



給食だより

令和7年4月8日
札幌市立手稲宮丘小学校



進級おめでとうございます



温かい陽射しが降り注ぎ、心待ちにしていた春がやってきました。いよいよ新学期の始まりです。子どもたちは新たな気持ちで新学期をスタートしようと、はりきっていることでしょう。

今年度も、子どもたちが健康で明るく楽しく毎日を過ごせるよう、ご家庭と連携を図りながら、バランスのとれた安全でおいしい学校給食を目指してまいります。どうぞよろしくお願ひいたします。

手稲宮丘小の給食

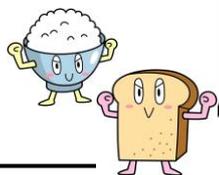
手稲宮丘小学校では、地階にある給食室で毎日給食を作っています。調理員6名と栄養士1名が児童・教職員合わせて約680人分の給食を作ります。

ごはん：週3回

白いごはん2回（水・金曜日）、ピラフや炊き込みごはんなど味付きごはんが1回（火曜日）出ます。お米は道産米を使用し、味付きごはんのときは、ビタミンB₁や食物繊維が豊富な胚芽米と大麦を使用しています。

パン：週1回（木曜日） めん：週1回（月曜日）

道産小麦を使用しています。
※行事や祝日等の関係で変更になることもあります。



おかず

- ★献立により2～3品つきます。和洋中と味に変化をつけています。
- ★スープやだし汁をとる時は豚骨・鶏骨・昆布・削り節・煮干しを使っています。

食器・食具

- ★食器は強化磁器食器で、丼・大皿・小皿・カップ・茶碗の中からその日のメニューに合わせて使用しています。
- ★食具は、スプーン・フォーク・はしを献立に応じて使い分けています。

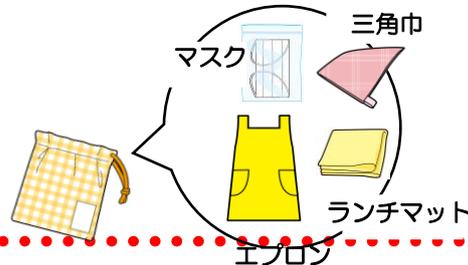
札幌市の給食の献立は、全市統一献立になっています。統一献立をもとに、各学校の主食の曜日、行事に合わせて各学校で実施日を決めます。決められた範囲内で、食指導等で献立を変更する場合があります。

ご家庭へのお願い

★給食セットの準備をお願いします。

- ①給食袋 ②エプロン（またはスモック） ③三角巾（または帽子）
④ランチマット ⑤マスク

※清潔な盛りつけ・配膳を行うために、給食当番時にはマスクをすることになっています。給食袋に忘れずに用意をお願いいたします。



令和7年度の学校給食費について

物価高騰に伴い、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。

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	323円	329円	332円
保護者負担額	269円	274円	277円

