

きゅうしょくだより 4月

札幌市立盤溪小学校 令和7年（2025年）3月25日発行

1年生のみなさん、御入学おめでとうございます。2年生から6年生のみなさん、進級おめでとうございます。毎日の給食をおいしく食べてくれたらうれしいです。「きゅうしょくだより」では、食に関する様々な情報を発信していきます。御家庭で身近な食について考えるきっかけになれば幸いです。

きゅうしょく 給食がはじまります

1年生のみなさんは、初めての給食が14日（月）からはじまります。2年生以上のみなさんも新しい1年の始まりです。今年度も、おいしく安全な給食作りに努力してまいります。保護者の皆様の御理解とご協力をお願いいたします。

ごはん

- ・米飯給食は週3回（自校1回・委託2回）です。
- ・お米は道産米です。自校炊飯（混ぜご飯）では、胚芽米と大麦も使用します。



パン

- ・道産小麦100%のパンを使用しています。食品添加物を使用せずにつられています。
- ・大きさは、低・中・高学年と3段階に分かれています。



めん

- ・うどん、ラーメン、パスタがあり、すべて道産小麦を使用しています。
- ・夏場は冷たい麺や冷麦、ゆであげスパゲティーもあります。



がっこうきゅうしょく 学校給食は…

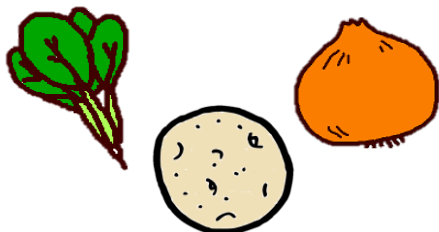
学校教育の一環として、栄養のバランスが整った食事をとりながら、楽しいふれあいの中で子どもたちの健康と心身の成長を促すことを目的としています。また、食物の生産・運搬に関わる人々へ感謝する心、地域の産物・食文化を理解し尊重する心、食事のマナーや食事を通じた社交性・社会性を身に付けることもねらいになっています。

盛り付けしたり、配膳することも社会性を身に付けることのひとつと考えています。

料理はできる限り素材からの手作りを心がけています。



さっぽろし 札幌市では…



地場産物の活用にも力を入れています。農業をできるだけ減らして栽培された北海道の青果物を取り入れる予定です。また、学校給食を作る時に出る調理くずや食べ残しを堆肥化し、その堆肥で栽培したレタスや玉ねぎなどを給食の食材として使用する『さっぽろ学校給食フードリサイクル』に取り組んでいます。郷土料理や特産物に関心をもってもらうための献立もたくさんあります。