



給食だより 4月号

令和7年(2025年)
4月8日発行
札幌市立桑園小学校

ご進級おめでとうございます♪

日によってはまだ少し肌寒い時もありますが、暖かな春の日差しがまぶしく感じられるようになりました。新学期がスタートし、明日からは給食も始まります。給食室では、春休み中に食器具や設備をきれいに磨き、準備を進めてまいりました。今年度も安全で美味しく、子どもたちのために望ましい食環境づくりに努力してまいりますので保護者の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

桑園小学校の給食

★北海道産食材を積極的に使用しています★

主食

今年度の主食の1週間分の内容は、**白飯2回(火・木曜日)**、**パン1回(水曜日)**、**麺1回(金曜日)**、**自校炊飯1回(月曜日)**になります。白飯は製造を業者に委託しています。自校炊飯は、給食室で炊飯します。どちらも北海道産米を使用しています。パン、うどん、ラーメン、スパゲティも、北海道産の小麦を使用しています。

おかず

スープやだしは、豚骨、鶏がら、昆布、煮干し、むろあじなどでとります。カレーやシチューなどのルウも、北海道産の小麦を使用し、給食室で作ります。コロッケ、かまぼこ、ハンバーグなどは原料配合を指定した**札幌市独自の特注品**です。

今年もよろしくお願ひします

今年も桑園小学校の給食を担当いたします、栄養職員の藤本 早紀です！

「食べることは生きること」ですので、昨年以上に食の楽しさや喜びを伝えられるよう、食育をがんばってまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

また給食だよりには主な食材を記載しています。給食は、どのご家庭にもあるような調味料を使って作っています。レシピや給食について、札幌市学校給食栄養士会のホームページに掲載されていますので、ぜひご覧ください。ホームページにないレシピなどは、お気軽にお問い合わせください。

また裏面の献立は、児童に読んでほしい部分をひらがな・カタカナで書いています。給食や行事などについても、隙間があれば書いていますのでぜひ一緒にお読みください。

札幌市学校給食栄養士会のホームページはこちら★



重要

- ①長期の入院や欠席などで、給食の停止を希望される方は所定の申請書の提出が必要となります。停止(または再開)の5日前までに申請が必要のため、決まり次第学校へご連絡ください。
- ②価高騰に伴い、学校給食で使用する食材についても値上がりが生じているところですが、札幌市が食材の値上げ分を負担し、これまでどおりの栄養バランスや量を保った、おいしい給食が提供できるよう努めてまいります。給食費は昨年度と同額です。なお食材費の値上げ分の負担について、現時点では令和7年度に限った取組であることを御承知置きください。

学校給食費	1・2年生	3・4年生	5・6年生
食材購入価格	3 2 3 円	3 2 9 円	3 3 2 円
保護者負担額	2 6 9 円	2 7 4 円	2 7 7 円

