

きゅうしょくだより 4月

1年生特別号

札幌市立西野第二小学校 札幌市立宮の森小学校 令和8年(2026年)4月8日

入学おめでとございます

今日から、わくわくどきどきの小学校生活がスタートです。1年生の給食は14日(火)から始まります。お子さんの心と体の健やかな成長を願って、安全でおいしく楽しい給食を、心を込めて作っていきます。御家庭の皆様の御理解と御協力をよろしくお願いいたします。

本校の給食

西野第二小学校と宮の森小学校の給食は、宮の森小学校の給食室で作っています。2校の児童と職員、合わせておよそ1400食分を、毎日9名の調理員で作っています。

はじめまして♪

宮の森小学校の栄養教諭の三浦です。おいしい給食を提供できるように頑張りますので、よろしくお願いいたします。

主食

- ★ 白飯(委託炊飯)の日が週2回、自校炊飯(混ぜごはんやピラフ等)・パン・麺がそれぞれ週1回です。

月	火	水	木	金
めん	自校炊飯	白飯	パン	白飯

※行事等の関係で変更になることもあります。

- ★ お米は道産米で、混ぜごはんには、胚芽精米と大麦を使用しています。
- ★ パンやうどんの小麦粉は、北海道産を使用しています。

おかず

- ★ おかずは2~3品付きます。和・洋・中と味に変化をもたせています。
- ★ スープやだし汁をとる時は、豚骨、鶏がら、昆布、削り節、煮干を使っています。

食器

- ★ 食器は強化磁器食器で、大皿・小皿・カップ・茶碗、PEN樹脂食器で丼ぶりの中からその日のメニューに合わせて使用しています。
- ★ 食具は、はし・スプーン・フォークを献立に応じて使い分けています。

~保護者の方へお願い~

- ★ 毎日、必ず清潔なハンカチ・ティッシュを持たせてください。
- ★ エプロン(スモック)とぼうし(三角巾)、マスク、ランチマット(複数枚)を御用意ください。
- ★ 食物アレルギー調査を年1回実施し、お子さんのアレルギー情報の把握に努めています。アレルギー反応の出る食材が新たに増えた、アレルギー反応が無くなり食べられるようになった等、変更がありましたらすみやかに学校へ御連絡をお願いいたします。
- ★ 給食について御不明な点や食物アレルギー等の御相談がありましたら、担任または栄養教諭までお問い合わせください。

