

きゅうしょくだより 4月

札幌市立円山小学校 令和7年（2025年）3月25日発行

1年生のみなさん、御入学おめでとうございます。2年生から6年生のみなさん、進級おめでとうございます。毎日の給食をおいしく食べてくれたらうれしいです。「きゅうしょくだより」では、食に関する様々な情報を発信していきます。御家庭で身近な食について考えるきっかけになれば幸いです。

きゅうしょく 給食がはじまります

1年生のみなさんは、初めての給食が14日（月）から始まります。2年生以上のみなさんも新しい1年の始まりです。今年度も、おいしく安全な給食作りに努力してまいります。保護者の皆様の御理解と御協力をよろしくお願いいたします。

ごはん

- ・米飯給食は週3回（自校1回・委託2回）です。
- ・お米は道産米です。自校炊飯（混ぜご飯）では、胚芽米と大麦も使用します。



パン

- ・道産小麦100%のパンを使用しています。食品添加物を使用せずに作られています。
- ・大きさは、低・中・高学年と3段階に分かれています。



めん

- ・うどん、ラーメン、パスタがあり、すべて道産小麦を使用しています。
- ・夏場は冷たい麺や冷麦、ゆであげスパゲティーもあります。



がっこうきゅうしょく 学校給食は…

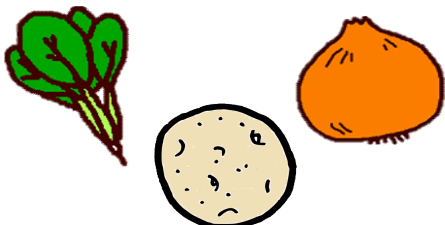
学校教育の一環として、栄養のバランスが整った食事をとりながら、楽しいふれあいの中で子どもたちの健康と心身の成長を促すことを目的としています。また、食物の生産・運搬に関わる人々へ感謝する心、地域の産物・食文化を理解し尊重する心、食事のマナーや食事を通じた社交性・社会性を身に付けることもねらいになっています。

盛り付けしたり、配膳することも社会性を身に付けることの一つと考えています。

りょうりはできる限り素材からの手作りを心がけています。



さっぼろし 札幌市では…



地場産物の活用には力を入れています。農薬をできるだけ減らして栽培された北海道の青果物を取り入れる予定です。また、学校給食を作る時に出る調理くずや食べ残しを堆肥化し、その堆肥で栽培したレタスや玉ねぎなどを給食の食材として使用する『さっぼろ学校給食フードリサイクル』に取り組んでいます。郷土料理や特産物に関心をもってもらうための献立もたくさんあります。

