

らんちたいむ 4月

令和8年(2026年)
4月8日(水)発行
札幌市立白石小学校
札幌市立東札幌小学校



ご進級おめでとうございます

元気いっぱいのかわいい1年生を迎え、新年度がスタートしました。明日(9日)からは給食が始まります。今年度も安心安全で美味しく、食について学ぶことのできる給食作りにスタッフ一同頑張りますので、御理解と御協力をよろしくお願いいたします。

今年度も よろしくお願いたします



調理室のある東札幌小が親学校となり、白石小を子学校として約1080食の給食提供を行う「親子給食方式」です。東札幌小では、栄養教諭1名・調理員8名が2校分の給食調理と食器食具等の洗浄・消毒作業、保管等を行い、白石小では4名の配膳員が教室までの配達や給食後の後片付け業務を行います。(両校の業務は札幌集団給食事業協同組合の職員が行います。)

学校給食費の公会計制度導入に伴い、献立は教育委員会が作成した「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記・変更し、予定献立を作成します。札幌市内すべての学校が同じ日に同じ内容の給食を食べることはありません。

給食のお知らせは「らんちたいむ」という名前で毎月お届け(すぐーるで配信)します。毎月の献立のほか、給食時間の様子や食に関する指導についても紹介していきますので、是非ご活用ください。



今年度の主食指定曜日



主食(ご飯・パン・麺)は、札幌市内の学校で使用する日が偏らないように使用する曜日が指定されていて、毎年変更になります。

- *月曜日…白飯(委託業者による製造)
- *火曜日…麺(委託業者による製造)
- *水曜日…自校炊飯(学校の給食室で炊くピラフなどのご飯)
- *木曜日…白飯(委託業者による製造)
- *金曜日…パン(委託業者による製造)



●令和8年度の学校給食費について●

令和8年度から、国において、小学校段階における学校給食費の抜本的負担軽減のため、給食費負担軽減交付金が創設されたことを受けて、札幌市の令和8年度の学校給食費は、小学校段階を実質無償となることが通知されました。詳しくは、学校から配付された文書「令和8年度の学校給食費について」をお読みください。※ 札幌市の学校給食のホームページにも掲載されております。



予定献立 (4/8~5/1)



