

令和8年4月8日

札幌市立平岡中央小学校



# きゅうしよくだより



## 🌸 御入学・御進級おめでとうございます 🌸

春休み中、給食室では平岡中央小学校と北野小学校の皆さんに美味しい給食を作るための準備をしてきました。2～6年生は明日から、1年生は14日からの給食を楽しみにしててくださいね。

今年度も子どもたちの心と体の健康を願って、安全・安心・おいしい給食提供に努めてまいりますので、保護者の皆様の御理解と御協力をよろしくお願いいたします。

### 北野小学校の給食について

#### 主食

主食は、ごはん週3回、パン週1回、めん週1回が基本です。

週3回のごはんのうち、1回は胚芽米を使用した味つきごはん（給食室で炊飯）、2回は精白米を使用した白飯（業者委託）です。どちらも道産米です。

袋入りの麺（うどん・ラーメン・パスタ・冷麦）、パンには道産の小麦粉を使用しています。



月曜日	パン
火曜日	白飯
水曜日	めん
木曜日	味つきごはん
金曜日	白飯

#### おかず・デザート

自然の味を大切に、だしは豚骨、鶏ガラ、昆布、煮干し、削り節などを使っています。

シチューのルー、ドレッシング、ふりかけ、佃煮、チョコクリームも手作りです。

コロッケやハンバーグなどの加工品の多くは、原料配合を指定した無添加に近いものを使用しています。

野菜、果物、肉、卵などの生鮮食品は国産中心です。北海道産の野菜や果物が出回る時期は、積極的に使用します。また、調味料類もできる限り道産のものを使用しています。



#### 安全な給食をめざして



給食準備時の身支度として、全員がエプロン、帽子を着用して、ランチマットを机にしいて食べます。給食当番はマスクも着用します。

丁寧な手洗い、食事の仕方の工夫、盛り付けや後片付けの指導などを行っています。

エプロンやランチマットが汚れたときや週末は持ち帰り、清潔なものを持たせていただくようお願いいたします。

#### 今年度の給食室

北野小学校では、チーフを中心に8名の調理員が給食の調理や配膳、午後の洗浄を行います。平岡中央小学校では、4名の配膳員が配膳と下膳を行います。

両校あわせて、約1000人分の給食を作ります。よろしくお願いいたします。



# 4月 よていこんだて

月	火	水	木	金
	<b>8</b> <b>始業式・入学式</b> 	<b>9</b> <b>五目ごはん</b> <b>味噌汁</b> <b>十勝大豆コロッケ</b> 米・麦・鶏肉・油揚げ・白滝・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・醤油・砂糖／高野豆腐・わかめ・味噌・削り節・昆布／十勝大豆コロッケ（既製品）	<b>10</b> <b>和風そばろごはん</b> <b>味噌汁</b> <b>ぎょうざ</b> 鶏肉・豆腐・切干大根・ひじき・ごま・生姜・ごぼう・人参・味噌・醤油・砂糖／大根・油揚げ・味噌・削り節・昆布／F eちゃんぎょうざ（既製品）	
				<b>13</b> <b>ハンバーガー</b> <b>麦入り野菜スープ</b> <b>パイン缶</b> レバー入りハンバーグ（既製品）・ケチャップ・ソース／ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・セロリ・麦・醤油・塩・こしょう・ワイン・鶏ガラ／パイン缶
<b>20</b> <b>コッペパン</b> <b>ポーククリームシチュー</b> <b>ほうれんそうと</b> <b>コーンのサラダ</b> <b>パイン缶</b> 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・塩・こしょう・鶏ガラ／ほうれん草・コーン・ごま・砂糖・醤油・酢／パイン缶	<b>21</b> <b>ごはん</b> <b>豚汁</b> <b>鶏肉の照り焼き</b> <b>おひたし</b> 豚肉・豆腐・じゃが芋・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・ねぎ・味噌・削り節・昆布／鶏肉・醤油・生姜・片栗粉・小麦粉・醤油・砂糖／ほうれん草・もやし・かつお節・醤油	<b>22</b> <b>しょうゆラーメン</b> <b>きなこポテト</b> <b>りんご</b>  豚肉・メンマ・醤油・つと・もやし・玉ねぎ・人参・ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・豚骨・昆布／フレンチポテト（既製品）・きなこ・砂糖・塩／りんご	<b>23</b> <b>とりめし</b> <b>味噌汁</b> <b>白花豆コロッケ</b> 米・麦・醤油・酒・塩・鶏ガラ・鶏肉・玉ねぎ・醤油・砂糖／油揚げ・小松菜・えのき茸・味噌・削り節・昆布／白花豆コロッケ（既製品）	<b>24</b> <b>ごはん</b> <b>けんちん汁</b> <b>醤油味</b> <b>ひじき春巻</b> <b>ごま和え</b> 鶏肉・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・ねぎ・醤油・削り節・昆布／ひじき春巻（既製品）／ほうれん草・もやし・ごま・醤油・砂糖
<b>27</b> <b>黒コッペパン</b> <b>チキンクリーム煮</b> <b>コールスローサラダ</b> <b>黄桃缶</b> 鶏肉・マカロニ・人参・玉ねぎ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏ガラ／キャベツ・人参・コーン・酢・砂糖・塩・こしょう／黄桃缶	<b>28</b> <b>ごはん</b> <b>すき焼き</b> <b>ポークシュウマイ</b> <b>おかかふりかけ</b> 豚肉・醤油・砂糖・豆腐・白滝・玉ねぎ・白菜・ねぎ・たまご茸・焼きふ・春菊・椎茸／ポークシュウマイ（既製品）／しらす干し・酒・醤油・塩・砂糖・かつお節・のり・ごま	<b>29</b> <b>昭和の日</b> 	<b>30</b> <b>たきこみいなり</b> <b>北海道産ブリカツ</b> <b>磯和え</b> 米・麦・砂糖・酢・塩・油揚げ・人参・椎茸・ひじき・醤油・砂糖・ごま・のり／北海道産ぶりかつ（既製品）／小松菜・もやし・のり	<b>5月1日</b> <b>鶏ミックス丼</b> <b>味噌汁</b> <b>パイン缶</b> 鶏肉・醤油・小麦粉・片栗粉・厚揚げ・人参・玉ねぎ・たけのこ・椎茸・ピーマン・ごま／キャベツ・油揚げ・味噌・削り節・昆布／パイン缶

★牛乳は、毎日200mL 付きます。

★果物は、市場の入荷状況等で変更になることがあります。

★献立の下の欄には、食物アレルギーを多く引き起こし、表示義務のある食材（えび、かに、卵、乳、小麦）を中心に記載しています。すべての食材は記載されていません。

★しらすやわかめ、ししゃもの体内などの海産物全般について、まれに小さなかに・えびなどが混入している場合があります。

★年度の途中でもよろしいので、御家庭などでアレルギーの症状が出た際には、学校に御相談ください。

