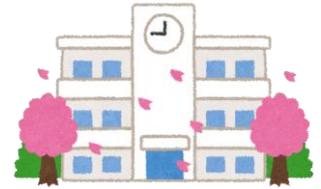


給食だより 4月

札幌市立幌西小学校
2026年4月8日



ピカピカの新入生を迎えて、新しい一年がスタートしました。

今年度も、子どもたちの心身の健康を願って、栄養バランスのとれた安全でおいしい給食づくりに努めてまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

学校給食について

学校給食は、子どもにとって単に食事の場であるだけでなく、学校教育の「教材」の一つとして、大切な役割を担っています。自分の健康と食事の関係、食事での会話やマナーなど、授業や学校生活と関連しながら、たくさんのお話を身に付けていきます。

札幌市では、給食費の公費会計化に伴い、全市統一の「統一基準献立」で運用しています。学校ごとに、行事や食指導に合わせて献立を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。

<給食の内容について>

給食の献立は、食に関する指導や食事内容の充実を図ることを目指し、旬の食材や地場産物を活用しながら、札幌市学校給食摂取基準に基づき、一食単価の範囲内で栄養量を考慮して、工夫して作成されています。

★主食

月	火	水	木	金
米飯	パン	米飯	麺	自校炊飯

学校ごとに主食の曜日が指定されており、毎年曜日が変わります。

・米飯・・・精白米の炊飯を製造業者に委託しています。

・自校炊飯・・・胚芽米と大麦を使い、不足しがちなビタミンB1や食物繊維を補っています。

※お米は主に北海道産の「ななつぼし」や「ゆめぴりか」を使用しています。

・めん・パン・・・北海道産小麦100%です。

★おかず(献立によって2~3品)

・スープやみそ汁は、鶏がら・豚骨・昆布・煮干し・削り節などを使用して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」を心がけています。

・和食・洋食・中華と味に変化を持たせています。畜肉加工品や冷凍食品は、できるだけ食品添加物の少ないものを使用しています。

・地産地消を大切に、旬の食材、行事食、郷土料理、世界の料理などを取り入れています。

給食の準備は万全ですか？

- 給食袋
 - エプロン・帽子(三角巾)
 - マスク(布製でも可)
 - ランチマット
- エプロンと帽子は、サイズをご確認ください。ランチマットは、洗い替えて2~3枚ご用意ください。

幌西小学校の給食について

幌西小学校は、本校の分だけの給食を作っている「単独調理校」です。給食室では、栄養士が1名と、調理をする調理員7名が力を合わせて、約810人分の給食の調理と後片付けをしています。安全でおいしい給食を届けられるよう努めます。よろしくお祈りいたします。

給食停止に関わるお知らせ

給食の停止を希望される場合は、所定の申請書の提出が必要となります。停止する日(または再開)の**5日前まで**に学校を通して教育委員会へ申請するため、長期の入院や欠席等で給食を喫食しない場合は、分かり次第学校へご連絡ください。

【幌西小学校 TEL:561-2201】

4月のよていこんだて

※牛乳は毎日200mLつきます。
 ※献立内容(果物など)は仕入れの状況などにより変更する場合があります。
 ※給食で使用している主な食材を載せています。
 ※☆は加工食品です。
 ※調味料や加工食品の原材料を知りたい場合は、学校までご連絡ください。

月	火	水 8日	木 9日	金 10日
		第101回 入学式 	きつねうどん ごまポテト 清見オレンジ ソフトめん・油揚げ・つと・椎茸・長ねぎ・たもぎたけ・ほうれん草・じゃがいも・ごま・清見オレンジ	とじめし 味噌汁 白花豆コロッケ★☆ 胚芽米・大麦・鶏がら・鶏肉・生姜・玉ねぎ・油・油揚げ・こまつな・えのきたけ・みそ・むろあじ・昆布・バター
13日	14日	15日	16日	17日
ご飯 マーボー豆腐 いわしのかぼやき半身 磯和え 白飯・豆腐・豚肉・生姜・にんにく・人参・長ねぎ・椎茸・みそ・豆板醤・でん粉・まいわし・小麦粉・生姜・白ごま・でん粉・こまつな・もやし・のり	横割パンズ ●★ 麦入り野菜スープ レバー入りハンバーグ☆ パイン缶詰 横割パンズ・ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・セロリ・パセリ・大麦・鶏がら・牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚レバー・塩・でん粉・パイン缶詰	カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ 白飯・豚肉・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・油・鶏がらスープ・ベーコン・小松菜・もやし・白ごま	ゆであげミートソース フレンチポテト スパゲティ・パセリ・豚肉・玉ねぎ・人参・大豆・マッシュルーム・セロリ・生姜・にんにく・小麦粉・鶏がらスープ・じゃがいも	コーンピラフ 千キンナゲット りんご 胚芽米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・マッシュルーム・パセリ・鶏肉・パン粉・でん粉・おから・りんご
20日	21日	22日	23日	24日
ご飯 すき焼き(おふ入り) 揚げポークシュウマイ おかかふりかけ 白飯・豚肉・焼き豆腐・白滝・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たもぎたけ・焼きふ・春菊・椎茸・牛肉・でん粉・小麦粉・しらす干し・糸かつおのり・青のり・白ごま	角食 ●★ コーンシチュー★ あさりのサラダ 黄桃缶 角食・コーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃがいも・パセリ・小麦粉・バター・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・鶏がらスープ・あさり・きゅうり・キャベツ・人参・ごま油・白ごま・黄桃缶	和風どぼろごはん 味噌汁 ギョウザ 白飯・鶏肉・焼き豆腐・切り干し大根・椎茸・白ごま・生姜・ごぼう・人参・油揚げ・ひじき・みそ・厚揚げ・小松菜・みそ・豚肉・大豆	肉うどん 大学芋 ミニトマト ソフトめん・豚肉・油揚げ・人参・ほうれん草・長ねぎ・椎茸・たもぎたけ・さつまいも・黒ごま・ミニトマト	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・白滝・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・椎茸・グリーンピース・にら・みそ・じゃがいも・大豆・玉ねぎ・パン粉・小麦粉・でん粉
27日	28日	29日	30日	1日
ご飯 豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし 白飯・豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜・鶏肉・生姜・小麦粉・でん粉・白ごまほうれん草・白菜・糸かつお	黒コッペパン ●★ 千キンクリーム煮★ コールスローサラダ パイン缶詰 黒コッペパン・鶏肉・マカロニ・人参・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・鶏がらスープ・キャベツ・人参・コーン・パイン缶詰	昭和の日 	しょうゆラーメン きなこポテト 清見オレンジ 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・きわかめ・鳥がら・豚骨・じゃがいも・きな粉・清見オレンジ	たきこみいなり フリカツ からし和え 胚芽米・大麦・油揚げ人参・椎茸・ひじき・白ごま・のり・ぶり・小麦粉・ハム・小松菜・キャベツ

《アレルギー表示》

●:鶏卵・うずらの卵使用 ★:牛乳・乳製品使用

※ あさり・昆布・わかめ等の海産物全般には、小さなえび・かに・貝類が混入している可能性があります。

よろしくお願ひします！

毎月「給食だより」をホームページに掲載します。印刷したものは、学校1階のインフォメーションコーナーにも用意しています。給食の主な食材や、学校給食での取り組みなどを紹介していきます。ご家庭の献立や団らんにご活用いただければ幸いです。給食に関するお問い合わせは、栄養士までお願いいたします。

