

給食だより

札幌市立伏古小学校
札幌市立開成小学校

令和3年(2021年)2月26日発行



今年度も残すところ、あと1か月となりました。お子さんにとってこの1年はいかがでしたでしょうか？勉強や友達との関わりを通して、新しい経験や学びがたくさんあったのではないかと思います。食生活についてもこの機会に振り返り、新しい学年・学級でのスタートに備えてほしいと思います。

3月3日はひなまつり



ひなまつりは、ひな人形を飾り、桃の花やひしもち、白酒などを供えて女の子の健やかな健康を願う行事です。平安時代、病気や不幸な出来事を紙で作った人形に移し、災いが遠くへ行くようにと、川や海に流していました。室町時代に人形を家の中に飾るようになり、江戸時代に今のようないな人形になったそうです。給食では3月1日(月)にひなまつりメニューとしてちらしずしが登場します。

ひしもち



ひしもちには、「愛する娘の健康を願う」という意味が込められているそうです。

ひなあられ



ひなあられの色で四季を表しています。四季を通じて「健やかに成長できますように」という願いが込められています。

はまぐり



「よい相手と出会い、幸せに暮らせますように」という願いが込められており、お吸い物としていただきます。

給食時間をふりかえろう

給食時間を振り返って、できたものには口にチェックを入れましょう。

- ☐ 協力して給食の準備をすることができた



- ☐ 1人分の量をきれいに盛りつけた



- ☐ 好き嫌いせずに、何でも食べることができた



- ☐ 地域の地場産物がわかった



- ☐ 感謝の気持ちを持って食べることができた



- ☐ バランスのよい食事のとり方がわかった



3月の予定献立



月	火	水	木	金
1 ひなまつりメニュー ちらし寿司 すまし汁 豚肉のカレーフライ イチゴのデザート	2 ごはん つみれ汁 十勝大豆コロッケ おかかふりかけ	3 コッペパン ベーコンシチュー あさりのサラダ グレープゼリー	4 ごはん 味噌汁 いわしのカレー揚げ ごま和え	5 長崎ちゃんぽん 大学芋 デコポン
精白米・大麦・昆布・つと・油揚げ・人参・干椎茸・かんぴょう・ひじき・ごま・のり・豆腐・わかめ・干椎茸・長ねぎ・豚肉・カレー粉・小麦粉・卵・パン粉・オートミール/イチゴのデザート	ごはん/すりみ・焼き豆腐・生姜・片栗粉・大根・人参・長ねぎ/十勝大豆コロッケ/しらす干し・糸かつお・のり・ごま・青のり	コッペパン/ベーコン・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・鶏がら/あさり・生姜・胡瓜・キャベツ・人参・ごま油・ごま/ブドウジュース・寒天	ごはん/大根・油揚げ/いわし・生姜・カレー粉・小麦粉・片栗粉/小松菜・白菜・ごま	ソフトラーメン・豚肉・生姜・にんにく・えび・つと・もやし・人参・玉ねぎ・キャベツ・たけのこ・チンゲンサイ・きくらげ・ごま油・豚骨・鶏がら・長ねぎ/さつまいも・グラニュー糖・シナモン/デコポン
8 ビビンバ チキンナゲット ヨーグルト和え	9 ごはん 肉じゃが ししゃも天ぷら いそ和え	10 揚げパン イタリアンスープ ラーメンサラダ	11 かき揚げ丼 味噌汁 りんご	12 ゆであげミートソース 小松菜と コーンのサラダ
精白米・大麦・豚肉・焼き豆腐・メンマ・長ねぎ・生姜・にんにく・ごま油・豆板醤・人参・ほうれん草・もやし・ごま/チキンナゲット/缶詰(みかん・パイナップル・黄桃・なし・夏みかん)・ヨーグルト	ごはん/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・干椎茸・生姜/ししゃも・小麦粉・卵/小松菜・もやし・のり	コッペパン・グラニュー糖・シナモン/ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・コーン・パセリ・マカロニ・鶏がら/生ラーメン・ハム・胡瓜・もやし・コーン・人参・ごま油・ごま	ごはん・えび・あさり・さくらえび・玉ねぎ・人参・ごぼう・春菊・ひじき・切り干し大根・小麦粉・卵・片栗粉/厚揚げ・小松菜/りんご	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・カレー粉・デミグラスソース・鶏がら/小松菜・コーン・ごま
15 ほうれん草のピラフ ちくわの石垣揚げ フルーツミックス	16 ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げポークシュウマイ ナムル	17 角食 いちごジャム ポテトグラタン もやしのごまサラダ	18 ドライカレー 大根サラダ	19 しょうゆラーメン バジルポテト パイン缶詰
精白米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・人参・にんにく・コーン・ほうれん草/白ちくわ・小麦粉・卵・ごま/缶詰(みかん・パイナップル・黄桃・なし)	ごはん/豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・人参・生姜・にんにく・片栗粉・鶏がら/ポークシュウマイ/ほうれん草・もやし・人参・ごま油・ごま	角食/いちごジャム/ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・マッシュルーム・小麦粉・バター・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳・鶏がら・パン粉・パセリ/小松菜・もやし・コーン・人参・豆板醤・ごま	精白米・大麦・オリーブ油・カレー粉・豚肉・玉ねぎ・人参・セロリ・生姜・にんにく・大豆水煮・ピーマン・レズン・小麦粉・ケチャップ/大根・まぐろ水煮・胡瓜・人参・ごま・ごま油	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・鶏がら・豚骨/じゃがいも・にんにく・オリーブ油・バジル/パイン缶詰
22 卒業祝いメニュー 赤飯 豚汁 ザンギ すだちゼリー	23 卒業式 	24 黒コッペパン あさりのチャウダー 豆腐ナゲット パイン缶詰	25 修了式・離任式 ★牛乳は毎日200mL つきます。 ★献立の下段は、使用する主な食材(調味料等を除く)です。 ★果物は天候等によってお知らせなく変更する場合があります。 ★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。	26
もち米・甘納豆・ごま/豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・大根・玉ねぎ・人参・ごぼう・長ねぎ・生姜/鶏肉・生姜・にんにく・卵・片栗粉/すだちゼリー		黒コッペパン/あさり・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・スキムミルク・チーズ・鶏がら/焼き豆腐・鶏肉・玉ねぎ・卵・片栗粉・ケチャップ/パイン缶詰		

22日(月)は 卒業祝いメニュー で6年生の卒業をお祝い!



6年生は小学校生活も残りわずかとなりました。中学校にいても食事を楽しみ、自分で食べるものを選択して自己管理する力を付けていってほしいと思います。3月にはその一歩を踏み出し、小学校での残り少ない給食を楽しんでもらうために、お祝いメニューとして**赤飯(甘納豆)**が給食に出ます。

また、果物の**すだち**と6年生の**巣立ち**をかけたお祝いゼリーである「**すだちゼリー**」も一緒に出ます。学校全体で6年生のこれからの幸せを願い、卒業をお祝いしましょう。

