

6年生のみなさん 卒業おめでとうございます！

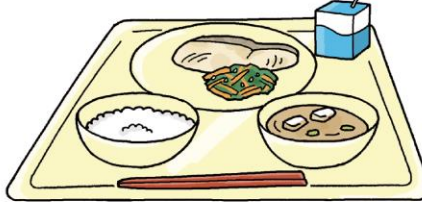
6年生はついに中学生になりますね。学年が上がるごとに、できなかったことができるようになり、今年度は頼もしい姿を見せてくれましたね。これからは自分で責任をもって考えて行動する必要も出てきます。今までの経験を生かし、自信をもって進んでいってください。

1～5年生も、役割が増え下の学年から頼られる機会も多くなります。

どの学年のみなさんも、新しい4月からどのような自分になりたいですか？「**あと1か月しかない**」と考えるのか、「**まだ1か月もある**」と考えるのかで、毎日の過ごし方も変わってきます。残る給食は6年生は13回、他の学年は14回、今年度どのように過ごしたか、一緒に思い出してみましょう。直せるところは今のうちに直すのもいいですね！

給食の時間をふりかえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

☐ きょうりょく きょうしよく じゅん び 協力して給食の準備を することができた 	☐ ひとり ぶん りょう 1人分の量をきれいに 盛りつけた 	☐ たの かいしよく 楽しく会食することが できた 
☐ しよく じ バランスのよい食事の とり方がわかった 	☐ ち いき じ ば さん ぶつ 地域の地場産物が わかった 	☐ かん しゃ き も 感謝の気持ちをもつて 食べることができた 

今年度の給食だよりも3月号で最後です！

今年度の給食も児童・保護者のみなさまのおかげで、無事1年間を終えられそうです。休み時間になるたび、今年もたくさん子どもたちが話しかけてくれて、いろいろな遊びをしたり、給食のにおいをかいで「おなかがすいたね」と言い合ったり…。給食時間や食育の授業以外でもたくさん関わる機会があり、わたしも楽しい毎日を過ごすことができました。次年度も、おいしい給食を作りよりよい食育を行っていきたいと思っています。

1年間、ありがとうございました。

栄養職員 藤本 早紀



よていこんだて

◎…卵（鶏卵・うすら卵）を使った献立 ★…乳製品を使った献立 △…小麦・大麦を使った献立
◆…えびを使った献立 ※加工品に使用されているものも含まれます。※一部調味料は省略しています。
※海産物には小さなえびや貝類が混入している場合があります。※牛乳は毎日200ml につきます。

