



# 4月 きゅうしょくだより

令和8年4月8日  
札幌市立北陽小学校  
札幌市立新川小学校



## ご入学・ご進級おめでとうございます

暖かい日差しが降り注ぎ、心待ちにしていた春がやってきました。いよいよ新学期の始まりです。2~6年生の給食は、4月9日(木)から始まります。1年生の給食は、14日(火)からです。

今年度も、子どもたちが健康で明るく楽しく毎日を過ごせるよう、ご家庭と連携をはかりながら、バランスのとれた安全でおいしい学校給食を目指していきます。どうぞよろしく願いいたします。

## 北陽小・新川小の給食について



北陽小学校の給食は、「親子給食調理方式」です。北陽小学校で、自校分と新川小学校2校分の約1030食の給食を調理しています。献立作成や発注を北陽小学校の栄養教諭 松本が担当し、調理は札幌集団給食事業協同組合の調理員6名(畠山・辻丸・石川・田中・松前・四十物)で行っています。

### ごはん:週3回

白いごはん2回(火・木曜日)、ピラフや炊き込みごはんなど味付きごはんが1回(月曜日)出ます。お米は道産米を使用し、味付きごはんのときは、ビタミンB<sub>1</sub>が豊富な胚芽米を使用しています。

### パン:週1回(水曜日)

### めん:週1回(金曜日)

北海道道産小麦を使用しています。  
※行事や祝日等の関係で変更になることもあります。

### おかず

- ★献立により2~3品つきます。和洋中と味に変化をつけています。
- ★スープやだし汁をとる時は豚骨、鶏がら、昆布、削り節、煮干しなどを使用し、だしをしっかりとることで、薄味を基本として、「おいしく減塩」を心掛けています。
- ★道産や旬の食材を積極的に取り入れています。

### 食器・食具

- ★食器は、丼、大皿、小皿、カップ、茶碗の中からその日のメニューに合わせて使用しています。
- ★食具は、スプーン、フォーク、箸を献立に応じて使い分けています。

### 献立

- ★給食費の公会計化に伴い、令和5年度から全市統一の「統一基準献立」を行っています。学校ごとに、行事や食育の学習に合わせた献立を追加・変更して予定献立を作成し、「給食だより」でお知らせします。月ごとの「統一基準献立」については、札幌市のホームページよりご確認ください。

## 確認をお願いします!

- ・机の上に敷く清潔なランチマット、給食の配膳時に身につけるエプロン(スマック)、三角巾(帽子)、マスク、これらを入れる袋(給食袋)をご準備ください。また、週末(汚れた場合はその都度)には持ち帰りますので、翌週には洗濯した清潔なものを持たせてください。
- ・食事中に手や口のまわりが汚れた時など、給食時間にもハンカチ、ティッシュを使うことがあります。忘れずに持たせてください。
- ・食物アレルギー調査を年一回実施し、お子さんのアレルギー情報の把握に努めています。アレルギー反応の出る食材が新たに増えた、アレルギー反応がなくなり、食べられるようになった等、変更がありましたら、速やかに学校へご連絡をお願いいたします。



