



給食だより 4月

札幌市立旭小学校・札幌市立豊園小学校

令和6年(2024年)4月8日



ご進級・ご入学おめでとうございます！



暖かい日差しに、春の息吹が少しずつ感じられるようになってきました。お子様のご進級、ご入学おめでとうございます。

今年度より、旭小学校と豊園小学校の給食を、豊園小学校の給食室で作ることとなりました。二校合わせて約750食です。安全でおいしい給食作りに努めてまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。



～学校給食について～

学校給食は、子どもたちにとって単に食事の場であるだけでなく、教育の一環としての役割も担っております。心も体も健康な子どもに育てることを目的としており、先生と子どもたちが楽しい雰囲気と一緒に食事をする中で、偏食を直し、食事のマナーを学ぶことができます。

札幌市の学校給食は手作りを基本としており、自然の味を大切にしています。むろあじの削り節や昆布、にぼし、鶏がら、豚骨、野菜などを使って、じっくりとだしやスープをとっています。ルウも、小麦粉とサラダ油やバターを火にかけて練って作ります。

また、料理を楽しみながら味わうことができるよう、食器は強化磁器製を使用しており、箸・スプーン・フォークを使い分けています。

★牛乳★

毎日200ml つきます。カルシウムをはじめとする成長期に必要な栄養素が豊富に含まれています。

★ごはん★

ごはんは、基本的に週に3回です。3回のうち、白いごはんが2回、味付きのごはんが1回です。白いごはんは、ライス工場から運ばれてきます。味付きのごはんは、栄養豊富な胚芽米に大麦を混ぜて学校で炊飯します。どちらも100%道産米です。

★めん★

めんは、基本的に週に1回です。うどん・ラーメンなどは一人分ずつ小袋へ入れて、温かい状態で学校へ届けられます。夏場は冷たいめんを用意します。小麦粉は道産小麦を使用しています。

★パン★

パンは、基本的に週に1回です。角食・横割りバンズ・ロールパン・ソフトフランスパン・レーズンパン・かぼちゃパン・豆パンなど、いろいろなバリエーションがあります。小麦粉は、いずれも道産小麦を使用しています。(春よ恋・ゆめちから・きたほなみ・ハルユタカ・キタノカオリ・ホクシンなど)

★野菜★

給食で使用する野菜は、国産のものを使用しており、旬の時期には道産野菜も豊富に取り入れています。また、給食調理中に出る野菜くずや食べ残しをたい肥化する『フードリサイクル』にも取り組んでおり、その肥料で栽培した『フードリサイクル野菜』が登場することもあります。

★学校給食における食事内容(栄養価)について★

学校給食における食事内容は、学校給食法の「学校給食実施基準」に基づき実施しております。

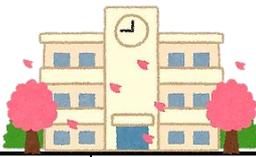
食塩については、過剰摂取が生活習慣病につながるため、食事の摂り方や栄養価計算の仕方、味付けの方法を工夫し、減塩に取り組んでいます。

★給食費について★

令和5年度より給食費が公会計化され、献立が全市統一の「統一基準献立」となりました。すべての学校が、同じ日に同じ給食を食べるということではなく、学校ごとに行事や食育の学習等に合わせ献立を変更し、「給食だより」でお知らせします。月ごとの「統一基準献立」については、札幌市のホームページよりご確認ください。

