

4月 きゅうしょくだより

令和5年(2023年)4月6日 札幌市立本郷小学校 札幌市立平和通小学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。本郷小学校と平和通小学校の給食は、まとめて本郷小1階にある給食室で作っています。子供たちに安心安全でおいしい給食を食べてもらうだけでなく、給食を通して食事の大切さや健康について学べるような工夫をしてみたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

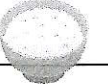
札幌市の学校給食

令和5年度より始まった札幌市学校給食費の公会計化に伴い、全市統一の献立運用が始まります。学校ごとに、統一基準献立をもとに行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。

献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。すべての学校が同じ日に同じ内容の給食を食べることではありません。給食実施日の他、行事や食指導等に合わせて変更した献立等については各学校の給食だよりでご確認できます。

本郷小と平和通小の給食

R5年度の曜日ごとの主食は以下の通りです。行事などによって主食が変更になる場合もございますので、ご了承ください。

月	火	水	木	金
めん	混ぜご飯 (自校炊飯)	白飯	パン	白飯
				

給食のめんやパンは北海道産の小麦を使用して作られたものです。また、ごはんについても北海道産のお米を使用しています。

約760食の給食を本郷小の7名の調理員さん、平和通小の3名の配膳員さんで提供しています。みんなに「おいしい!」と言ってもらえるよう、心を込めて作っています!

保護者の皆様へ

- *2年生~6年生の給食は7日から、1年生の給食は12日から始まります。
- *ランチマット・ハンカチは全員、エプロン・マスク・三角巾等は給食当番の際に必要ですのでご準備をお願いします。

4月から本郷小に着任しました。栄養教諭の西崎と申します。初めての小学校勤務で、元気いっぱいの子供たちに会えることをとても楽しみにしていました。どうぞよろしくお願いいたします。

が　　よ　　て　　い
4月の予定こんだて

月	火	水	木	金
*牛乳（200mL）は毎日つきます *主な使用食材は献立の下に記載してありますが、委託米飯・パン・麺・調味料・香辛料等は記載していないものがあります。詳しい使用食材一覧をご希望の方は栄養教諭（西崎）までご連絡ください。 *海産物（ししゃも・わかめ・あさり・しらす等小魚）には小さなエビ・カニ・貝殻が混入している場合があります。 *果物は予定を載せています。市場の状況により変更する場合がございますので、ご了承ください。				7日 たきこみいなり けんちゃん汁(味噌) さんまの竜田揚げ 胚芽精米、大麦、油揚げ、人参、干しいたけ、ひじき、白ごま、焼きのり／鶏肉、木綿豆腐、こんにゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ／さんま、生姜、小麦粉、片栗粉
10日 きつねうどん 響のいポテト ごま和え	11日 コーンピラフ とんかつの照り焼き 大根サラダ	12日 カレーライス ほうれん草とベーコンのサラダ いちご	13日 黒コッペパン チキンクリーム煮 厚揚げサラダ 清見オレンジ	14日 ごはん すき焼き いわしみぞれかけ 磯和え
ソフトめん、油揚げ、つと、干しいたけ、長ねぎ、たまごだけ、ほうれん草／じゃがいも、青のり／小松菜、もやし、白ごま	胚芽精米、大麦、バター、ベーコン、玉ねぎ、人参、ホールコーン、マッシュルーム、パセリ／鶏肉、生姜、小麦粉、片栗粉、白ごま／大根、まぐろ水煮、きゅうり、人参、白ごま	白飯、豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セロリ、りんご、生姜、にんにく、グリーンピース、小麦粉、カレーウ、ケチャップ、鶏がらスープ／ベーコン、ほうれん草、もやし、白ごま／いちご	鶏肉、マカロニ、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、鶏がらスープ／厚揚げ、生姜、片栗粉、小麦粉、キャベツ、きゅうり、人参、白ごま／清見オレンジ	豚肉、焼き豆腐、しらたき、玉ねぎ、白菜、長ねぎ、たまごだけ、焼きひ、春菊、干しいたけ／いわし、小麦粉、大根、生姜、片栗粉／小松菜、もやし、切りのり
17日 パスタミートソース あさりのサラダ	18日 とんかつ ぶいかつ(照り焼きソース) からし和え	19日 ごはん 味噌おでん 豚肉の竜田揚げ りんご	20日 セルフドッグ ベーコンシチュー パイン缶	21日 ごはん 肉じゃが ししゃものから揚げ のりとあさりの佃煮
ソフトパスタ、豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリ、にんにく、パセリ、小麦粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、デミグラスソース、鶏がらスープ／あさり、生姜、きゅうり、キャベツ、人参、白ごま	胚芽精米、大麦、鶏がらスープ、鶏肉、生姜、玉ねぎ／ぶりカツ／焼き竹輪、小松菜、キャベツ	焼き竹輪、ひじき入りがんも、うずら卵、板こんにゃく、人参、大根、ふき水煮、根昆布／豚肉、生姜、片栗粉、小麦粉／りんご	背割コッペ、チキンウインナー、ケチャップ／ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、鶏がらスープ／パイン缶詰	豚肉、大豆水煮、じゃがいも、玉ねぎ、しらたき、人参、切り干し大根、さやいんげん、干しいたけ、生姜／カラフトししゃも、小麦粉、片栗粉／あさり、生姜、もみのり、ひじき、水あめ
24日 しょうゆラーメン きなこポテト 黄桃缶	25日 五目ごはん 味噌汁 鮭の焼きづけ	26日 ごはん マーボー豆腐 ひじき入りぎょうざ あげ入りおひたし	27日 ロールパン ワンタンスープ お好み揚げ(えび入り) フルーツミックス	28日 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 パイン缶
ソフトラーメン、豚肉、メンマ、生姜、にんにく、つと、もやし、玉ねぎ、人参、長ねぎ、ほうれん草、くきわかめ／フレンチポテト、きな粉／黄桃缶	胚芽精米、大麦、鶏肉、油揚げ、しらたき、人参、ごぼう、ただのこ、ひじき、干しいたけ、グリーンピース／高野豆腐、小松菜／しらす、小麦粉、片栗粉、生姜	木綿豆腐、豚肉、生姜、にんにく、人参、長ねぎ、干しいたけ、トウバンジャン／ひじき入りぎょうざ／油揚げ、ほうれん草、白菜、糸かつお	ワンタン皮、豚肉、人参、ほうれん草、もやし、メンマ、長ねぎ、生姜、にんにく／あさり、えび、いか、ベーコン、キャベツ、切り干し大根、ホールコーン、ひじき、小麦粉、卵、ベーキングパウダー、ケチャップ、糸かつお、青のり／みかん、パイン、黄桃、なし（すべて缶詰）	白飯、豚肉、メンマ、人参、もやし、小松菜、厚揚げ、かたくり粉、玉ねぎ、りんご、生姜、にんにく、トウバンジャン、片栗粉、白ごま／じゃがいも、にら／パイン缶詰