

給食だより

4月

◆◆◆2026年3月25日発行 札幌市立藤野小学校・簾舞小学校◆◆◆

ご入学・ご進級おめでとうございます

本校の給食は、2～6年生は4月9日(木)から、1年生は14日(火)から始まります。給食室一同、安心・安全で美味しい給食づくりを心掛けてまいります。ご家庭でのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

学校給食について

季節の果物やヨーグルト、

デザート

ゼリー等がつく日もあります。

※天候等により変更になる場合があります。

主食の曜日は学校毎に決められています。

・月曜日・木曜日…白飯 (RBM)

・火曜日…麺 (西山製麺)

・水曜日…自校炊飯 (給食室で炊く)

・金曜日…パン (京田食品)

主食

牛乳

成長期に必要なカルシウムやビタミンを効率よくとるため、毎日1本(200ml)つきます。



副食(おかず)

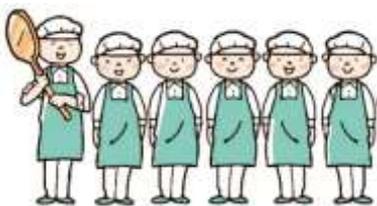
旬の食材や道産の食材をつかった献立を中心としています。子どもたちに伝えたい行事食、郷土料理も取り入れています。

月	火	水	木	金
6日	7日	8日	9日	10日
<p>春休み</p>	<p>始業式 入学式</p>	とりミックスどん みそしる りんご	ロールパン ポーククリームシチュー ほうれん草とコーンのサラダ パインかん	
		白飯、鶏肉、厚揚げ、小麦粉、かたくり粉、なたね油、揚げ油、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、干しいたけ、ピーマン、サラダ油、白ごま、醤油、きび砂糖/あさり、清酒、ごぼう、こまつな、長ねぎ	豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク / ハム、ほうれんそう、ホールコーン、白ごま、サラダ油	
13日	14日 1年生給食スタート	15日	16日	17日
ごはん ぶたじる とりにくのてりやき おひたし	ゆであげパスタ ミートソース フレンチポテト	コーンピラフ かぼちゃコロッケ きよみオレンジ	カレーライス こまつなと ベーコンのサラダ	くろコッペパン チキンクリームに コールスローサラダ おうとうかん
豚肉、豆腐、じゃがいも、板こんにゃく、にんじん、だいこん、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、サラダ油、清酒、白みそ、赤みそ / 鶏肉、しょうが、小麦粉、なたね油、醤油、きび砂糖、清酒、かたくり粉、白ごま/ほうれんそう、はくさい、糸かつお、醤油	スパゲティ、オリーブ油、パセリ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、大豆水煮、マッシュルーム、セロリ、しょうが、にんにく、小麦粉、サラダ油、ケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース、ウスターソース、中濃ソース / じゃがいも、なたね油	米、おおむぎ、バター、白ワイン、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、サラダ油、食塩、黒こしょう/かぼちゃ、パン粉、玉ねぎ、パン粉、米粉、小麦粉、なたね油	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、小麦粉、サラダ油、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/ベーコン、こまつな、もやし、穀物酢、サラダ油、きび砂糖、白ごま	鶏肉、マカロニ、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ/キャベツ、にんじん、ホールコーン、穀物酢、サラダ油、上白糖