月	火	水	木	金
<p>◆市場の状況等で使用する食材を変更する場合があります。</p> <p>◆記載がありませんが、牛乳(200cc)は毎日つきます。</p>		<p>8</p> <p>始業式 入学式</p>	<p>9</p> <p>ごはん 和風そぼろごはん 味噌汁 くだもの</p> <p>白飯/鶏挽肉・焼き豆腐・切干大根・干し椎茸・ひじき・白ごま・ごぼう・人参・生姜・味噌・一味/油揚げ・白菜・味噌/パイン缶詰</p>	<p>10</p> <p>横割パンズパン 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</p> <p>横割パンズパン/レバー/玉ねぎ・人参・セロリ・キャベツ・パセリ・押麦・鶏がらスープ/牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚レバー・ウスターソース・ケチャップ/果物缶詰(パイン・黄桃・洋梨)</p>
<p>13</p> <p>ごはん マーボー豆腐 揚げポークシュウマイ 磯和え</p> <p>白飯/豆腐・豚挽肉・生姜・にんにく・人参・長葱・干し椎茸・味噌・豆板醤・サラダ油・ごま油・片栗粉/玉ねぎ・豚肉・牛肉・小麦粉・大豆・でん粉・ポークエキス・菜種油/ほうれん草・もやし・海苔・醤油</p>	<p>14</p> <p>とりめし 味噌汁 十勝大豆コロッケ</p> <p>胚芽精米・大麦・鶏ガラスープ・鶏肉・生姜・玉ねぎ・サラダ油・醤油/味噌・小松菜・油揚げ・えのき茸/玉ねぎ・大豆・じゃがいも・パン粉・小麦粉・カレー粉・菜種油</p>	<p>15</p> <p>コーンピラフ チキンナゲット 小松菜とベーコン のサラダ</p> <p>胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・サラダ油・マッシュルーム・パセリ/鶏肉・大豆・パン粉・でん粉・おから・菜種油/ベーコン・小松菜・もやし・サラダ油・醤油・サラダ油・白ごま</p>	<p>16</p> <p>ごはん カレーライス あさりのサラダ</p> <p>白飯/豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・セロリ・りんご・生姜・小麦粉・サラダ油・カレー粉・鶏ガラスープ・にんにく・ケチャップ・グリーンピース・カレールウ/あさり・生姜・キャベツ・人参・胡瓜・サラダ油・ごま油・ごま</p>	<p>17</p> <p>かぼちゃパン ポーククリーム シチュー ほうれん草と コーンのサラダ くだもの</p> <p>かぼちゃパン/豚肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・パセリ・鶏がらスープ/ほうれん草・コーン・ごま・サラダ油・醤油・酢/パイン缶詰</p>
	☆1年生 給食開始	☆白石小 開校記念日		
<p>20</p> <p>ごはん 豚汁 いわしの カリカリフライ ごま和え</p> <p>白飯/豚肉・豆腐・じゃがいも・大根・人参・ごぼう・玉ねぎ・生姜・長ねぎ・味噌/いわし・乾燥マッシュポテト・米粉・米粉/パン粉・でん粉・菜種油/小松菜・もやし・白すりごま・醤油・きび砂糖</p>	<p>21</p> <p>ソフトラーメン 醤油ラーメン きなこポテト プロセスチーズ</p> <p>ソフトラーメン/豚肉・玉ねぎ・生姜・にんにく・人参・茎わかめ・サラダ油/つと・メンマ・ほうれん草・長ねぎ/冷凍フレンチポテト・菜種油・きな粉・きび砂糖/プロセスチーズ</p>	<p>22</p> <p>たきこみいなり 釧路産たらフライ 味噌汁</p> <p>胚芽精米・大麦・油揚げ・干し椎茸・人参・ひじき・ごま・酢・上白糖・手巻き用海苔/すけとうたら・パン粉・小麦粉・でん粉・菜種油/高野豆腐・小松菜・味噌</p>	<p>23</p> <p>ごはん 厚揚げ入り肉炒め丼 すまし汁 くだもの</p> <p>白飯/厚揚げ・片栗粉・菜種油・豚肉・メンマ・もやし・玉ねぎ・人参・生姜・小松菜・りんご・にんにく・ごま油・ごま・豆板醤・ウスターソース/豆腐・干し椎茸・わかめ・長ねぎ/清見オレンジ</p>	<p>24</p> <p>ロールパン コーンシチュー 大根サラダ くだもの</p> <p>ロールパン/コーン/クリーム/コーン・ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・鶏ガラスープ・小麦粉・スキムミルク・バター・サラダ油・チーズ・牛乳・豆乳・パセリ/大根・胡瓜・人参・まぐろ水煮・ごま油・醤油・酢</p>
<p>27</p> <p>ごはん 鶏ミックス丼 味噌汁 くだもの</p> <p>白飯/鶏肉・生姜・小麦粉・片栗粉・菜種油・厚揚げ・玉ねぎ・干し椎茸・人参・たけのこ・ピーマン・ごま/キャベツ・油揚げ・味噌/パイン缶詰</p>	<p>28</p> <p>ソフトめん きつねうどん ごまポテト くだもの</p> <p>ソフトめん/油揚げ・つと・干し椎茸・長葱・たもぎ茸・ほうれん草・醤油・一味/冷凍フレンチポテト・菜種油・白すりごま・砂糖/清見オレンジ</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>ごはん 味噌汁 メンチカツ (中濃ソース) 切干大根の煮つけ</p> <p>白飯/あさり・ごぼう・小松菜・長葱・味噌/豚挽肉・パン粉・玉ねぎ・大豆・でん粉・小麦粉・菜種油・中濃ソース・切干大根・油揚げ・つきこんにゃく・さつま揚げ・人参・サラダ油</p>	<p>5/1</p> <p>黒コッパパン チキンクリーム煮 コールスローサラダ くだもの</p> <p>黒コッパパン/鶏肉・マカロニ・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・牛乳・豆乳・小麦粉・バター・チーズ・サラダ油・スキムミルク/鶏がらスープ/コーン・キャベツ・人参・サラダ油・酢</p>

【献立表の見方】

<p>9</p> <p>ごはん 和風そぼろごはん 味噌汁 くだもの</p> <p>白飯/鶏挽肉・焼き豆腐・切干大根・干し椎茸・ひじき・白ごま・ごぼう・人参・生姜・味噌・一味/油揚げ・白菜・味噌/パイン缶詰</p>
--

◆主食は、曜日によって指定されています。

「ごはん」は、ライス工場から白飯が届きます。「パン」「めん」は個包装の物が配られます。水曜日は学校で炊くごはんです。

◆献立名の下欄には使用する主な食材を掲載しています。調味料など少量のものは表示しないものもあります。(献立材料欄の/は、献立の区切りです。)

◆海産物(カラフトししゃも、塩わかめ、小魚、あさりなど)は小さなえびやか二等の混入や付着がある可能性があります。