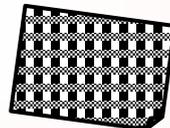
4月 よていにこんだて

★牛乳は毎日 200ml つきます。

月	火	水	木	金
8	9	10	11	12
<p>☆始業式☆</p> <p>☆入学式☆</p> 	<p>1年生給食なし</p> <p>きつねうどん 青のりポテト オレンジ</p> <p>ソウメン、油揚げ、つと、椎茸、長葱、たまご、ほうれん草、じゃが芋、青のり、ルツ</p>	<p>1年生給食なし</p> <p>五目ごはん 味噌汁 (じゃが芋・わかめ) ぶりのごま味噌かけ</p> <p>胚芽米、大麦、鶏肉、油揚げ、白滝、人参、牛蒡、筍、ひじき、椎茸、ケリビ、ス、じゃが芋、わかめ、長葱、味噌、ぶり、小麦粉、味噌、ごま</p>	<p>1年生給食なし</p> <p>ごはん 豚汁 ししゃものから揚げ のりとあさりの佃煮</p> <p>白飯、豚肉、豆腐、じゃが芋、ソウメン、人参、大根、玉葱、牛蒡、長葱、生姜、味噌、手持加ガツツ、小麦粉、アサリ、生姜、のり、ひじき</p>	<p>1年生給食開始</p> <p>フィッシュバーガー イタリアンスープ 切り干し大根の サラダ</p> <p>横割パ、釧路産たら、小麦粉、アサリ、じゃが芋、玉葱、人参、ソウメン、ケリビ、切干大根、アサリ、水煮、人参、もやし、胡瓜、ごま、味噌</p>
15	16	17	18	19
<p>カレーライス 大根サラダ いちご</p> <p>白飯、豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、ケリビ、りんご、生姜、ソウメン、ケリビ、ス、小麦粉、ゆ、大根、アサリ、水煮、胡瓜、人参、ごま、いちご</p>	<p>味噌ラーメン フレンチポテト オレンジ</p> <p>ソウメン、豚肉、玉葱、人参、生姜、ソウメン、味噌、もやし、アサリ、ほうれん草、長葱、茎わかめ、じゃが芋、ルツ</p>	<p>たきこみいなり 味噌汁 (豆腐・小松菜・I)レバー入り メンチカツ</p> <p>胚芽米、大麦、油揚げ、人参、椎茸、ひじき、ごま、豆腐、小松菜、I、味噌、牛肉、玉葱、豚肉、小麦粉</p>	<p>ごはん けんちん汁(醤油味) サバのソース焼き りんご</p> <p>白飯、鶏肉、豆腐、ソウメン、人参、大根、牛蒡、長葱、さば、生姜、小麦粉、味噌、ごま、りんご</p>	<p>コッペパン チキンクリーム煮 厚揚げサラダ パイン缶詰</p> <p>コッペパン、鶏肉、アサリ、人参、玉葱、マッシュルーム、ケリビ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、アサリ、厚揚げ、生姜、小麦粉、キャベツ、胡瓜、人参、ごま、パイン缶詰</p>
22	23	24	25	26
<p>ごはん マーボー豆腐 ひじき入りぎょうざ おひたし (小松菜・もやし)</p> <p>白飯、豆腐、豚肉、生姜、ソウメン、人参、長葱、椎茸、味噌、ごま油、キャベツ、豚肉、ひじき、鶏肉、長葱、ごま油、生姜、椎茸、炒りエキ、キャベツ、小麦粉、小松菜、もやし、糸カブ</p>	<p>肉うどん きなこポテト 黄桃缶詰</p> <p>ソウメン、豚肉、油揚げ、人参、ほうれん草、長葱、椎茸、たまご、じゃが芋、黄粉、黄桃缶詰</p>	<p>コーンピラフ 鶏肉の照り焼き フルーツカクテル</p> <p>胚芽米、大麦、バター、アサリ、玉葱、人参、ソウメン、マッシュルーム、ケリビ、鶏肉、生姜、小麦粉、ごま、みかん缶、りんご缶、黄桃缶、梨缶、なつみかん缶、リンゴジュース</p>	<p>厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 (じゃが芋・にら) オレンジ</p> <p>白飯、豚肉、アサリ、人参、もやし、小松菜、厚揚げ、りんご、生姜、ソウメン、ごま、じゃが芋、にら、味噌、ルツ</p>	<p>セルフドック (りんご) コーンシチュー りんご</p> <p>背割キャベツ、并ツイン(鶏肉、豚肉)、ソウメン、玉葱、人参、じゃが芋、ケリビ、小麦粉、バター、牛乳、チーズ、牛乳、豆乳、りんご</p>
29	30	<p>★しらす、わかめ、ししゃものお腹の中や貝類など、海産物全般にはごくまれに小さなえび、かにが混入していることがあります。</p> <p>★ししゃもは、基本的にメスの手持ししゃもを使用します。オスの場合にも、成熟前は判別が難しく、ごくまれにメスが混入することがあります。</p> <p>★献立の下に、大まかな食材を表示しています。／が献立の区切りです。アレルギーなどで、詳しい献立表が必要な方は、お知らせください。</p> <p>★天候等の影響で、くだものや一部の食材が変更になることがあります。ご了承ください。</p> <p>★ご不明な点などございましたら、豊園小学校 栄養教諭(吉田)までお問い合わせください。</p>		
<p>☆昭和の日☆</p> 	<p>パスタミートソース あさりのカリッと サラダ</p> <p>ソウメン、豚肉、大豆、玉葱、人参、マッシュルーム、ケリビ、ソウメン、小麦粉、トマト、デジ、アサリ(牛肉含む)、アサリ、生姜、小麦粉、胡瓜、キャベツ、人参、ごま</p>			

清潔なエプロン、帽子(三角巾、バンダナ)、マスク、ランチマット、ハンカチの用意をお願いいたします

※給食当番は、マスクの着用が必要となりますので、ご準備をお願いいたします。



髪の長い人は、ヘアゴムなどで束ねられるようにしておきましょう。

つめは、短く切っておきましょう。