20日	21日	22日	23日	24日
ごはん すきやき あげポークシュウマイ おかかふりかけ	しょうゆラーメン きなこポテト りんご	たきこみいなり ブリカツ からしあえ	あつあげいり にくいためどん すましじる あまなつかん	バンズ レバー入りハンバーグ むぎいりやさいスープ フルーツミックス
豚肉, サラダ油, 焼き豆腐, しらたき, 玉ねぎ, はくさい, 長ねぎ, たもぎたけ, 焼きふ, しゅんぎく, 干しいたけ/玉ねぎ, 豚肉, 牛肉, でん粉, 小麦粉, なたね油/しらす干し, てんさい糖, 糸かつお, きび砂糖, 切りのり, 青のり, 白ごま	ソフトラーメン, 豚肉, メンマ, しょうが, にんにく, サラダ油, つと, もやし, 玉ねぎ, にんじん, 長ねぎ, ほうれんそう, くきわかめ/じゃがいも, なたね油, きな粉	米, おおむぎ, 上白糖, 穀物酢, 食塩, 昆布, 油揚げ, にんじん, 干しいたけ, ひじき, 醤油, きび砂糖, 清酒, みりん風調味料, 白ごま, あまのり/ぶり, パン粉, 小麦粉, でん粉, なたね油/ハム, こまつな, キャベツ, 醤油, きび砂糖, からし	白飯, 豚肉, メンマ, にんじん, サラダ油, もやし, こまつな, 厚揚げ, なたね油, 玉ねぎ, りんご, ウスターソース, きび砂糖, しょうが, にんにく, トウバンジャン, かたくり粉, ごま油, 白ごま/豆腐, 塩わかめ, 干しいたけ, 長ねぎ	ベーコン, にんじん, 玉ねぎ, キャベツ, セロリー, パセリ, おおむぎ/牛肉, 玉ねぎ, 豚肉, 豚レバー, でん粉, なたね油/みかん缶詰, パイン缶詰, りんご缶詰, 黄桃缶詰, なし缶詰, なつめかん缶詰, 上白糖
27日	28日	29日	30日	1日
ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき いそあえ	にくうどん だいがくいも ミニトマト	昭和の日 	とりめし みそしる しろはなまめ コロッケ	コッペパン コーンシチュー あさりのサラダ ジュシーオレンジ
豆腐, 豚肉, しょうが, にんにく, サラダ油, にんじん, 長ねぎ, 干しいたけ, 赤みそ, 醤油, 黒砂糖, きび砂糖, オイスターソース, 清酒, ごま油, トウバンジャン, かたくり粉/まいわし, 小麦粉, なたね油, 醤油, きび砂糖, 清酒, しょうが, 白ごま, かたくり粉/こまつな, もやし, 切りのり	ソフトめん, 豚肉, 油揚げ, つと, にんじん, ほうれんそう, 長ねぎ, 干しいたけ, たもぎたけ, 醤油, きび砂糖, 清酒, 本みりん, 穀物酢, 唐辛子, むろあじ, 昆布/さつまいも, なたね油, 水あめ, 黒砂糖, 醤油, 穀物酢, 黒ごま		米, おおむぎ, 鶏がらスープ, 鶏肉, しょうが, 玉ねぎ, サラダ油, 食塩, 醤油, 清酒, みりん風調味料, 本みりん, きび砂糖/油揚げ, こまつな, えのきたけ, 白みそ, 赤みそ, むろあじ, 昆布/白花豆, じゃがいも, バター, パン粉, でん粉, なたね油	ホールコーン, クリームコーン, ベーコン, 玉ねぎ, にんじん, じゃがいも, パセリ, 小麦粉, バター, サラダ油, スキムミルク, チーズ, 牛乳, 豆乳/あさり, しょうが, 清酒, きゅうり, キャベツ, にんじん, 醤油, 穀物酢, サラダ油, きび砂糖, からし, ごま油, 白ごま

ちょうりいん 6名の調理員さんでつくっています

ふじのしょうがっこう
藤野小学校では、^{しょうがっこう} 簾舞小学校と合わせて
やく 約 430人分の給食を6名の調理員さんが
きょうりよく 協力してつくります。



より安全で、
よりおいしい給食づくり
を目指していきますので、
どうぞよろしくお願
いいたします。

まいにちせいけつ
毎日清潔な、
さんかくせん
エフロン・三角巾・ランチマット・
じゅんび
ハンカチのご準備を
ねが
お願いいたします。



きょうしよくとうばん かざら
給食当番は必ず
マスクをつけます。



●食物アレルギーについて



食物アレルギーとは、本来は栄養となるはずの食物を体が悪者だと見なし、体の外へ出そうとすることで起きてしまう様々な症状の事です。

予定献立表の献立名の下段に使用予定の食品を記載
していますので、ご確認願います。

○海産物全般について…

食材の中に稀にですが、小さなかに・えび等が混入して
いる場合があります。アレルギーの方は、ご注意ください。