月	火	水	木	金
3 ごはん △とうふのとなりに △あげポークシュウマイ くだもの	4 ◎★△コッペパン ★△あさりのチャウダー ★△やさしいコロケ グレープゼリー	5 ごはん みそしる △いわしのかばやき △おひたし	6 ごせんじゅぎょう △ごもくうどん △ポテトごまだれ くだもの	7 △ちらしずし △すましじる △とりのてりやき
精白米／豆腐・鶏ひき肉・小松菜・長ねぎ・人参・生姜・にんにく・醤油・こしょう・でんぶん・鶏がらスープ／加工食品・揚げ油／いよかん	パン／あさり・ベーコン・じゃが芋・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・鶏がらスープ／加工食品・揚げ油／ぶどうジュース・粉寒天・上白糖・赤ワイン	精白米／豆腐・なめこ・長ねぎ・味噌・むろあじ・昆布／いわし・小麦粉・でんぶん・揚げ油・醤油・きび糖・みりん・生姜・白ごま／小松菜・もやし・糸かつお・醤油	ソフトめん・鶏肉・油あげ・つと・人参・ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ・たまごたけ・醤油・酒・みりん・酢・むろあじ・昆布／じゃが芋・揚げ油・黒糖・水あめ・醤油・黒ごま／甘夏かん	胚芽米・米粒麦・上白糖・酢・塩・昆布・つと・油揚げ・人参・かんぴょう・ひじき・醤油・酒・みりん・きび糖・白ごま・のり／豆腐・わかめ・干しいたけ・長ねぎ・醤油・酒・宗田かつお・昆布・むろあじ／鶏肉・醤油・酒・生姜・でんぶん・小麦粉・揚げ油・きび糖・みりん・白ごま
10 △わふうそぼろごはん ◎△こちししゃもフライ △いそあえ	11 ◎★△よこわりパンズ ★△チキンクリームに あげいわしバーグ △てりやきソース くだもの	12 ごはん ぶたじる △さばのこうみあげ くだもの	13 ★△バターコーン ラーメン あおのりポテト くだもの	14 ぞつぎょういらい せきはん △しょうゆけんちんじる ◎△ザンギ すだちゼリー
精白米・鶏ひき肉・焼き豆腐・切干大根・干しいたけ・ひじき・白ごま・生姜・油・ごぼう・人参・味噌・醤油・酒・きび糖・みりん・唐辛子／手持ちカラフトししゃも・酒・小麦粉・卵・パン粉・白ごま・揚げ油／ほうれん草・白菜・のり・醤油	パン／鶏肉・白ワイン・マカロニ・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・油・小麦粉・バター・豆乳・牛乳・チーズ・スキムミルク・こしょう・鶏がらスープ／加工食品・揚げ油・醤油・きび糖・みりん・でんぶん／いよかん	精白米／豚肉・豆腐・じゃが芋・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜・味噌・むろあじ・昆布／サバ・生姜・にんにく・醤油・酒・でんぶん・小麦粉・揚げ油／はっさく	ソフトラーメン・豚肉・酒・醤油・生姜・にんにく・メンマ・みりん・つと・もやし・玉ねぎ・人参・ほうれん草・長ねぎ・コーン・わかめ・こしょう・バター・鶏がら・豚骨・昆布／じゃが芋・揚げ油・青のり・塩／パイン缶詰	米・甘納豆・塩・黒ごま／鶏肉・酒・豆腐・つきこんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・油・醤油・塩・むろあじ・昆布・宗田かつお／鶏肉・醤油・生姜・にんにく・卵・でんぶん・揚げ油／加工食品
17 △あつあげいり にくいためどん みそしる くだもの	18 ◎★△くろコッペパン △むぎいりやさしいスープ △メンチカツ くだもの	19 もねんせい さいごのきょうしゅく △カレーライス コールスローサラダ	20 春分の日	21 卒業式
精白米・豚肉・メンマ・人参・塩・黒こしょう・油・もやし・ほうれん草・厚揚げ・でんぶん・揚げ油・醤油・みりん・玉ねぎ・ウスターソース・きび糖・生姜・にんにく・豆板醤・ごま油・白ごま／キャベツ・油揚げ・味噌・むろあじ・昆布／はっさく	パン／ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・セロリ・パセリ・大麦・鶏がらスープ・油・塩／加工食品・揚げ油／パイン缶詰	精白米・鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・セロリ・生姜・にんにく・グリーンピース・小麦粉・油・カレー粉・カレールウ・ソース・ケチャップ・醤油・オールスパイス・ナツメグ・鶏がらスープ／キャベツ・にんじん・コーン・酢・油・上白糖・こしょう・からし	19日はアンケートの結果、カレーライスになりました。 この日が6年生にとっては最後の小学校の給食です。 楽しい思い出になっていたら嬉しいです。 楽しい毎日をありがとう！	

24 こんねんど さいごのきょうしゅく △やさしいチャーハン ★△かぼちゃコロケ ★ヨーグルトあえ
胚芽米・米粒麦・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・玉ねぎ・コーン・干しいたけ・醤油／加工食品・揚げ油／みかん缶・パイン缶・黄桃缶・洋梨缶・上白糖・ヨーグルト



札幌市の給食レシピは札幌市学校給食栄養士会のHPに掲載されています。
ぜひご家庭でも作ってみてください♪




《令和7年度の主食と曜日》

火曜日と木曜日が白飯、水曜日がパン、金曜日が麺、月曜日が自校炊飯の予定です。