

札幌市の学校給食ができるまで

札幌市の学校給食は、献立作成～給食の提供まで、たくさんの方が関わり、時間をかけて工夫して作られています。

2年前

札幌市の栄養教諭が集まって、月ごとの「統一基準献立」を作成します。旬の食材や地場産物、十五夜等の行事食を献立に取り入れ、食に関する指導の教材となる献立が作成されています。また、全市の学校が調理可能な作業量や、物価等も考慮されています。

1年前

学校長・保護者・調理員等、様々な立場の方の意見を給食に反映させることを目的として組織されている検討部会で、さらに献立について検討します。栄養価や衛生面、食材費等が、札幌市の学校給食として適切な内容となっているか等が確認されています。

1か月前

各校の栄養教諭が、作成した献立に基づいて食材の発注を行います。また、調理レシピや調理の工夫、調理の流れ等を書いた書類も、調理員と連携して作成し、給食提供に向けた準備をすすめます。

2か月前

各校の栄養教諭が、その学校の献立の組み合わせを決定します。学校の行事に合わせた調整、学校独自の食に関する指導の実施、食材料費の調整等を目的に、一部の献立を入れ替えたり、別の献立を実施したりすることもあります。

当日

朝8時半から調理がスタートします。レシピの内容を確認し、食材量や調理工程に誤りがないか、提供量・温度・味付け等が適切か何度も確認しながら調理をすすめます。調理完了後は、各校で検食を行い、安全を確認したものが児童に提供されます。



白飯の日：和食の献立



パンの日：シチューの献立



混ぜご飯の日



白飯の日：カレーの献立



麺の日：ラーメンの献立

安心安全な食材提供のために…

札幌市の小中学校約13万人分の給食提供のために、青果物店、肉屋、豆腐屋、パン屋など80以上の食品業者さんに協力していただいています。そのほとんどが札幌市内の業者さんです。北海道産の食材を豊富に取り入れたり、安全安心な食材を提供したりといった工夫ができるのも、札幌市と業者さんとの協力体制があるおかげと言えます。「札幌市学校給食会」を中心に、たくさんの方の協力で、食材が調達されています。