4月のよていこんだて

牛乳は、毎日つきます。

月	火	水	木	金
<p>今年度の主食は</p> <p>月曜日・・・パン 火曜日・・・白飯 水曜日・・・麺 木曜日・・・自校炊飯 金曜日・・・白飯</p> <p>よろしく おねがいします</p> 	<p>給食調理校の円山小学校では、今年度も民間の専門業者の札幌集団給食事業組合から派遣された調理員8名が盤溪小学校の給食と合わせて1100人以上分の給食を作ります。盤溪小学校では、2名の配膳員が配膳業務を行います。</p>	<div style="border: 2px solid green; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">御準備をお願いします</p> <p> ＊ランチマット ＊エプロン ＊三角巾(ぼうし) ＊マスク </p> <p>学習に使う机で食事をしますので、清潔なランチマットを御用意ください。記名も忘れずをお願いします。盛り付けや配膳を行う際に衛生面からマスクを必要とします。学年に応じて温食の盛り付けなども児童が担当しますが、担任の見守りのもとで行っていきます。</p>  </div>		
<p>日にち</p> <p>献立名</p> <p>使用食材</p>	<p>8日</p> <p style="text-align: center;">始業式 ・ 入学式</p> 	<p>9日</p> <p>にくうどん シナモンポテト くだもの</p> <p>肉うどん 豚肉・油揚げ・にんじん・長ねぎ・ほうれん草・干しいたけ・たまご茸</p> <p>シナモンポテト さつまいも・揚げ油・シナモン</p> <p>くだもの 清見オレンジの予定</p>	<p>10日</p> <p>ごもくごはん みそしる あげさば/バーベキューソース</p> <p>五目ごはん 米・大麦・鶏肉・干しいたけ・油揚げ・ごぼう・しらたき・にんじん・ひじき・たけのこ・グリーンピース</p> <p>味噌汁 豆腐・なめこ・長ねぎ</p> <p>揚げさば/バーベキューソース さば・小麦粉・片栗粉・揚げ油/玉ねぎ・しょうが・にんにく</p>	<p>11日</p> <p>とりミックスどん みそしる くだもの</p> <p>鶏ミックス丼 鶏肉・厚揚げ・小麦粉・片栗粉・しょうが・揚げ油・にんじん・玉ねぎ・たけのこ・干しいたけ・ピーマン・ごま</p> <p>味噌汁 じゃがいも・にら</p> <p>くだもの なつみかんの予定</p>
<p>14日 1年生給食開始</p> <p>くるコッパパン チキンクリームに あつあげサラダ くだもの</p> <p>チキンクリーム煮 鶏肉・マカロニ・にんじん・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</p> <p>厚揚げサラダ 厚揚げ・しょうが・片栗粉・小麦粉・揚げ油・キャベツ・きゅうり・にんじん・ごま</p> <p>くだもの 清見オレンジの予定</p>	<p>15日</p> <p>わふうそぼろごはん みそしる ほっけのカレーあげ くだもの</p> <p>和風そぼろごはん 鶏肉・焼き豆腐・切干大根・ひじき・干しいたけ・ごま・しょうが・ごぼう・にんじん・豆乳</p> <p>味噌汁 厚揚げ・小松菜</p> <p>ほっけのカレー揚げ ほっけ・小麦粉・片栗粉・揚げ油</p>	<p>16日</p> <p>パスタミートソース フレンチポテト</p> <p>パスタミートソース 豚肉・大豆水煮・玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・にんにく・パセリ・セロリ・小麦粉・カレー粉・トマト缶・ケチャップ・トマトピューレ・デミグラスソース</p> <p>フレンチポテト じゃが芋・揚げ油</p>	<p>17日</p> <p>コーンピラフ チキンナゲット フルーツカクテル</p> <p>コーンピラフ 米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・コーン・マッシュルーム・パセリ</p> <p>チキンナゲット チキンナゲット(粒状植物性たん白・鶏肉・パン粉・でん粉・おから・クラッカー粉・コーンフラワー・米粉・小麦粉)・揚げ油</p> <p>フルーツカクテル みかん缶・パイナップル缶・黄桃缶・洋ナシ缶・なつみかん缶・りんごジュース</p>	<p>18日</p> <p>カレーライス こまつなと コーンのサラダ</p> <p>カレーライス 豚肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・セロリ・りんご・しょうが・にんにく・グリーンピース・小麦粉・カレー粉・カレールフ・ケチャップ</p> <p>小松菜とコーンのサラダ 小松菜・コーン・ごま</p>
<p>21日</p> <p>よこわりパンズ みそワタンスープ レバーいりハンバーグ くだもの</p> <p>味噌ワタンスープ ワタンスープ・豚肉・しょうが・にんにく・メンマ・にんじん・玉ねぎ・もやし・ほうれん草・長ねぎ</p> <p>レバーいりハンバーグ レバーいりハンバーグ(牛肉・玉ねぎ・豚レバー・でん粉・豚肉)・揚げ油</p> <p>くだもの パイナップルの予定</p>	<p>22日</p> <p>ごはん マーボー豆腐 ししゃものからあげ ナムル</p> <p>マーボー豆腐 豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・にんじん・長ねぎ・干しいたけ・片栗粉</p> <p>ししゃものから揚げ 子持ちカラフトししゃも・片栗粉・小麦粉・揚げ油</p> <p>ナムル ほうれん草・もやし・にんじん・ごま</p>	<p>23日</p> <p>ぎつねうどん あおのりポテト くだもの</p> <p>ぎつねうどん 油揚げ・つと・干しいたけ・長ねぎ・たまご茸・ほうれん草</p> <p>青のりポテト じゃが芋・揚げ油・青のり</p> <p>くだもの 黄桃缶の予定</p>	<p>24日</p> <p>とりめし みそしる とかちだいでずコロッケ</p> <p>とりめし 米・大麦・鶏肉・しょうが・玉ねぎ</p> <p>味噌汁 油揚げ・小松菜・えのきたけ</p> <p>十勝大豆コロッケ 十勝大豆コロッケ(じゃが芋・大豆・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉)・揚げ油</p>	<p>25日</p> <p>ごはん ずきやき さんまスパイスあげ のりのつくだに</p> <p>ずき焼き 豚肉・焼き豆腐・しらたき・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまご茸・焼き麩・春菊・干しいたけ</p> <p>さんまスパイス揚げ さんま・しょうが・にんにく・小麦粉・片栗粉・カレー粉・揚げ油</p> <p>のりの佃煮 のり・ひじき・水あめ</p>
<p>28日</p> <p>ロールパン ポーククリームシチュー コールスローサラダ くだもの</p> <p>ポーククリームシチュー 豚肉・じゃが芋・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</p> <p>コールスローサラダ キャベツ・にんじん・コーン</p> <p>くだもの りんご缶の予定(加熱加工シロップ漬けになっているりんごです)</p> 	<p>29日</p> <p style="text-align: center;">昭和の日</p>	<p>30日</p> <p>しょうゆラーメン ごまポテト くだもの</p> <p>醤油ラーメン 豚肉・メンマ・しょうが・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・にんじん・長ねぎ・ほうれん草・茗わかめ</p> <p>ごまポテト じゃが芋・揚げ油・ごま</p> <p>くだもの パイナップルの予定</p>	<p>★毎月発行している給食だよりには、調味料以外の食材を記載しているので参考にしてください。</p> <p>★「しらす干し」「塩蔵わかめ」「あさり」「カラフトししゃも」などの海産物には、小さなか・えび・かにが含まれることがあります。</p> <p>★天候などの都合により、献立が変更になる場合があります。御了承ください。</p>	