4月のよていにとだて

★牛乳は毎日200mLつきます。

★ししゃも・わかめ・しらす・あさりなどの海産物全般には、小さなかに、えびが混入している場合があります。

★天候などの都合により、食材が特に青果物などは変更になる場合がございます。あらかじめ御了承ください。

月	火	水	木	金
		8 始業式 入学式	9	10
			<p>●「いただきます」「ごちそうさま」が出来るかな？</p> <p>● みんなで、なかよくたべられるかな？</p> <p>給食が始まる前に食事のマナーを確認しておこう！</p>	
13	14★1年生給食開始 とりめし みそしる しろはなまめコロッケ	15 カレーライス こまつなと ベーコンのサラダ	16 ロールパン ポーククリームシチュー ほうれんそうとコーンの サラダ パインかん	17 あつあげにくいためどん すましじる きよみオレンジ
	◆胚芽精米・大麦・醤油・酒・塩・鶏がらスープ・鶏肉・生姜・酒・玉ねぎ・サゲ油・塩・みりん・きび砂糖 ◆油揚げ・小松菜・えのきたけ・白味噌・赤味噌・だし汁(むろし)昆布 ◆白花生・じゃがいも・バター・上白糖・塩・小麦粉・小麦粉・でん粉・大豆たんぱく・植物油(昆布・昆布・昆布・昆布)・菜種油	◆白飯・豚肉・赤肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・切り・りんご・生姜・にんにく・グリーン・サゲ油・小麦粉・加粉・加粉・ウスターソース・中濃ソース・ケチャップ・醤油・赤肉・塩・オリーブオイル・鶏がらスープ ◆ベーコン・小松菜・もやし・醤油・酢・サラダ油・きび砂糖・白こま	◆小麦粉・イースト・塩・マヨネーズ・卵 ◆豚肉・白肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・バター・サゲ油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・オリーブ・塩・白こしょう・鶏がらスープ ◆ほうれん草・コーン・白こま・サゲ油・きび砂糖・酢・醤油	◆白飯・豚肉・メンマ・人参・サラダ油・もやし・小松菜・厚揚げ・片栗粉・菜種油・醤油・みりん・玉ねぎ・りんご・ウスターソース・きび砂糖・生姜・にんにく・豆味噌・ごま油・白こま ◆豆腐・わかめ・椎茸・長ねぎ・醤油・酒・塩・だし汁(宗田)・むろし・昆布
20 しょうゆラーメン きなこポテト りんごかん	21 たきこみなり ほっかいどうさん ブリカツ からしあえ	22 とりミックスどん みそしる ジュシーオレンジ	23 よこわりバンス むぎいりやさいスープ レバーいりハンバーグ (ケチャップソース) フルーツミックス	24 ごはん けんちんじる ひじきはるまき ごまあえ
◆外粉(小麦粉・塩・かん水)・豚肉・メンマ・生姜・にんにく・醤油・酒・サゲ油・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・醤油・みりん・塩・黒こしょう・スープ(鶏がら・豚骨・昆布・玉ねぎ・人参) ◆フレンチポテト・揚げ油(バーン湯)・菜種油・きな粉・きび砂糖・塩	◆胚芽精米・大麦・上白糖・酢・塩・油揚げ・人参・椎茸・ひじき・醤油・きび砂糖・酒・みりん・白こま・のり ◆ぶりの・パン粉・小麦粉・イースト・塩・マヨネーズ・植物油(昆布)・ぶどう糖・とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・イースト・バター・小麦粉・ライ麦粉・ノンファット・白こしょう・菜種油 ◆ラム・小松菜・キャベツ・醤油・きび砂糖・からし	◆白飯・鶏肉・生姜・醤油・酒・小麦粉・片栗粉・菜種油・厚揚げ・人参・玉ねぎ・葱・椎茸・ピーマン・サゲ油・白こま・きび砂糖・みりん ◆あさり・酒・ごぼう・小松菜・長ねぎ・えのきたけ・白みそ・赤みそ・だし汁(むろし)・昆布	◆小麦粉・イースト・塩・マヨネーズ・卵 ◆牛肉・人参・玉ねぎ・キャベツ・切り・バター・大麦・醤油・塩・白こしょう・白肉・鶏がらスープ(鶏がら・玉ねぎ) ◆牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚レバー・塩・加工でん粉・菜種油・ケチャップ・ウスターソース・きび砂糖・赤肉・からし ◆みかん缶詰・パイン缶詰・りんご缶詰・黄桃缶詰・なし缶詰・上白糖	◆ごはん ◆鶏肉もも・清酒・豆腐・つきこんにやく・にんじん・だいこん・ごぼう・長ねぎ・油・醤油・食塩・清酒・むろし・だし汁(昆布・宗田) ◆葱・人参・豚肉・ひじき・植物油(昆布)・醤油・でん粉・砂糖・酒・ウスターソース・小麦粉・塩・加工でん粉・キノコソース・菜種油 ◆ほうれん草・もやし・白こま・醤油・きび砂糖
27 きつねうどん ごまポテト きよみオレンジ	28 コーンピラフ チキンナゲット パインかん	29 昭和の日	30 くろコッペパン チキンクリームに コールスローサラダ おうとうかん	5/1 ゆであげミートソース フレンチポテト
◆外めん(小麦粉・塩)・油揚げ・醤油・きび砂糖・みりん・つと・椎茸・長ねぎ・たまごだし・ほうれん草・酒・みりん・酢・唐辛子・だし汁(むろし)・昆布 ◆はれいしよ・揚げ油(バーン湯)・菜種油・白すりごま・きび砂糖・食塩	◆胚芽精米・大麦・バター・塩・白肉・パン・玉ねぎ・人参・コーン・マッシュルーム・バター・サゲ油・塩・黒こしょう ◆鶏肉・植物油(たんぱく)・パン粉・でん粉・ドロマイト・乾燥わかめ・砂糖・塩・小麦粉・とうもろこしでん粉・デキストリン・砂糖・ケチャップ・植物油(昆布)・菜種油・加工でん粉・HMR・重曹		◆小麦粉・イースト・塩・マヨネーズ・卵・砂糖 ◆鶏肉もも・白ワイン・マカロニ・にんじん・たまご・マッシュルーム・パセリ・油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・白ワイン・食塩・白こしょう・鶏がらスープ・水 ◆キャベツ・にんじん・ホールコーン・穀物酢・油サラダ・上白糖・食塩・白こしょう・からし	◆マヨネーズ・オリーブ油・パセリ・豚肉もも・たまご・にんじん・大豆油・マッシュルーム・セロリ・にんにく・油・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・トマトソース・マッシュルーム・ウスターソース・中濃ソース・醤油・食塩・黒こしょう・オリーブオイル・ナツメグ・赤肉・鶏がらスープ・水 ◆フレンチポテト・揚げ油(バーン湯)・菜種油・食塩・黒こしょう

※料理ごとに◆印で区切り、使用食材を記載しています。食物アレルギー等で、さらに詳細な献立表が必要な方はお申し出下さい。

※行事予定変更の場合がございますので、行事予定の記載はしていません。

※全市統一基準献立を札幌市公式ホームページで公開しています。各学校において行事の日程等を考慮し統一基準献立の中から提供する献立を決めております。

給食に使用する食材は、「札幌市学校給食会」「北海道学校給食会」を通じて共同購入しています。物資選定の際には、規格基準をもうけて細菌検査を行うなど、安全な食材の供給を行っています。また、札幌市教育委員会では、平成23年12月から定期給食学校給食食材の放射性物質検査を、札幌市保健所でモニタリング検査を実施しております。

その他の産地情報等、詳しくは札幌市ホームページ<http://www.city.sapporo.jp/kyoku/top/kyushoku/>(札幌市ホーム)教育・文化・スポーツ)学校・幼稚園・教育)教育についての取組・計画)学校給食)および、(札幌市ホーム)健康・福祉・子育て)食の安全・食育)をご覧ください。

