



ご入学・ご進級おめでとうございます！



希望に満ちた春が訪れ、いよいよ新学期が始まりました。2～6年生の給食は明日9日(木)から、1年生は14日(火)から始まります。

今年度は、栄養士1名・調理員4名で約400食分の給食を作っていきます。子どもたちが元気で健康に毎日過ごせるように、安全でおいしい給食づくりに努めてまいりますので、ご理解とご協力のほど、よろしくお願いいたします。



～給食の内容～

ごはん

米飯給食は週3回です。3回のうち2回はライス工場からくる米飯で、1回は学校で炊く味付きの混ぜご飯です。味付きご飯には、不足しがちな食物繊維やビタミン類を補うために、胚芽精米と大麦を混ぜて使用しています。

めん

麺は週1回です。うどん・ラーメン・パスタなどは、温かい状態で1人ずつ袋に入れて学校へ届けられます。また、夏は冷たい麺になります。ゆであげ麺を除く、全ての麺は、道産小麦を使用しています。

パン

パンは週1回です。全てのパンが北海道産の小麦粉で作られています。コッパンの他、横割バンズ、背割コッパン、角食など種類があります。低学年・中学年・高学年の3段階に大きさが分かれています。

おかず

煮物・汁物・揚げ物・和え物などバラエティに富むよう工夫しています。いろいろな食品を取り入れるようにしています。コロツケ・シューマイなどの冷凍食品は、保存料・甘味料・着色料などの食品添加物を含まないもの使っています。

ご家庭での準備をお願いします！

- 給食準備を始める前に手を洗います。清潔なハンカチを毎日持たせてください。
- 学習等で使用した机で給食を食べますので、ランチマットを使用します。
- 給食当番の時は、エプロン・三角巾・マスクを使用します。



おらせ

次回からの給食だよりはホームページ掲載・すぐーる配信になります。

4月予定献立

月	火	水	木	金
		8日 入学式・始業式 	9日 とりめし 油揚げの味噌汁 白花豆コロッケ ◆はいわ精米・大麦・鶏がらスープ・鶏肉・たまねぎ・醤油・清酒・きび砂糖 ◆油揚げ・こまつな・えのきたけ・白味噌・赤味噌・削り節・昆布 ◆加工品・油	10日 ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき 磯和え ◆豆腐・豚肉・油・にんじん・長ねぎ・干しいたけ・赤味噌・醤油・きび砂糖・ごま油・トウバンジャン・かたくり粉 ◆いわし半身・清酒・かたくり粉・小麦粉・油・醤油・きび砂糖・白ごま ◆こまつな・もやし・もみり・醤油
13日 横割パンズ 麦入り野菜スープ レバー入り ハンバーグ フルーツミックス ◆ベーコン・にんじん・たまねぎ・キャベツ・セロリー・大麦・醤油・鶏がらスープ・鳥がら・たまねぎ ◆加工品・油・ケチャップ・ウスターソース・きび砂糖	14日 <u>1年生給食開始</u> カレーライス 小松菜とベーコンの サラダ ◆じゃがいも・にんじん・たまねぎ・セロリー・りんご・グリーンピース・小麦粉・油・カレー粉・カレールウ・ウスターソース・中濃ソース・ケチャップ・オールスパイス・ナツメグ・鶏がらスープ ◆ベーコン・こまつな・もやし・醤油・穀物酢・白ごま	15日 しょうゆラーメン きなこポテト 清見オレンジ ◆豚肉・メンマ・醤油・清酒・つと・もやし・たまねぎ・にんじん・長ねぎ・ほうれんそう・くわがめ・鳥がら・豚骨・昆布 ◆じゃがいも・油・きな粉・きび砂糖	16日 コーンピラフ チキンナゲット 黄桃缶 ◆はいわ精米・大麦・バター・ベーコン・たまねぎ・にんじん・ホールコーン・マッシュルーム・パセリ・油 ◆加工品・油	17日 厚揚げ入り肉炒め丼 すまし汁 ジュシーオレンジ ◆豚肉・メンマ・にんじん・もやし・こまつな・厚揚げ・かたくり粉・油・醤油・たまねぎ・りんご・ウスターソース・トウバンジャン・ごま油・白ごま ◆豆腐・カットわかめ・干しいたけ・長ねぎ・醤油・削り節・昆布
20日 コッパン ポーククリーム シチュー ほうれん草と コーンのサラダ パイン缶 ◆豚肉・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ ◆ほうれん草・ホールコーン・白ごま・油・穀物酢・醤油	21日 ごはん すき焼き 揚げポーク シウマイ おかかふりかけ ◆豚肉・焼き豆腐・しらたき・たまねぎ・はくさい・長ねぎ・たまごたけ・しゅんぎく・干しいたけ・醤油・てんさい糖・清酒 ◆しらす干し・清酒・醤油・糸かつお・切りのり・青のり・白ごま	22日 ぎつねうどん ごまポテト 清見オレンジ ◆油揚げ・つと・干しいたけ・長ねぎ・たまごたけ・ほうれんそう・醤油・きび砂糖・削り節・昆布 ◆じゃがいも・油・白ごま・きび砂糖	23日 五目ごはん じゃがいもの味噌汁 十勝大豆コロッケ ◆はいわ精米・大麦・鶏肉・油揚げ・しらたき・にんじん・ごぼう・たけのこ・ひじき・干しいたけ・グリーンピース・醤油・きび砂糖 ◆じゃがいも・にら・白味噌・赤味噌・削り節・昆布 ◆加工品・油	24日 ごはん けんちん汁 ひじき春巻 ごま和え ◆鶏肉・豆腐・つきこんにゃく・にんじん・だいこん・ごぼう・長ねぎ・油・醤油・削り節・昆布 ◆加工品・油 ◆ほうれん草・もやし・白すりごま・醤油・きび砂糖
27日 ロールパン コーンシチュー あさりのサラダ 甘夏かん ◆ホールコーン・クリームコーン・ベーコン・たまねぎ・にんじん・じゃがいも・パセリ・小麦粉・バター・油・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・鶏がらスープ ◆あさり(水煮)・醤油・清酒・きゅうり・キャベツ・にんじん・穀物酢・ごま油・白ごま	28日 和風そぼろごはん 小松菜の味噌汁 ギョウザ ◆鶏肉・焼き豆腐・切り干し大根・干しいたけ・ひじき・白ごま・ごぼう・にんじん・赤味噌・醤油・きび砂糖 ◆厚揚げ・こまつな・白味噌・赤味噌・削り節・昆布 ◆加工品・油	29日 昭和の日 	30日 たきこみなり 北海道産プリカツ からし和え 焼きのり ◆はいわ精米・大麦・油揚げ・にんじん・干しいたけ・ひじき・醤油・きび砂糖・白ごま ◆加工品・油 ◆ハム・こまつな・キャベツ・醤油・からし	1日 鶏ミックス丼 高野豆腐の味噌汁 清見オレンジ ◆鶏肉・小麦粉・かたくり粉・厚揚げ・にんじん・たまねぎ・たけのこ(水煮)・干しいたけ・ピーマン・白ごま・清酒・きび砂糖 ◆凍り豆腐・カットわかめ・長ねぎ・白味噌・赤味噌・削り節・昆布

※下段には、献立ごとに主に使用している食材を記載しています。◆は、献立の区切りです。調味料や加工食品については、一部を除き記入していません。牛乳(200ml)は、毎日付きます。野菜や果物は気候や価格によって変更することがあります。

※あさり・昆布・わかめ等の海産物については、小さなかに・えび・貝殻が混入している場合があります。アレルギーが不安な方は、学校へ御連絡ください。