給食だより

2023年8月31日(木) 札幌市立伏古小学校・札幌市立開成小学校

もしもの災害に備えましょう

9月1日は「防災の日」です。札幌でも5年前に胆振東部地震があり、大きな揺れがありました。「災害は忘れたころにやってくる」と言われており、日ごろからの備えが大切になります。この機会に、御家庭の備えを見直してみませんか？

ローリングストック法

ローリングストック法とは、普段から少し多めに食品などを買って置き、日常的に食べて、食べた分だけ買い足す方法です。

常に一定量の食料を備蓄でき、賞味期限切れによる廃棄を減らせます。また、災害時に食べなれているものを食べることができます。

災害に備える

備蓄に便利なアルファ化米

アルファ化米は、水や湯を入れるだけで食べられて、レトルト食品にくらべて軽いのが特徴です。登山などの携帯食や、災害時の非常食として、とても便利です。食料の備蓄は、普段から多めに買って置き、賞味期限を考えながら計画的に消費して、その分を補充すると、いざというときに賞味期限が切れていた！ということがなくなります。

かんぶつ 乾物はすごい!!!

わたしたちは 地味で目立たない存在……

ではない!!

常温保存! 長期保存!

栄養豊富!

日常的に備蓄して損はなし!

だから かんぶつコーナー

気づいてくれ〜 買ってくれ〜!

9月は食生活改善普及運動月間です

厚生労働省では毎年、9月1日から9月30日までの1か月を「食生活改善普及運動月間」としてしています。テーマは「食事をおいしく、バランスよく」です。この機会に、食事の大切さを見直してみませんか？

