

入学・進級おめでとうございます!

本日より、新しい年度がスタートしました。2～6年生の給食は9日(木)から、1年生の給食は14日(火)から始まります。安全でおいしく、食べる楽しみを感じられるような給食づくりに取り組んでまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。

札幌市の学校給食

※献立は、全市統一基準献立をもとに、各学校の行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。

<目的>

学校給食は、生涯を通じて健康に過ごせるように、何をどのように食べていくと良いのかを考え、身に付けていくための「生きた教材」であり、「教育」の一環として位置付けられています。お子さんが毎日を元気に過ごし、心身ともに成長できるよう、食の面からサポートいたします。

<牛乳>

成長期に欠かせないたんぱく質やカルシウム、ビタミンが豊富なので、毎日200mlつきます。西区の学校はサツラクの牛乳を使用します。成分は市販のものと同じです。



<ごはん>



- ご飯は週3回(うち白飯2回、味つきご飯1回)が基本です。
- 米は道産米を使用します。(新米が出るまでは令和7年産ななつぼし)
- 混ぜご飯やピラフなどの味つきご飯には、不足しがちな栄養を補うため、胚芽精米と大麦を使用します。

<パン>

- 100%道産小麦を使用しています。
- 食品添加物は使用せずに作られています。
- コッペパン、ロールパン、豆パン、レーズンパンなどいろいろな種類があります。



<めん>

- うどん、ラーメン、パスタが出ます。
- 一人分ずつ小袋に入って温かい状態で学校へ届けられます。夏は冷たいめんを使用します。学校で乾麺をゆでる場合もあります。
- 小袋入りのめん類は、いずれも100%道産小麦を使用しています。



<おかず>

- おかずは献立により2～3品つき、和風、洋風、中華風と味に変化をもたせています。
- スープやだしをとるときは、鶏がら・豚骨・昆布・削り節を使っています。
- かまぼこやシューマイ、ハンバーグ、コロッケの一部は、原料配合を指定した札幌市独自の特注品です。

琴似小学校の給食

琴似小学校は、二十四軒小学校で作った給食が運ばれてくる「親子方式」の給食です。2校合わせて約1,250食の給食を作ります。汁物などは、冷めにくい「保温食缶」を使っています。

琴似小学校では、配膳員が給食の配膳業務を行います。

食に関する資料の作成や食育は、二十四軒小学校に在籍している栄養教諭が行います。



おねがい

- ランチマット・手洗い用ハンカチは、清潔なものををご用意ください。
- 飛沫防止の観点から、給食当番はマスクを着用することとなっています。マスクの持参をお願いいたします。
- 安全面、衛生面への配慮から、給食は持ち帰らないことになっています。
- 食物アレルギーで食べられないものがある場合は、当日の朝、お子さんと献立を見て、ご確認をお願いいたします。

4月のこんだて

※牛乳200mlは毎日つきます。
 ※葉物野菜や果物は、産地の天候などの状況により、
 やむを得ず一部変更することがございます。

給食当番は飛沫(つばの混入)防止のためにマスクが必要です。



アレルギー表示

- ◇→鶏卵・うずらの卵使用
- ☆→牛乳・乳製品使用

※しらす干しやわかめ等の海産物には、小さなかに、えび等が混入・付着している場合がございます。また、ししゃもの内臓にも、ししゃものが捕食したかにやえび等が混入している場合がございます。

