

# きゅうしょくだより 4月

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

## 進級おめでとうございます

温かい日差しが心地よい季節となり、いよいよ新学期がスタートします。学年が上がるとともに、お子さんの体や心も毎日成長しています。今年度もお子さんの健やかな成長を願って、安全でおいしく楽しい給食を、心を入れて作っていきます。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。

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。

## 本校の給食

### 今年度もお願いします♪

北の沢小学校から赴任しました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（スマック）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 <b>始業式 入学式</b>	9 ごもくごはん とちちだいでずコロッケ パインかん  ◆胚芽精米・大麦・酒・塩・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・菊・ひじき・椎茸・グリーンピース・サラダ油・醤油・きび砂糖・酒・みりん ◆じゃがいも・大豆・玉ねぎ・パン粉・小麦粉・植物油・大豆油・とうもろこし油・とうもろこしでん粉・上白糖・塩・加粉・黒こしょう・菜種油	10 ごはん すきやき あげポークシウマイ おかかふりかけ  ◆白飯 ◆豚肉・醤油・てんさい糖・酒・サラダ油・豆腐・白滝・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまごだけ・焼きら・春菊・椎茸・みりん ◆玉ねぎ・豚肉・牛肉・でん粉・大豆たんぱく・酒・砂糖・醤油・塩・小麦粉・菜種油 ◆しらす干し・酒・醤油・塩・てんさい糖・糸かつお・のり・青のり・白こま
13 にくうどん だいがいも ミニトマト  ◆刀めん(小麦粉・塩)・豚肉・醤油・きび砂糖・酒・油揚げ・人参・ほうれん草・長ねぎ・椎茸・たまごだけ・みりん・酢・唐辛子・だし汁(むろろ・昆布) ◆さつまいも・菜種油・水あめ・黒砂糖・醤油・酢・黒こま	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  ◆胚芽精米・大麦・醤油・酒・塩・鶏がらスープ・鶏肉・生姜・酒・玉ねぎ・サガ油・塩・みりん・きび砂糖 ◆油揚げ・小松菜・えのきだけ・白味噌・赤味噌・だし汁(むろろ・昆布) ◆白花生・じゃがいも・バター・上白糖・塩・パン粉・小麦粉・でん粉・大豆たんぱく・植物油・貝殻焼成カクハ・菜種油	15 カレーライス こまつなと ベーコンのサラダ  ◆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・グリーンピース・サガ油・小麦粉・加粉・カレー粉・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・鶏肉スープ ◆ベーコン・小松菜・もやし・醤油・酢・サラダ油・きび砂糖・白こま	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  ◆小麦粉・イースト・塩・マヨネーズ・バター・砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆豚肉・白肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パセリ・サガ油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・オリーブ・塩・白こしょう・鶏肉スープ ◆ほうれん草・コーン・白こま・サガ油・きび砂糖・酢・醤油	17 あつあげにくいだめどん すましじる きよみオレンジ  ◆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・豆板醤・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・むろろ・昆布)
20 しょうゆラーメン きなこポテト りんごかん  ◆刀めん(小麦粉・塩・かん水)・豚肉・メンマ・生姜・にんにく・醤油・酒・サガ油・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(鶏肉・豚骨・昆布・玉ねぎ・人参) ◆フレンチポテト・揚げ油(バーン油)・菜種油・きな粉・きび砂糖・塩	21 たきこみいなり ほっかいどうさん ブリカツ からしあえ  ◆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・パン粉・小麦粉・イースト・塩・マヨネーズ・植物油・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・ライ麦粉・ソーダ水・白こしょう・菜種油 ◆ハム・小松菜・キャベツ・醤油・きび砂糖・からし	22 とりミックスどん みそしる ジューシーオレンジ  ◆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・菊・椎茸・ピーマン・サガ油・白こま・きび砂糖・みりん ◆あさり・酒・ごぼう・小松菜・長ねぎ・白みそ・赤みそ・だし汁(むろろ・昆布)	23 よこわりバンズ 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  ◆小麦粉・イースト・塩・マヨネーズ・砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・切り・パセリ・油・白こま・きび砂糖・みりん ◆あさり・酒・ごぼう・小松菜・長ねぎ・白みそ・赤みそ・だし汁(むろろ・昆布) ◆牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚肉・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	24 ごはん けんちんじる ひじきはるまき ごまあえ  ◆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・だし汁(むろろ・昆布・宗田) ◆菊・人参・豚肉・ひじき・植物油 ◆醤油・でん粉・砂糖・酒・カレー粉・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  ◆刀めん(小麦粉・塩)・油揚げ・醤油・きび砂糖・みりん・つと・椎茸・長ねぎ・たまごだけ・ほうれん草・酒・みりん・酢・唐辛子・だし汁(むろろ・昆布) ◆はちみつ・揚げ油(バーン油)・菜種油・白すりごま・きび砂糖・食塩	28 コーンピラフ チキンナゲット パインかん  ◆胚芽精米・大麦・バター・塩・白肉・パン粉・玉ねぎ・人参・コーン・マヨネーズ・パセリ・サガ油・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・乾燥おから・とうもろこし粉・デキストリン・砂糖・塩・小麦粉・砂糖・カカオ粉・植物油・菜種油・加工でん粉・トルロス・重曹	29 <b>昭和の日</b>	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  ◆小麦粉・イースト・塩・マヨネーズ・砂糖・脱脂粉乳・卵・黒砂糖 ◆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	5/1 ゆであげミートソース フレンチポテト  ◆刀めん(小麦粉・塩)・油揚げ・豚肉もも・たまご・にんじん・大豆・マッシュルーム・セロリ・にんにく・油・小麦粉・油・カレー粉・ケチャップ・トマトソース・マヨネーズ・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・オリーブ・鶏がらスープ・水 ◆フレンチポテト・揚げ油(バーン油)・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。  
 ※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。  
 ※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。

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」を通して共同購入しています。物資選定の際には、規格基準をもちい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月から定期的に学校給食食材の放射性物質検査を、札幌市保健所では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/」(札幌市ホームページ)教育・文化・スポーツ)学校・幼稚園・教育)教育についての取り組み(計画)学校給食)および、(札幌市ホームページ)健康・福祉・子育て)食の安全・食育)をご覧ください。