5月7日～5月30日の予定献立

月	火	水 7日	木 8日	金 9日
<p>*牛乳は毎日200mLが1個つきます。 *価格や市場への入荷状況により、野菜や果物が変更になる場合もありますので御了承ください。 *海産物(ししゃも・わかめ・昆布など)には<u>小さなえび・か</u>が混入している場合があります。 *食物アレルギーにかかわらない調味料・だしについては表示していないものがあります。より詳細な使用食材を知りたい場合は、別途資料をお渡ししています。御希望の方は学校にお知らせください。</p>		<p>ごはん とり天 とうふとわかめのみそ汁 いそあえ</p>	<p>パスタシーフードトマトソース バジルポテト</p>	<p>わかめごはん みそけんちん汁 サバのこうみあげ</p>
		<p>精白米/鶏肉 しょうが にんにく 卵 小麦粉 でん粉/豆腐 わかめ 長ねぎ みそ/小松菜 もやし のり/</p>	<p>ワトパスタ ベーコン えび あさり いか 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ バタニ トマト 小麦粉 油/じゃがいも バジル 油/</p>	<p>胚芽米 大麦 わかめ ごま/鶏肉 豆腐 つきこんにやく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ みそ/がしょうが にんにく しょうゆ 小麦粉 でん粉 油/</p>
12日	13日	14日	15日	16日
<p>ごはん とうふのトロトロに ししゃものピリからあげ ジュシーオレンジ</p>	<p>角食(かくしよく) イタリアンスープ ほっけのオートミールフライ チョコクリーム</p>	<p>ごはん さつま汁 ぶりあげ おひたし てりやきソース</p>	<p>たぬきうどん チーズポテト うんしゅうみかんゼリー</p>	<p>チキンライス かぼちゃコロッケ コロコロサラダ</p>
<p>精白米/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ 人参 しょうが にんにく 油 砂糖 でん粉/かつおししゃも (ｽ) 小麦粉 でん粉 油/ジュシーオレンジ/</p>	<p>角食 卵 スキムミルク/ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人参 コーン バタニ マカロニ/ほっけ 小麦粉 卵 オートミール パン粉 油/豆乳 チョコレート コーン 砂糖 コンスターチ/</p>	<p>精白米/豚肉 さつまいも 豆腐 こんにやく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ みそ/ぶり 小麦粉 片栗粉 油/小松菜 もやし かつおぶし/</p>	<p>ワトめん えび あさり 人参 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき 小麦粉 卵 鶏肉 つと ほうれん草 長ねぎ たもぎたけ しいたけ/じゃがいも 砂糖 バター チーズ 牛乳 油/みかん果汁 砂糖 ゲル化剤/</p>	<p>胚芽米 大麦 バター 鶏肉 玉ねぎ 人参 マッシュルーム ケリンピース トマト 油/かぼちゃ じゃがいも パン粉 玉ねぎ スキムミルク 小麦粉 油/ﾊﾞ 凍り豆腐 人参 きゅうり コーン ごま/</p>
				<p>西岡北小5年給食なし</p>
19日	20日	21日	22日	23日
<p>ごはん にらたまスープ あげぎょうざ こまつなのナムル</p>	<p>せわりコッペパン コーンクリームスープ セルフドック(ウインナー) ジュシーオレンジ</p>	<p>ごはん カレーにくじゃが さんまのたつたあげ おかかふりかけ</p>	<p>山菜うどん スパイシーポテト パイン缶</p>	<p>深川めし とうふとわかめのすまし汁 ちくわチーズつめフライ</p>
<p>精白米/にら 卵 椎茸 豆腐/豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 長ねぎ 小松菜 小麦粉 でん粉 大豆 粉末 油/こまつな もやし 人参 ごま/</p>	<p>せわりコッペパン 卵 スキムミルク/コーン ベーコン 玉ねぎ 人参 バタニ 小麦粉 バター 油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ/鶏肉 豚肉 ひじき 牛乳 油/ジュシーオレンジ/</p>	<p>精白米/豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白滝 さやいんげん しいたけ たもぎたけ しょうが /さんま しょうが 小麦粉 でん粉 油/しらす干し かつおぶし のり ごま/</p>	<p>ワトめん 鶏肉 油揚げ つと たけのこ ふき わらび たもぎ たけ なめこ しいたけ ほうれん草 長ねぎ/じゃがいも 油/ﾊﾞｲﾝ缶/</p>	<p>胚芽米 大麦 あさり しょうが 人参 ごぼう 小松菜 砂糖 油 /豆腐 わかめ しいたけ 長ねぎ/ちくわ チーズ 小麦粉 卵 パン粉 油/</p>
26日	27日	28日	29日	30日
<p>ぶたすきどん キャベツとあぶらあげの みそ汁 ミニトマト</p>	<p>ロールパン アスパラのクリームに やさしいコロッケ パイン缶</p>	<p>まめとひきにくのカレー もやしのごまサラダ</p>	<p>みそラーメン きなこポテト おうとうかん</p>	<p>ピピンパ ひじき入りはるまき フルーツミックス</p>
<p>精白米 豚肉 白滝 玉ねぎ たけのこ たもぎたけ ほうれん草 油/キャベツ 油揚げ みそ/ミニトマト/</p>	<p>ロールパン 卵 スキムミルク /ベーコン アスパラ マカロニ 人参 玉ねぎ マッシュルーム 小麦粉 バター 油 チーズ 牛乳 豆乳 スキムミルク/じゃがいも 豚肉 玉ねぎ コーン 人参 ケリンピース スキムミルク ごま 小麦粉 パン粉 油/ﾊﾞｲﾝ缶/</p>	<p>精白米 牛ひき肉 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 いんげん豆 セロリ バタニ レーズン/ ほうれん草 もやし コーン 人参 みそ ごま/</p>	<p>ワトラーメン 豚肉 ママ しょうが にんにく つと もやし 玉ねぎ 長ねぎ ほうれん草 くきわかめ ごま/じゃがいも きなこ 砂糖 油/黄桃缶/</p>	<p>胚芽米 大麦 豚肉 豆腐 ママ 長ねぎ しょうが にんにく 人参 小松菜 もやし ごま/ひじき 豚肉 人参 たけのこ オイスターソース 小麦粉 でん粉 油/みかん缶 もも缶 ﾊﾞｲﾝ缶 なし缶 りんご缶/</p>

31日は運動会!自分の力を発揮するために...

- ・前の日は夜9時頃までには寝て、体を回復させましょう。
- ・競技がはじまる2時間前くらいには起きて、朝ご飯を食べて体を目覚めさせましょう。
- ・朝からしっかり水分をとって、体の水不足からくる体調不良を防ぎましょう。