月	火	水	木	金
行事や祝日の関係で変更になることもあります が、今年度の主食は概ね下記のとおりです。 月:ごはん 火:めん 水:ごはん(味つき) 木:ごはん 金:パン	 	8 始業式・入学式 (給食なし) 	9 ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき いそあえ ・豆腐 豚ひき肉 生姜 にんにく 菜種油 人参 長ねぎ 干し椎茸 みそ 醤油 砂糖 酒 ごま油 トウモロコシ 片栗粉 ・いわし 酒 小麦粉 片栗粉 菜種油 醤油 砂糖 みりん 生姜 ごま油 小松菜 ちやし のり 醤油	10 ◇☆コッペパン ☆コーンシチュー あさりのサラダ あまなつかん ・和肉 カルピッシュ ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 小麦粉 バター 菜種油 片栗粉 チーズ 牛乳 豆乳 塩 こしょう ワイン 鶏がらスープ パセリ ・あさり 生姜 醤油 砂糖 酒 みりん きゅうり キャベツ 人参 酢 菜種油 からし ごま油 ごま
13 ごはん すき焼き(ふ入り) あげポークシュウマイ おかかふりかけ	14 一年生給食開始 ゆであげミートソース フレンチポテト	15 ☆コーンピラフ チキンナゲット いちご	16 カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	17 ◇☆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
・豚肉 醤油 砂糖 酒 菜種油 焼き豆腐 しらたき 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たまごひき 焼きそば 春菊 干し椎茸 みりん ・ポークシュウマイ(冷) 菜種油 ・しらす干し 酒 醤油 塩 砂糖 糸かつお 切り干し 青のり ごま	・マツタテ オリーブ油 菜種油 バセリ 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 大豆 水菜 マヨネーズ セロリ にんにく 菜種油 小麦粉 カレー粉 チョップド ビューテジ スライス 卵黄 スライス 中濃ソース 醤油 塩 こしょう オリーブ油 カルピッシュ 鶏がらスープ ・フレンチポテト(冷) 菜種油 塩 こしょう	・胚芽米 大麦 バター 塩 ワイン ベーコン 玉ねぎ 人参 和肉 マヨネーズ 菜種油 こしょう パセリ ・チキンナゲット(冷) 菜種油	・ごはん 豚肉 ワイン じゃがいも 人参 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にんにく クリゲス 菜種油 小麦粉 カレー粉 カルピッシュ スライス 中濃ソース チョップ 醤油 塩 サルシ オリーブ油 鶏がらスープ ・ベーコン 小松菜 ちやし 醤油 酢 菜種油 砂糖 ごま	・鶏肉 ワイン マカロン 人参 玉ねぎ マヨネーズ セロリ 菜種油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ 片栗粉 塩 こしょう 鶏がらスープ ・キャベツ 人参 ホールコーン 酢 菜種油 砂糖 塩 こしょう からし
20 厚あげ入り 肉いため丼 すまし汁 清見オレンジ	21 肉うどん 大学いも りんご	22 とりめし みそ汁 ☆白花豆コロッケ	23 ごはん 豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし	24 ◇☆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 パイン缶詰
・ごはん 豚肉 メンマ 人参 菜種油 ちやし 小松菜 厚揚げ 片栗粉 醤油 みりん 玉ねぎ りんご ウスターソース 砂糖 生姜 にんにく トウモロコシ ごま油 ごま ・豆腐 わかめ 干し椎茸 長ねぎ 醤油 酒 塩 削り節 昆布	・ソフトめん 豚肉 醤油 砂糖 酒 油揚げ 人参 ほうれん草 長ねぎ 干し椎茸 たまご 卵黄 酢 味噌 味付 昆布 削り節 ・さつまいも 菜種油 水あめ 黒砂糖 醤油 酢 黒ごま	・胚芽米 大麦 醤油 酒 塩 鶏がらスープ 鶏肉 生姜 玉ねぎ 菜種油 みりん 砂糖 ・油揚げ 小松菜 えのきだけ みそ 削り節 昆布 ・白花豆コロッケ(冷) 菜種油	・豚肉 酒 豆腐 じゃがいも こんにゃく 人参 大根 玉ねぎ ごま油 長ねぎ 生姜 菜種油 みそ 削り節 昆布 ・鶏肉 醤油 酒 生姜 片栗粉 小麦粉 菜種油 砂糖 みりん ごま油 小松菜 白菜 糸かつお 醤油	・豚肉 ワイン じゃがいも 玉ねぎ 人参 小麦粉 バター 菜種油 牛乳 豆乳 チーズ 片栗粉 塩 こしょう 鶏がらスープ パセリ ・ほうれん草 ホールコーン ごま 菜種油 砂糖 酢 醤油
27 鶏ミックス丼 みそ汁 ジューシーオレンジ	28 しょうゆラーメン きなこポテト りんご	29 昭和の日 	30 五目ごはん みそ汁 十勝大豆コロッケ	5/1 ◇☆横割りパンズ 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) フルーツミックス
・ごはん 鶏肉 生姜 醤油 酒 小麦粉 片栗粉 菜種油 厚揚げ 人参 玉ねぎ だじこ 干し椎茸 ビーマン ごま 砂糖 みりん ・あさり 酒 ごま油 小松菜 長ねぎ みそ 削り節 昆布	・ソフトラーメン 豚肉 メンマ 生姜 にんにく 醤油 酒 菜種油 かまぼこ ちやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 さつまいも みりん 塩 こしょう 鶏がら 豚骨 昆布 ・フレンチポテト(冷) 菜種油 きなこ 砂糖 塩	・胚芽米 大麦 酒 塩 鶏肉 油揚げ しらたき 人参 だじこ だじこ こひじき 干し椎茸 クリゲス 菜種油 醤油 砂糖 みりん ・厚揚げ 小松菜 みそ 削り節 昆布 ・十勝大豆コロッケ(冷) 菜種油	・ベーコン 人参 玉ねぎ キャベツ セロリ パセリ 大麦 醤油 こしょう 塩 ワイン 鶏がらスープ 鶏がら ・レバー入りハンバーグ(冷) 菜種油 (ケチャップ ウスターソース 砂糖 からし ワイン) ・みかん缶 パイン缶 黄桃缶 洋梨缶 夏みかん缶 砂糖	・ごはん 小麦粉 片栗粉 砂糖 酢 醤油

- ・同じ料理内で同じ調味料を使う場合、まとめて1回のみ記載します。
- ・冷凍加工食品は、〇〇(冷)と記載しております。

・ごはん、パン、生の果物、ミニトマト、チーズなど、料理名と食材名が同一のものは、食材欄への記載を省略しております。
※次月以降も上記のように記載させていただきますので、ご承知おきください。