

給食だより

6月

◆◆◆2025年5月30日発行 札幌市立簾舞小学校◆◆◆

○6月は食育月間です

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」と定められています。

食育は、生きる上での基本で、知育・徳育・体育の基礎ともなるものです。

また、子どもの頃に身に付いた食習慣は、生涯に渡っての基本となります。将来健康に過ごすためにも、成長期の今から食について学んでいくことが大切です！学校給食の中でも、食への関心が深まるような声かけを行っています。



郷土料理や
行事食を親しみ
食を楽しむ



のぞましい
生活リズム

はや
早ね・早おき・
あさ
朝ごはんの習慣は
できていますか？



食を大切に
するきもち
「のこさずたべる」
「すてない工夫」が
できていますか？

月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日
ふり 替え 振 替 きゅうぎょうび 休業日	シーフードピラフ 白花豆コロッケ フルーツミックス 米、おおむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、むきえび、あさり、たんざく、いか、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ、白花豆、じゃがいも、バター、パン粉、でん粉、みかん缶詰、パイン缶詰、りんご缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつみかん缶詰	ごはん けんちんじる ほっけカレーあげ ひじきのにももの 鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、ほっけ、でん粉、小麦粉、ひじき、油揚げ、にんじん、サラダ油、てんさい糖	ツイストパン ほうれんそう のクリームに あつあげサラダ パインかん ベーコン、ほうれん草、マカロニ、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、牛乳、豆乳、スキムミルク、鶏がらスープ、厚揚げ、しょうが、かたくり粉、小麦粉、なたね油、キャベツ、きゅうり、にんじん、ごま油、白ごま	ごはん にくじゃが あげいわし ハンバーグ おひたし 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、しらたき、さやいんげん、切り干し大根、干しいたけ、たまごだけ、しょうが、サラダ油、玉ねぎ、にんじん、ねぎ、すり身、でん粉、いわし、しょうが、にんにく、小松菜、もやし、糸かつお
9日	10日	11日	12日	13日
しおラーメン シナモンポテト りんごかん 豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、サラダ油、つと、もやし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、ほうれんそう、くきわかめ、さつまいも、なたね油	とりごぼうごはん みそしる やさいはるまき 米、おおむぎ、鶏肉、豆腐、しょうが、ごぼう、にんじん、油揚げ、赤みそ、白ごま、キャベツ、ひじき、豚肉、春雨、玉ねぎ、にんじん、でん粉、オイスターソース、小麦粉、豆腐、なめこ、長ねぎ、白みそ、赤みそ	カレーライス 小松菜と ベーコンのサラダ 豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、小麦粉、サラダ油、カレー粉、ベーコン、こまつな、もやし、白ごま	くろコッペパン あさりのチャウダー ハムコーンサラダ アップルゼリー あさり、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、ハム、ホールコーン、キャベツ、ごま油、りんごジュース、寒天	えん 遠 ぞく 足

16日	17日	18日	19日	20日
ごもくうどん だいがくいも れいとうみかん	ツナライス とかちだいす 十勝大豆コロッケ サイコロサラダ	ごはん スンドゥブチゲ ひじきいりぎょうざ ナムル	ロールパン チキンクリームシチュー にんじんと コーンのサラダ かぼちゃチーズフライ	かいこう 開校 きねんび 記念日 
鶏肉、油揚げ、つと、にんじん、ほうれん草、ごぼう、長ねぎ、干しいたけ、たまごたけ/さつま芋、水あめ、黒砂糖、黒ごま	米、おおむぎ、豆腐、まぐろ水煮、にんじん、ごぼう、干しいたけ、グリーンピース、サラダ油、/じゃがいも、大豆、玉ねぎ、パン粉、でん粉、なたね油/ハム、にんじん、きゅうり、ホールコーン、ごま油、からし	豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、赤みそ、ごま油、あさり、にんじん、玉ねぎ、えのきたけ、にら/キャベツ、豚肉、ひじき、鶏肉、長ねぎ、でん粉、ごま油、しょうが、しいたけ、小麦粉/ほうれんそう、もやし、にんじん、白ごま、ごま油	鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/ハム、にんじん、きゅうり、ホールコーン、サラダ油/かぼちゃ、パン粉、チーズ、牛乳、小麦粉、でん粉	
23日	24日	25日	26日	27日
ひやしラーメン あおのりポテト おうとうかん	 ほっかいどう をたべよう たきこみいかめし みそしる メンチカツ	タコライス ワカメスープ ミニトマト	ハンバーガー (パンズ・レバーいりハンバーグ・ケチャップソース) コーンポタージュ りんご	ハヤシライス だいこんサラダ
ハム、もやし、きゅうり、ホールコーン、にんじん、ごま油、白ごま/じゃがいも、なたね油、青のり	米、もち米、いか、こまつな/こまつな、たまごたけ、玉ねぎ/豚肉、パン粉、玉ねぎ、小麦粉、でん粉、大豆	豚肉、大豆、赤ワイン、玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、ホールコーン、レタス、ウスターソース、中濃ソース、ケチャップ、トマト缶/塩わかめ、干しいたけ、長ねぎ、白ごま、ごま油	クリームコーン、ホールコーン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳/牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚レバー、でん粉、なたね油	豚肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリ、しょうが、にんにく、マッシュルーム、グリーンピース、サラダ油、トマト缶、デミグラスソース、ウスターソース、中濃ソース/大根、まぐろ水煮、きゅうり、にんじん、白ごま、ごま油
30日	1日	2日	3日	4日
ひやしきつねうどん ごまポテト メロン	レタス入り やきぶたチャーハン しろはなまめ 白花豆コロッケ フルーツしらたま	カオ・ラートナー・ガイ チンゲンサイのスープ パインかん	かくしよく ワンタンスープ しろみざかなのフライ きなこクリーム	ごはん マーボー豆腐 ししゃものからあげ いそあえ
油揚げ、つと、にんじん、ほうれんそう、長ねぎ、干しいたけ、たまごたけ/じゃがいも、白ごま	米、おおむぎ、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、干しいたけ、サラダ油、レタス、ごま油/白花豆、じゃがいも、バター、パン粉、でん粉/みかん缶詰、パイン缶詰、りんご缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、白玉	鶏肉、かたくり粉、小麦粉、玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマン、小ねぎ、ナンプラー、オイスターソース、コーンスターチ、サラダ油/チンゲンサイ、ベーコン、はるさめ、ホールコーン	ワンタン皮、豚肉、しょうが、にんにく、トウバンジャン、ごま油、メンマ、もやし、長ねぎ、ほうれんそう、サラダ油/たら、小麦粉、鶏卵、パン粉/豆乳、きな粉、コーンスターチ、バター	豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、サラダ油、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、オイスターソース、ごま油、トウバンジャン、かたくり粉/カラフトししゃも、小麦粉、かたくり粉、なたね油



ほっかいどう た 北海道を食べよう 2025 が始まります！

ほっかいどうさん しょうくざい きょうどりようり と い じっさい あじ
北海道産の食材・郷土料理などを取り入れたメニューを実際に味
わい学 ぶ「北海道を食べよう」が今年も始まります。学校給食に
じもと しょうくざい せつきよくてき しょうくざい ほっかいどう しょうくざい
地元の食材を積極的に使用していることを知り、北海道の食材への
理解、愛着を深め、地産地消に目を向ける機会となることを目的
としています。給食時には食育動画が放送されます！

だい かいめ はこだて
第1回目は「函館たきこみいかめし」です！