今月号は紙で配付しますが、来月からはすぐ見るにてデータ配信いたします。
紙でほしい方は職員室にご用意していますのでお声掛けください。

4がつのこんだて

◎…卵(鶏卵・うずら卵)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 つきます。

きゅうしょくようのランチマット、エフロン、ぼうし、マスクなどをわすれずにもってきましょう★

月	火	水	木	金
		9 きゅうしょくスタート! △とりめし みそしる △だいすコロック 胚芽米・米粒麦・鶏肉・生姜・玉ねぎ・醤油・みりん・酒/油揚げ・小松菜・えのきだけ・味噌・むろあじ・昆布/加工食品・揚げ油	10 ごはん △マーボー豆腐 △こもちししゃものからあげ △ナムル 精白米/豆腐・豚ひき肉・生姜・にんにく・人参・長ねぎ・干しいたけ・味噌・醤油・きび糖・酒・ごま油・豆板醤・片栗粉/カラフトししゃも・酒・片栗粉・小麦粉・揚げ油・醤油・きび糖・みりん・酢/ほうれん草・もやし・人参・醤油・酢・きび糖・一味唐辛子・ごま油・白ごま	11 △パスタミートソース フレンチポテト ソフトパスタ・豚肉・玉ねぎ・人参・大豆水煮・マッシュルーム・セロリー・にんにく・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・レ・デミグラスソース・ソース・醤油・黒こしょう・オールスパイス・ナツメグ・鶏がらスープ・パセリ/じゃが芋・揚げ油・塩・こしょう
14 1ねんせい きゅうしょくスタート! ★△コーンピラフ △チキンナゲット フルーツカクテル 胚芽米・米粒麦・バター・塩・白ワイン・ベーコン・玉ねぎ・人参・玉ねぎ・コーン・マッシュルーム・パセリ・油・こしょう/加工食品・揚げ油/みかん缶・パイナップル・りんごジュース・洋梨缶・黄桃缶・なつみかん缶・上白糖・白ワイン	15 ごはん △すきやき △さんまスパイスあげ △のりのつくだに 精白米/豚肉・焼豆腐・しらたき・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまごたけ・焼きなす・春菊・干しいたけ・醤油・てんさい糖・酒・みりん/さんま・生姜・にんにく・酒・醤油・片栗粉・小麦粉・チリパウダー・カレー粉・こしょう・揚げ油/のり・醤油・きび糖・酒・ひじき・水あめ	16 ◎★△ロールパン ★△ポーククリームシチュー コールスローサラダ パインかんづめ パン/豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・白ワイン・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	17 △わふうそぼろごはん みそしる △ほっけカレーあげ 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/小松菜・厚揚げ・味噌・むろあじ・昆布/ほっけ・カレー粉・酒・醤油・小麦粉・片栗粉・揚げ油	18 △きつねうどん あおのりポテト おうとうかんづめ ソフトめん・油揚げ・つと・干しいたけ・長ねぎ・たまごたけ・ほうれん草・醤油・酒・みりん・きび糖・酢・むろあじ・昆布・一味唐辛子/じゃが芋・揚げ油・青のり・塩
21 △ごもこごはん みそしる △ブリカツ 胚芽米・米粒麦・酒・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・干しいたけ・グリーンピース・油・醤油・きび糖・みりん/豆腐・なめこ・長ねぎ・味噌・むろあじ・昆布/加工食品・揚げ油	22 △とりミックスどん みそしる オレンジ 精白米・鶏肉・厚揚げ・小麦粉・片栗粉・揚げ油・玉ねぎ・人参・たけのこ・ピーマン・生姜・醤油・きび糖・酒・みりん・ごま/じゃが芋・にら・味噌・むろあじ・昆布	23 ◎★△ツイストパン ★△コーンシチュー △あさりのスパゲティサラダ オレンジ パン/ホールコーン・クリームコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃが芋・パセリ・小麦粉・バター・油・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・塩・こしょう・白ワイン・鶏がらスープ/あさり・きゅうり・生姜・スパゲティ・人参・ごま・醤油・酢・油・きび糖・白味噌	24 ごはん ぶたじる △いわしのかばやき △いそあえ 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/いわし・片栗粉・小麦粉・揚げ油・醤油・きび糖・みりん・生姜・白ごま/小松菜・白菜・のり・醤油	25 △しょうゆラーメン ごまポテト あまなつかん ソフトラーメン・豚肉・メンマ・もやし・玉ねぎ・つと・人参・長ねぎ・荳わかめ・ほうれん草・生姜・にんにく・醤油・鶏がら・豚骨・昆布/じゃが芋・揚げ油・白すりごま・きび糖
28 △たきこみいなり △メンチカツ △おひたし 胚芽米・米粒麦・油揚げ・人参・干しいたけ・ひじき・ごま・酢・上白糖・塩・のり/加工食品・揚げ油/小松菜・もやし・糸かつお・醤油	29 しょうわのひ  胚芽米・米粒麦・油揚げ・人参・干しいたけ・ひじき・ごま・酢・上白糖・塩・のり/加工食品・揚げ油/小松菜・もやし・糸かつお・醤油	30 ◎★△よこわりパンズ △みそワタンスープ レバー入りハンバーグ ケチャップソース パインかんづめ パン/ワタンスープ・豚肉・酒・生姜・にんにく・味噌・ごま油・メンマ・人参・玉ねぎ・もやし・長ねぎ・鶏がら・豚骨・煮干/加工食品・揚げ油・ケチャップ・ソース・きび糖・からし・赤ワイン	5/1 ごはん △しょうゆけんちんじる △サバあげ バーベキューソース △ごまあえ 精白米/鶏肉・酒・豆腐・つきこんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・味噌・むろあじ・昆布/●/ほうれん草・もやし・白すりごま・きび糖・醤油	2 △にくうどん シナモンポテト オレンジ ソフトめん・豚肉・醤油・きび糖・酒・油揚げ・人参・ほうれん草・長ねぎ・干しいたけ・たまごたけ・みりん・酢・唐辛子・むろあじ・昆布/さつまいも・揚げ油・粉糖・シナモン

8にんのちょういんさんとひとりのえいようしがちからをあわせて、みなさんにきゅうしょくをとどけます!