



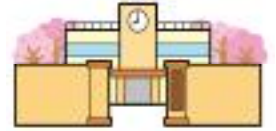
4月の給食だより

令和8年(2026年)4月号

札幌市立北野平小学校

札幌市立平岡南小学校

ご入学・ご進級おめでとうございます!



希望に満ちた春、可愛らしい新1年生を迎え、いよいよ新学期がスタートしました。






令和8年度も、平岡南小学校が調理校(親学校)となり、北野平小学校(子学校)へ給食をお届けします。

平岡南小学校では、栄養教諭が献立を作成し、調理員6名が、北野平小学校の分と合わせて約730食の給食を作ります。北野平小学校では、配膳員3名が給食の運搬(配膳・下膳等)を行います。

子どもたちが元気で健やかに毎日を過ごせるよう、おいしく安全な給食づくりに努めていきますので、御理解と御協力をお願いいたします。

学校給食とは・・・

学校給食は御家庭の食事とは異なり、集団生活の中で学校教育の一環として行われるもので、児童生徒の心身の健全な育成を目的としています。学校での食育は次の6つの観点から行われています。

<p>食事の大切さ、喜び、楽しさを 知る</p> 	<p>健康を保つための自ら管理する 力を付ける</p> 	<p>正しい知識、情報をもとに食品を 選ぶ力を付ける</p> 
<p>食べ物を大切に、かかわる人々に 感謝する</p> 	<p>マナーや思いやりの気持ちなど 社会性を育む</p> 	<p>地域の産物や食文化を知り、未来 に伝える</p> 

学校給食の食事内容

発育期に欠かすことのできない栄養素や、不足しがちな栄養素に特に重点をおいています。



おかずは2~3品つきます。(デザートを含む)
たんぱく質が肉類に偏らないように、魚介類、大豆、大豆製品なども積極的に取り入れています。
スープやだしは、とりがら・豚骨・昆布・削り節・煮干を使用し、化学調味料は使用していません。



主食は、ごはんが週3回(自校炊飯1回と委託白飯2回)、パンが週1回、めんが週1回となっています。



牛乳は、成長期に欠かせない大切なたんぱく質、カルシウム、ビタミンAなどを豊富に含んでいるので毎日付きます。



今年度の基本的な 主食の曜日

(行事等によって変わる
こともあります。)

月曜日...パン
火曜日...委託白飯
水曜日...めん
木曜日...味付きご飯
(学校で炊きます)
金曜日...委託白飯

『全市統一基準献立』です

札幌市の統一基準献立をもとに各学校で、学校行事や食指導、施設設備に合わせて、献立を変更・調整をして作成します。

全市全ての学校の食材を確保するために、区によって実施時期が異なる献立もいくつかあります。

例)アイスクリーム、揚げパン等...