※本対策は札幌市の学校給食のホームページにも記載されております。



4月 よていこんだて



月	火	水	木	金
	8  始業式	9 にくいためどん すましじる きよみオレンジ	10 コッペパン コーンシチュー あさりのスパゲティ サラダ おうとうかん	11 ごはん マーボー豆腐 カラフトししゃもの からあげ ナムル
		<small>白飯・豚肉・メンマ・にんじん・もやし・小松菜・玉ねぎ・りんご・しょうが・にんにく・ごま／木綿豆腐・わかめ・干椎茸・長ねぎ・宗田・むろあじ・昆布／清見オレンジ</small>	<small>コッペパン／ホールコーン・クリームコーン・バラベーコン・玉ねぎ・にんじん・じゃがいも・パセリ・バター・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳／あさり・しょうが・スパゲティ・きゅうり・にんじん・ごま／黄桃缶詰</small>	<small>白飯／木綿豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・にんじん・長ねぎ・干椎茸／カラフトししゃも(手持ち)／小松菜・もやし・にんじん・ごま</small>
14 きつねうどん あおのりポテト いちご	15 コーンピラフ チキンナゲット フルーツミックス	16 カレーライス こまつなとコーンの サラダ	17 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	18 ごはん すきやき さんまスパイスあげ のりのつくだに
<small>ソフトめん・油揚げ・つと・干椎茸・長ねぎ・たまごたけ・ほうれん草・むろあじ・昆布／じゃがいも・青のり／いちご</small>	<small>胚芽精米・米粒麦・バター・バラベーコン・玉ねぎ・にんじん・ホールコーン・マッシュルーム・パセリ／チキンナゲット【既製品】／果物缶詰(みかん・パイナップル・りんご・黄桃・なし)</small>	<small>白飯・豚肉・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・セロリ・りんご・しょうが・にんにく・グリーンピース／小松菜・ホールコーン・ごま</small>	<small>ロールパン／豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・パセリ・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク／キャベツ・にんじん・ホールコーン／パイン缶詰</small>	<small>白飯／豚肉・焼き豆腐・しらたき・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまごたけ・焼きふ・春菊・干椎茸／さんま・しょうが・にんにく／もみのり・ひじき</small>
21 しょうゆラーメン ごまポテト りんご	22 とりめし みそしる だいずコロッケ	23 ごはん ぶたじる いわしのかばやき いそあえ	24 よこわりバンズ みそワタンスープ レバーいりハンバーグ (ケチャップソース) パインかん	25 とりミックスどん みそしる あまなつかん
<small>ソフトラーメン・豚肉・メンマ・しょうが・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・にんじん・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・とりがら・豚骨・昆布・玉ねぎ・にんじん／じゃがいも・ごま／りんご</small>	<small>胚芽精米・米粒麦・鶏肉・しょうが・玉ねぎ／油揚げ・小松菜・えのきたけ・むろあじ・昆布／十根大豆コロッケ【既製品】</small>	<small>白飯／豚肉・木綿豆腐・じゃがいも・こんにゃく・にんじん・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・しょうが・むろあじ・宗田・昆布／いわし・しょうが・ごま／小松菜・白菜・のり</small>	<small>横割バンズ／ワタンスープ・豚肉・しょうが・にんにく・メンマ・にんじん・玉ねぎ・もやし・長ねぎ・ほうれん草・とりがら・豚骨・煮干し・昆布／レバーいりハンバーグ【既製品】／パイン缶詰</small>	<small>白飯・鶏肉・しょうが・厚揚げ・にんじん・玉ねぎ・たけのこ・干椎茸・ピーマン・ごま／じゃがいも・にら・むろあじ・昆布／甘夏かん</small>
28 パスタミートソース フレンチポテト	29  昭和の日	30 わふうそぼろごはん みそしる ほっけカレーあげ	5/1 くらコッペパン チキンクリームに あつあげサラダ りんご	2 ごはん けんちんじる さばあげ (バーベキューソース) ごまあえ
<small>ソフトパスタ・豚肉・大豆・玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・セロリ・にんにく・パセリ・トマト缶詰／じゃがいも</small>		<small>白飯・鶏肉・切り干し大根・ごま・しょうが・ごぼう・にんじん／厚揚げ・小松菜・むろあじ・昆布／ほっけ</small>	<small>黒コッペパン／鶏肉・マカロニ・にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク／厚揚げ・しょうが・キャベツ・きゅうり・にんじん・ごま／りんご</small>	<small>白飯／鶏肉・木綿豆腐・こんにゃく・にんじん・大根・ごぼう・長ねぎ・むろあじ・昆布・宗田／さば・玉ねぎ・しょうが・にんにく／ほうれん草・もやし・ごま</small>

☆牛乳(200ml)は毎日付きます。

☆献立の下に使用している食材を記載していますが、調味料・スパイスは記載していません。

☆天候や流通の関係で、青果物は変更する可能性があります。

☆ししゃも、わかめ、あさり、のり、ひじき等の海産物には、小さなかに、えび、貝類が混入している場合があります。



★毎月「給食だより」を発行します。献立の確認や、朝夕の食事と献立が重ならないようにご活用ください。また、学校のホームページ「今日の給食」のコーナーでは、毎日の給食を紹介しています。ご家庭でお子さんとの話題の一つにさせていただけると幸いです。

★詳細な献立表を希望する場合や、給食についてご不明な点や心配なことがある場合は、栄養士までお問い合わせください。