①毎日プラス1皿の野菜

1日に必要とされる野菜摂取量は350gです。あと一皿、食事に野菜料理を追加してみませんか。

②毎日のくらしに with ミルク

カルシウムは歯や骨を強くするために重要な栄養素です。カルシウムとたんぱく質が豊富に含まれる牛乳・乳製品をお家でも取り入れてみませんか。

③おいしく減塩1日-2g

塩分の取り過ぎは高血圧を始めとした生活習慣病に大きく関わってきます。料理の味付けを工夫しながら減塩を目指しましょう。

9月の予定献立

月	火	水	木	金
		開成小学校 7日(木)4年生なし 15日(金)4年生なし	伏古小学校 12日(火) 1・2年生なし 15日(火)4年生なし 20日(水)1年生なし 21日(木)いちいなし	1 ビビンパ あげぎょうざ 小松菜スープ
★牛乳は毎日 200mL つきます。 ★果物は予定です。変更になる場合があります。 ★献立の下段は、使用する主な食材（調味料等を除く）です。 ★あさりや昆布等の海産物には、えび・かに・貝殻等が混入している場合がありますのでアレルギーに御注意ください。				
4 背割コッパン しおワントンスープ ちくわチーズつめフライ チョコクリーム	5 ごはん ピリカラすきやき 道産にしんフライ おひたし (ほうれん草・白菜)	6 冷やしたぬきうどん ポテトグラッセ 冷凍みかん	7 ほうれん草のピラフ レバー入りメンチカツ ヨーグルトあえ	8 みそかつ丼 すまし汁 (豆腐・わかめ) いそあえ (小松菜・もやし)
コッパン/ワントン皮・豚肉・人参・ほうれん草・もやし・メンマ・長ねぎ・生姜・にんにく・鶏がら・豚骨・玉ねぎ/白ちくわ・チーズ・小麦粉・卵・パン粉/豆乳・チョコレート	白飯/豚肉・焼き豆腐・白滝・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまご・たけ・ごま・ごま油・豆板醤・生姜・にんにく・りんご/道産にしんフライ(冷凍)/ほうれん草・白菜・糸かつお	ソフト麺・あさり・えび・人参・春菊・ごぼう・切り干し大根・ひじき・小麦粉・卵・つと・干し椎茸・ほうれん草・長ねぎ/じゃがいも・バター・牛乳/冷凍みかん	精白米・大麦・バター・ベーコン・人参・玉ねぎ・にんにく・コーン・ほうれん草/レバー入りメンチカツ(冷凍)/缶詰(みかん・パイナップル・黄桃)・なし・なつみかん・ヨーグルト	白飯・豚肉・小麦粉・卵・パン粉・ごま油・ごま/豆腐・わかめ・干し椎茸・長ねぎ/小松菜・もやし・切りのり
11 レーズンパン 麦入り野菜スープ カレーコロッケ 盛り合わせサラダ	12 ごはん 豆腐のトロトロ煮 ししゃものからあげ 巨峰	13 ゆであげスパゲティ ミートソース ごまポテト	14 たきこみいなり みそ汁 (じゃがいも・わかめ) さんまのスパイスあげ	15 スープカレー ビーンズサラダ
レーズンパン/ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・セロリ・パセリ・大麦・鶏がら/ポテトコロッケカレー味(冷凍)/ミニトマト・フロッキー・胡瓜・マヨネーズ	白飯/豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・人参・生姜・にんにく・片栗粉・鶏がら/ししゃも・小麦粉・片栗粉/巨峰	スパゲティ・オリーブ油・パセリ・豚肉・玉ねぎ・人参・大豆水煮・マッシュルーム・セロリ・にんにく・小麦粉・ケチャップ・デミグラスソース・鶏がら/じゃがいも・ごま	精白米・大麦・油揚げ・人参・干し椎茸・ひじき・ごま・焼きのり/じゃがいも・わかめ・長ねぎ/さんま・生姜・にんにく・片栗粉・小麦粉・カレー粉	白飯・鶏肉・にんにく・オリーブ油・じゃがいも・かぼちゃ・さやいんげん・ぶなしめじ・玉ねぎ・セロリ・生姜・にんにく・トマト缶詰・鶏がら/手亡豆・枝豆・ハム・コーン・キャベツ・ごま油
18 敬老の日	19 ごはん さつまいも汁 北海道産ブリカツ のりとあさりの佃煮	20 五目うどん 枝豆 ごまだんご 今年の十五夜は 9月29日!	21 シーフードピラフ チキンクラッカーあげ フルーツミックス	22 玉ねぎのかきあげ丼 みそ汁 (もやし・油揚げ) 梨
	白飯/豚肉・さつまいも・豆腐・板こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ/北海道産ブリカツ(冷凍)/あさり・生姜・もみのり・ひじき・水あめ	ソフト麺・鶏肉・油揚げ・つと・人参・ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・干し椎茸・たまご茸/枝豆/白玉もち・ごま	精白米・大麦・ベーコン・えび・あさり・いか・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・パセリ/鶏肉・小麦粉・卵・パン粉・クラッカー/缶詰(みかん・パイナップル・黄桃)・なし	白飯・えび・あさり・さくらえび・玉ねぎ・人参・ごぼう・小松菜・ひじき・小麦粉・卵・片栗粉/もやし・油揚げ・梨
25 横割バンズパン かぼちゃのポターージュ ハンバーグ (ケチャップソース) スライスチーズ プルーン	26 ごはん スンドゥブチゲ やさい春巻 ナムル	27 しょうゆラーメン シナモンポテト パイン缶	28 とりめし 豚汁 かぼちゃの天ぷら	29 カレーライス ほうれん草と コーンのサラダ
横割バンズ/ベーコン・かぼちゃ・玉ねぎ・セロリ・パセリ・小麦粉・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・鶏がら/ハンバーグ(冷凍)/ケチャップ/スライスチーズ/プルーン	白飯/豆腐・豚肉・生姜・にんにく・豆板醤・ごま油・あさり・人参・玉ねぎ・えのき・にた・鶏がら/野菜春巻(冷凍)/小松菜・もやし・人参・ごま油・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・人参・長ねぎ・ほうれん草・くわわかめ・鶏がら・豚骨/さつまいも/パイン缶	精白米・大麦・鶏がら・鶏肉・生姜・玉ねぎ/豚肉・豆腐・じゃがいも・板こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜/かぼちゃ・小麦粉・卵	白飯・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・カレーパウダー/ケチャップ・鶏がら/ほうれん草・コーン・ごま