## 令和8年度

### 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ました。これを受けて、札幌市の令和8年度の学校給食費は、小学校段階が実質無償となります。

なお、現時点では今年度に限った取組であることを御承知置きください。

詳細につきましては、本日配付している別紙「令和8年度の学校給食費について」をご覧ください。



# 4月の予定こんだて



月	火	水	木	金
<b>きゅうしょくぶくろを わすれずに!!</b> 		<b>8日</b> <b>始業式 入学式</b> 	<b>9日</b> わふうそぼろごはん みそしる ほっけのたつたあげ	<b>10日</b> きつねうどん ごまポテト きよみオレンジ
		白飯 鶏肉 焼き豆腐 切り干し大根 干し椎茸 ひじき 白ごま 生姜 ごぼう にんじん/油揚げ 小松菜 えのきたけ/ほっけ 生姜 小麦粉/	ソフトめん 油揚げ つと 干し椎茸 長ねぎ たもぎたけ ほうれん草/フレンチポテト 白ごま/清見オレンジ/	
<b>13日</b> ごもくごはん みそしる とちかだいずコロッケ	<b>14日</b> カレーライス こまつなとベーコンの サラダ いちご <b>1年生給食開始</b>	<b>15日</b> コッペパン チキンクリームに コールスローサラダ パインかん	<b>16日</b> ごはん ぶたじる とりにくのてりやき おひたし	<b>17日</b> ゆであげミートソース あつあげサラダ
胚芽米 大麦 鶏肉 油揚げ 白滝 にんじん ごぼう たけのこ ひじき 干し椎茸 グリンピース/厚揚げ 小松菜/十勝大豆コロッケ/	精白米 豚肉 じゃがいも にんじん 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にんにく グリンピース 小麦粉 カレールー/ベーコン 小松菜 もやし 白ごま/いちご/	コッペパン/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 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク/キャベツ にんじん ホールコーン/パイン缶詰/	精白米/豚肉 豆腐 じゃがいも こんにゃく にんじん 大根 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ 生姜/鶏肉 生姜 小麦粉 白ごま/ほうれん草 白菜 系かつお/	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 にんにく 小麦粉 デミグラスソース/厚揚げ 生姜 小麦粉 キャベツ きゅうり にんじん ごま油 白ごま/
<b>20日</b> たきこみいなり ブリカツ からしあえ	<b>21日</b> あつあげいり にくいためどん みそしる おうとうかん	<b>22日</b> よこわりバンズ ポーククリームシチュー イカバーグ ほうれんそうとコーンの サラダ	<b>23日</b> ごはん けんちんじる しょうゆあじ ひじきはるまき ごまあえ	<b>24日</b> しょうゆラーメン きなこポテト きよみオレンジ
精白米 大麦 油揚げ にんじん 干し椎茸 ひじき 白ごま のり/北海道産ブリカツ/ハム 小松菜 キャベツ/	精白米 豚肉 メンマ にんじん もやし ほうれん草 厚揚げ 玉ねぎ りんご 生姜 にんにく 豆板醤 ごま油 白ごま/じゃがいも わかめ 小ねぎ/黄桃缶詰/	横割バンズ/豚肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク/イカハンバーグ/ほうれん草 ホールコーン 白ごま/	精白米/鶏肉 豆腐 つきこんにゃく にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ /ひじき春巻/ほうれん草 もやし 白ごま/	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 にんじん 長ねぎ ほうれん草 茎わかめ/フレンチポテト きなこ/清見オレンジ/
<b>27日</b> コーンピラフ チキンナゲット あさりのカリッとサラダ	<b>28日</b> ごはん マーボーどうふ いわしのスパイスあげ いそあえ	<b>29日</b> <b>昭和の日</b> 	<b>30日</b> とりミックスどん みそしる りんご	<b>1日</b> にくうどん だいがくいも ミニトマト
胚芽米 大麦 パター 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/チキンナゲット/あさり 生姜 小麦粉 きゅうり キャベツ にんじん ごま油 白ごま/ <b>北陽小 振替休業日</b>	精白米/豆腐 豚肉 生姜 にんにく にんじん 長ねぎ 干し椎茸 ごま油 豆板醤/いわし 生姜 にんにく 小麦粉/小松菜 もやし のり/		精白米 鶏肉 生姜 小麦粉 厚揚げ にんじん 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 ピーマン 白ごま/あさり ごぼう 小松菜 長ねぎ/りんご/	ソフトめん 豚肉 油揚げ にんじん ほうれん草 長ねぎ 干し椎茸 たもぎたけ/きつまいも 水あめ 黒ごま/ミニトマト/

- ★牛乳は1人1本(200ml)毎日つきます。
- ★使用食材は献立の下に記載しておりますが、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。詳しい献立表が必要な方は担任までお知らせください。
- ★天候の影響等で青果物(野菜や果物)は急遽変更になることがあります。
- ★海産物全般について、小さいえび・かに等が混入している場合があります。

給食だよりは、健康に関する情報、給食の豆知識、食育の学習の取組、レシピなど、様々な内容で発行します。ご家庭でお子さんと一緒に読んだり、話題にしたりしていただけると嬉しいです。