御理解よろしくをお願いいたします。

4月 よていこんだて



牛乳200mlは、毎日つきます。
くだものは、産地の天候仕入れの状況等によって変更する場合があります。御了承ください。

月	火	水	木	金
<p>《給食で使用する食材について》 毎月の給食日より、給食に使用する主な食材と調味料等をお知らせします。 (全ての食材・調味料は載せていません) 「しらす干し」「わかめ」「あさり」には、まれに小さなえび・かに・たこ・おきあみ等が混入している可能性がありますので、御了承ください。 給食に関して何か御不明な点等がありましたら、学校へお問い合わせください。</p>				
		8 始業式 入学式	9 五目ごはん 味噌汁 十勝大豆コロッケ 胚芽米 大麦 鶏肉 油揚げ 人参 ごぼう 白滝 ひじき たけのこ 干椎茸 グリンピース 菜種油 豆腐 わかめ 長ねぎ 十勝大豆コロッケ(じゃがいも・大豆・玉ねぎ・パン粉・小麦粉・大豆油・とうもろこしでん粉)菜種油	10 ごはん 豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし 精白米 豚肉 じゃがいも 人参 大根 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ 豆腐 生姜 こんにゃく 菜種油 鶏肉 生姜 片栗粉 小麦粉 ごま 菜種油 ほうれんそう もやし 糸かつお
13 黒コッペパン チキンクリーム煮 コールスローサラダ くだもの	14 カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	15 ゆであげスパゲティ ミートソース フレンチポテト	16 コーンピラフ チキンナゲット くだもの	17 和風そぼろごはん 味噌汁 揚げぎょうざ
黒コッペパン 鶏肉 玉ねぎ 人参 パセリ マカロニ マッシュルーム 小麦粉 豆乳 菜種油 バター 牛乳 チーズ スキムミルク キャベツ 人参 コーン 菜種油 清見オレンジ	精白米 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ セロリー りんご 生姜 にんにく グリンピース 菜種油 小麦粉 カレールウ 小松菜 もやし パーベーコン ごま 菜種油	スパゲティ(乾麺) オリーブ油 豚挽肉 大豆 玉ねぎ 人参 セロリー パセリ マッシュルーム にんにく トマト 小麦粉 デミグラスソース 菜種油 フレンチポテト(冷凍) 菜種油	胚芽米 大麦 バター コーン パーベーコン 人参 玉ねぎ マッシュルーム パセリ 菜種油 鉄腕チキンナゲット(鶏肉・おから・パン 粉・でんぷん・小麦粉・コーンフラワー・ 米粉)菜種油 黄桃缶	精白米 鶏挽肉 焼豆腐 干椎茸 人参 ひじき 切干大根 ごぼう 菜種油 ごま 厚揚げ 小松菜 Feちゃん餃子(豚肉・豚レバー・キャベツ・玉ねぎ・ 長ねぎ・にら・にんにく・生姜・人参・椎茸・大豆たん ぱく・ごま油・小麦粉)菜種油
20 ロールパン 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	21 ごはん マーボー豆腐 いわしのかば焼き いそあえ	22 しょうゆラーメン きなこポテト くだもの	23 とりめし 味噌汁 白花豆コロッケ	24 厚揚げ入り肉炒め丼 すまし汁 くだもの
ロールパン 豚肉 人参 じゃがいも 玉ねぎ パセリ 小麦粉 バター 菜種油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ ほうれん草 コーン ごま 菜種油 洋梨缶	精白米 豆腐 豚挽肉 生姜 にんにく 長ねぎ 人参 干椎茸 菜種油 ごま油 片栗粉 いわし 片栗粉 小麦粉 菜種油 生姜 ごま 小松菜 もやし 切りのり	ラーメン 豚肉 玉ねぎ もやし 人参 生姜 にんにく つと メンマ 長ねぎ 茎わかめ ほうれん草 菜種油 フレンチポテト(冷凍) きなこ 菜種油 清見オレンジ	胚芽米 大麦 鶏肉 生姜 玉ねぎ 菜種油 油揚げ 小松菜 えのき茸 白花豆コロッケ(白花豆・じゃがいも・ バター・パン粉・小麦粉・でんぷん)菜種油	精白米 豚肉 厚揚げ 菜種油 にんにく メンマ 人参 もやし 小松菜 玉ねぎ 生姜 りんご 菜種油 片栗粉 ごま油 ごま 豆腐 わかめ 干椎茸 長ねぎ パイン缶
27 横割パン 麦入り野菜スープ レバー入りハンバーグ フルーツミックス	28 ごはん すき焼き(麩入り) 揚げポークシューマイ おかかふりかけ	29 昭和の日	30 炊き込みいなり ぶりカツ からし和え	5/1 鶏ミックス丼 味噌汁 くだもの
横割パン 押麦 パーベーコン 玉ねぎ 人参 キャベツ セロリー パセリ 菜種油 レバー入りハンバーグ(牛肉・豚レバー・ 豚肉・玉ねぎ・片栗粉)菜種油 みかん缶 りんご缶 黄桃缶 洋梨缶 パイン缶	精白米 豚肉 焼豆腐 白滝 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎ茸 車麩 春菊 干椎茸 菜種油 ポークシューマイ(豚肉・牛肉・玉ねぎ・ 片栗粉・小麦粉)菜種油 糸かつお しらす干し 切りのり 青のり ごま		胚芽米 大麦 油揚げ 干椎茸 人参 ひじき ごま 焼のり 北海道産ブリカツ(ぶり・パン粉・小麦 粉・ライ麦・コーンフラワー)菜種油 ローズハム 小松菜 キャベツ	精白米 鶏肉 生姜 厚揚げ 人参 玉ねぎ たけのこ ピーマン ごま 干椎茸 小麦粉 片栗粉 菜種油 あさり ごぼう 小松菜 長ねぎ パイン缶

ご家庭へのお願い

給食時間は、教室の机がそのまま食事をするテーブルになりますので、必ず清潔なランチマットを御用意ください。
いつでも清潔なものを使えるように、予備も御用意ください。

また、給食当番は、エプロン(白衣)と三角巾(帽子)とマスクを着用しますので、合わせて御用意ください。
(いずれも必ず記名をお願いします)

安全面と衛生面を考えて、給食の持ち帰りをしないように指導しております。

給食だよりは御家庭で掲示する等、朝夕のメニューと重ならないように御活用ください。

また、お子さまと学校や給食の話をする際の話題にしていただければ…と思います。

