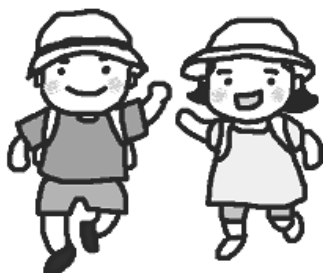


4月 給食だよ いただきます!



令和8年(2026年)4月8日
札幌市立鴻城小学校
札幌市立あいの里東小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます



新しい学年・学級にワクワクドキドキと心を弾ませた子どもたちの新年度がスタートします。給食は4月9日から始まります。毎日元気で楽しく学校生活が送れるように、おいしくて、安全な給食をお届けできるよう、努力して参ります。今年度もご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

鴻城小・あいの里東小の給食

あいの里東小の給食室では、鴻城小学校の分と合わせて2校分(約1000食)を作っています。あいの里東小で調理した給食を、鴻城小に配達する親子給食です。地場産物も取り入れながら、安全で安全な給食の提供を目指しています。あいの里東小学校には調理員6名、栄養教諭1名、鴻城小学校には配膳員5名で業務を行います。札幌市の給食は統一基準献立となっており、札幌市のHPで公開されています。学校毎に主食の指定曜日があるのと、学校行事に合わせて献立を決めています。栄養価は文部科学省から出されている基準量に基づいています。



毎日、清潔なものを 持たせてください!

机の上に敷く「ランチョンマット」、給食当番の時に着用する「エプロン(スマック)」「帽子(三角巾)」「マスク」は、必ず用意してください。お子さんの成長にあわせ、体に合ったものをご用意ください。手洗いの時に使用するハンカチも忘れずに持たせてください。
*マスクは予備があると安心です。



給食を通じて望ましい食生活への理解を深め、集団生活の中でのマナーやルールを身に付けることや、調理や運搬などに携わる人への感謝の心をはぐくむなど、学校給食は多くの学びの場でもあります。

給食の際は、限られた時間で協力して準備や片付けをします。ご家庭でも料理の盛り付けや、食器の準備や下膳などお手伝いできるとよいですね。

学べる給食を めざして





予定献立



月	火	水	木	金
<p><使用予定のくだもの></p> <p>清見オレンジ りんご 果物缶詰 <small>ジュースーオレンジ (りんご・桃・梨・パイン・みかん)</small></p>		<p>8</p> <p>【始業式・入学式】</p>	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> 炊き込みいなり 北海道ぶりカツ からし和え <p>胚芽精米、大麦、油あげ、人参、干椎茸、ひじき、ごま、のり/ぶりカツ(既製品) /ハム、小松菜、キャベツ</p>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> 厚揚げ入り肉炒め丼 すまし汁 (豆腐・わかめ) 清見オレンジ <p>豚肉、メンマ、人参、もやし、小松菜、厚揚げ、玉葱、りんご、ごま/豆腐、わかめ、長葱</p>
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> 横割りバンズパン 麦入り野菜スープ レバー入りハンバーグ (ケチャップソース) パイン缶詰 <p>ベーコン、人参、玉葱、キャベツ、セロリ、パセリ、押麦/ハンバーグ(既製品)</p>	<p>14【1年生給食開始】</p> <ul style="list-style-type: none"> カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ <p>豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、セロリ、りんご、グリーンピース /ベーコン、小松菜、もやし、ごま</p>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ゆであげスパゲティミートソース フレンチポテト <p>乾燥スパゲティ、パセリ、豚肉、玉葱、人参、大豆水煮、マッシュルーム、セロリ/フレンチポテト(既製品)</p>	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> コーンピラフ チキンナゲット フルーツミックス <p>胚芽精米、大麦、ベーコン、玉葱、人参、コーン、マッシュルーム、パセリ/ナゲット(既製品)/果物缶詰(みかん、パイン、梨、黄桃)</p>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん マーボー豆腐 いわしのかば焼き 磯和え <p>豆腐、豚肉、人参、長葱、干椎茸 /いわし、ごま/小松菜、もやし、のり</p>
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> 黒コッペパン チキンクリーム煮 コールスローサラダ 黄桃缶 <p>鶏肉、マカロニ、人参、玉葱、マッシュルーム、パセリ、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク /コーン、キャベツ、人参</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん けんちん汁(醤油) ひじき春巻 おひたし <p>鶏肉、豆腐、こんにゃく、人参、大根、ごぼう、長葱/春巻(既製品)/ほうれん草、もやし、糸かつお</p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> 肉うどん 大学芋 ミニトマト <p>豚肉、油あげ、人参、ほうれん草、長葱、干椎茸、たもぎ茸/さつま芋、ごま</p>	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> とりめし 味噌汁 (あさり/ごぼう/小松菜) 白花豆コロッケ <p>胚芽精米、大麦、鶏肉、玉葱/あさり、ごぼう、小松菜、長葱/コロッケ(既製品)</p>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし <p>豚肉、豆腐、じゃが芋、こんにゃく、人参、大根、玉葱、ごぼう、長葱/鶏肉、ごま/ほうれん草、白菜、糸かつお</p>
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ロールパン コーンシチュー あさりのサラダ りんご缶詰 <p>コーン、クリームコーン、ベーコン、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳/あさり、きゅうり、キャベツ、人参、ごま</p>	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏ミックス丼 味噌汁(芋・にら) ジュースーオレンジ <p>鶏肉、厚揚げ、人参、玉葱、筍、干椎茸、ピーマン、ごま/じゃがいも、にら</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> 五目ごはん 味噌汁 (小松菜・えのき・あげ) 十勝大豆コロッケ <p>胚芽精米、大麦、鶏肉、油あげ、白滝、人参、ごぼう、筍、ひじき、干椎茸、グリーンピース/油あげ、えのき、小松菜/コロッケ(既製品)</p>	<p>【R8 主食指定曜日】</p> <p>月曜…パン 火曜…ごはん(委託) 水曜…めん 木曜…ごはん(自校) 金曜…ごはん(委託)</p> <p>*祝日等、休みがある週は、変更になる場合があります。</p>

*牛乳は毎日 200ml つきます。*野菜や果物は、天候や市場の状況により変更になる場合があります。

*カラフトししゃも(子持ち)、わかめ、しらす等の海産物には、小さな「えび、かに、貝等」が混入する場合があります。

*使用する主な食材を載せていますが、アレルギー等で詳細が必要な方は学校までお問い合わせください。また、アレルギー対応について変更がありましたら、必ず学校までご連絡をお願いします。

