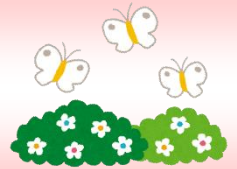




給食だより 4月

札幌市立旭小学校・札幌市立豊園小学校
令和8年(2026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。
旭小学校と豊園小学校の給食は、豊園小学校の給食室で作ります。安全でおいしい給食作りに努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

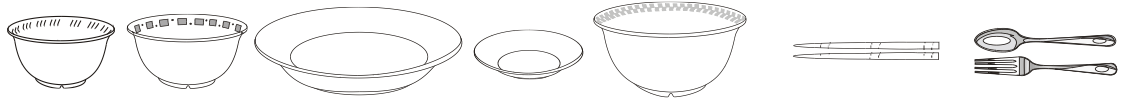


～学校給食について～

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、偏食を直したり、食事のマナーを学んだりすることもねらいとしています。

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、鶏ガラ、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。

料理を楽しみながら味わうことができるよう、食器は茶碗・カップ・大皿・小皿・丼ぶりの中から2～3種類選び、使用します。素材は強化磁器製を基本とし、丼ぶりのみPEN樹脂製です。また、食具は箸・スプーン・フォークを使い分けています。



★学校給食における食事内容について★

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。

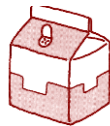
★ごはん★

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。どちらも道産米です。



★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。



★パン★

パンは、基本的に週に1回です。角食・横割りパンズ・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。



★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。



★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。

★給食費について★

札幌市の令和8年度の学校給食費については、すぐーる配信にてお知らせしております。

4月 よていにいこんだて

★牛乳は毎日 200ml つきます。

月	火	水	木	金
		8 ☆始業式☆ ☆入学式☆ 	9 1年生給食なし ゆであげスパゲティ ミートソース フレンチポテト <small>スパゲティ、パセリ、豚肉、玉葱、人参、大豆、マッシュルーム、セリ、コンニャク、小麦粉、トマト/じゃが芋</small>	10 1年生給食なし 五目ごはん 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) 十勝大豆コロック <small>胚芽米、大麦、鶏肉、油揚げ、白滝、人参、牛蒡、筍、ひじき、椎茸、グリルピーズ/厚揚げ、小松菜、味噌/じゃが芋、大豆、玉葱、小麦粉、パン粉</small>
13 1年生給食なし ごはん すき焼き 揚げポーク シュウマイ おかかふりかけ <small>白飯/豚肉、豆腐、白滝、玉葱、白菜、長葱、たまご、焼き豆腐、春菊、椎茸/豚肉、牛肉、玉葱、小麦粉/しらす干し、糸揚げ、青のり、ごま</small>	14 1年生給食開始 コッペパン ポーククリームシチュー ほうれん草と コーンのサラダ パイン缶詰 <small>コッペパン/豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スライス/ほうれん草、コーン、ごま/パン缶詰</small>	15 ごはん 豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし (ほうれん草・もやし) <small>白飯/豚肉、豆腐、じゃが芋、コンニャク、人参、大根、玉葱、牛蒡、長葱、生姜、味噌/鶏肉、生姜、小麦粉、ごま/ほうれん草、もやし、糸揚げ</small>	16 きつねうどん ごまポテト オレンジ <small>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、ごま/おろし</small>	17 コーンピラフ チキンナゲット りんご <small>胚芽米、大麦、バター、コンニャク、玉葱、人参、コーン、マッシュルーム、パセリ/鶏肉、おから、小麦粉/りんご</small>
20 カレーライス 小松菜と ベーコンのサラダ <small>白飯、豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、セリ、りんご、生姜、コンニャク、グリルピーズ、小麦粉、おろし、小松菜、もやし、ごま</small>	21 横割ハンズ 麦入り野菜スープ レバー入りハンバーグ (ケチャップソース) フルーツミックス (シロップあり) <small>横割ハンズ/人参、玉葱、キャベツ、セリ、大麦/牛肉、豚肉、玉葱、脱脂粉乳/みかん缶、パン缶詰、りんご缶詰、黄桃缶、梨缶</small>	22 ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき 磯和え (小松菜・もやし) <small>白飯/豆腐、豚肉、生姜、コンニャク、人参、長葱、椎茸、味噌/いわし、小麦粉、生姜、ごま/小松菜、もやし、のり</small>	23 しょうゆラーメン きなこポテト 甘夏かん <small>ソウメン、豚肉、マヨ、生姜、コンニャク、つと、もやし、玉葱、人参、長葱、ほうれん草、茎わかめ/じゃが芋、きなこ/甘夏かん</small>	24 とりめし 味噌汁 (油揚げ・小松菜・えのき) 白花豆コロック <small>胚芽米、大麦、鶏肉、生姜、玉葱/油揚げ、小松菜、味噌/白花豆、じゃが芋、バター、小麦粉</small>
27 豊園振替休業日 鶏ミックス丼 味噌汁 (あさり・ごぼう・小松菜) オレンジ <small>白飯、鶏肉、生姜、小麦粉、厚揚げ、人参、玉葱、筍、椎茸、ごま、ごま/アサリ、牛蒡、小松菜、長葱、味噌/おろし</small>	28 黒コッペパン チキンクリーム煮 コールスローサラダ 黄桃缶詰 <small>黒コッペパン/鶏肉、マヨ、人参、玉葱、マッシュルーム、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スライス/キャベツ、人参、コーン/黄桃缶</small>	29 ☆昭和の日☆ 	30 肉うどん 大学芋 ミニトマト <small>ソウメン、豚肉、油揚げ、人参、ほうれん草、長葱、椎茸、たまご/薩摩芋、ごま</small>	

★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、かきが混入していることがあります。
 ★ししゃもは、基本的にメスの子持ちカラフトししゃもを使用します。オスの場合にも、ごくまれにメスが混入することがあります。
 ★また、カレイや、魚体を丸ごと食べる「いわしの加加万」には、まれに魚卵が残存する可能性があります。
 ★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。
 ★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。
 ★ご不明な点などございましたら、豊園小学校 栄養教諭までお問い合わせください。

**清潔なエフロン、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。