

# 4月

# 給食だより



果物は、天候に左右されるため、変更する可能性がありますので、ご了承ください。

南の沢小学校 ◆ 藻岩北小学校 4月9日(火)～5月2日(金)まで

月	火	水	木	金
<p>給食は、必ずランチマットの上にセットします。毎日、清潔なランチマットの用意をよろしくお願いいたします。尚、小さなランチマットでは、給食が収まらない場合があります。十分な大きさの物をお願いします。(机の大きさは、たて44cm×横64cmです。)</p>			6	7
7 春休み	8 始業式・入学式 	9 たきこみなり ぶりカツ おひたし	10 かくしよく みそワタンスープ あおのりポテト チョコクリーム	11 ごはん マーボー豆腐 ししゃもからあげ ナムル
14 1年生スタート コーンピラフ だいずコロケ フルーツミックス	15 スパゲティ ミートソース フレンチポテト	16 カレーライス ほうれんそう コーンサラダ	17 よこわりバンズパン クリームシチュー ハンバーグ きよみオレンジ のよてい	18 にくいためどん みそしる きよみオレンジ のよてい
21 にくうどん おさつフリッター りんごのよてい	22 とりめし みそしる うのはなフライ	23 わふうそぼろごはん みそしる ほったつたあげ	24 よこわりバンズパン マカロニクリームに メンチカツ りんごのよてい	25 いわしかばやきどん ぶたじる いそあえ
28 しょうゆラーメン ごまポテト かんぎつのよてい	29  昭和の日	30 とりミックスどん みそしる かんぎつのよてい	1 ロールパン コーンシチュー あさりスパゲティ サラダ かんぎつのよてい	2 ごもくごはん みそしる さばの バーベキューソース

## 新年度スタート!!

1年生のみなさん、ご入学おめでとうございます。2, 3, 4, 5, 6年生のみなさんは進級おめでとうございます。気持ちも新たに新しい学年のスタートです。新しい環境に緊張感もいっぱい、いつも以上にストレスを受けやすい時です。こんな時こそ、毎日の食事を大切にして、お子さんの心と体をベストの状態に整えていただきたいと思います。

車でおよそ10分弱の距離

南区南沢3条2丁目  
南の沢小 およそ430食  
11時45分頃、完成した給食を積み込み藻岩北小へ向けてトラックが発射します。

南区川沿2条3丁目  
藻岩北小 およそ350食

毎日の給食が学校生活の楽しみの一つとなりますように、美味しい給食のご提供に努力します。ご家庭でも、給食をきっかけに、食の話題が広がることを願っております。南の沢小学校勤務3年目の吉田です。どうぞよろしくお願いいたします。



およそ780人分の給食を5.5人の調理スタッフで作ります。給食をモリモリ食べて、たくましい心と体を作ってほしいと願いながら、安全でおいしい給食をお届けします。(調理スタッフからのコメントは、次号で紹介する予定です。)



ご協力よろしくお願いいたします

ランチマット

マスク

エプロン

給食当番には、マスクの着用を必ずお願いしています。給食用具(ランチマット、エプロン、三角巾)に加えてマスクもお忘れなく、お願いいたします。

【2025年度 牛乳・白飯・パン・麺の納入業者です。】

牛乳 サツラク農協 東区丘珠 573 	白飯 札幌アールビー エム協同組合 石山工場 南区石山2条4丁目 	パン 京田食品(株) 南区石山2条3丁目 	麺 西山製麺(株) 白石区平和通 16丁目南 
------------------------------	--	--------------------------------	-------------------------------------

主な使用食品名一覧 青果物は天候等によって、入荷量及び価格が左右されるため、大量に利用する学校給食の場合、やむを得ず変更する場合があります。ご理解、ご了承をどうぞよろしくお願い致します。

9(水)	炊き込みいなりご飯<胚芽精米、大麦、油揚げ、人参、ひじき、ごま、焼き海苔、酢、さとう、塩、しょうゆ> ㊤北海道産ぶりカツくぶり、パン粉、小麦粉、イースト、塩、ショートニング、植物油脂、グリセリン脂肪酸エステル、ぶどう糖、でん粉、イーストフード、バターミックス(小麦粉、ライ麦粉、コーンフラワー、増粘剤(グァーガム)、こしょう、揚げ油) おひたしくほうれん草、もやし、かつお節、しょうゆ>
10(木)	ワントンスープ<ワントンの皮、豚肉、人参、ほうれん草、玉葱、もやし、めんま、長葱、しょうが、にんにく、油、みそ、酒、しょうゆ、こしょう、唐辛子、ごま油、豚骨、鶏がら、昆布> 青のりポテト<じゃがいも、揚げ油、塩、こしょう、青のり> チョココリウム<豆乳、チョコレート、ココア、さとう、コーンスターチ>
11(金)	マーボー豆腐<豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、油、人参、長葱、みそ、しょうゆ、さとう、ごま油、㊤豆板醤(唐辛子、塩、みそ、みりん、そら豆粉、酒精、調味料(アミノ酸等)、PH調整剤)、でん粉> ししゃもから揚げ<子持ちカラフトししゃも、小麦粉、でん粉、揚げ油、しょうゆ、さとう、みりん、酢> ナムル<もやし、ほうれん草、人参、ごま、しょうゆ、酢、さとう、一味唐辛子、ごま油>
14(月)	コーンピラフ<胚芽精米、大麦、バター、㊤ベーコン(豚肉、塩、さとう)、コーン、人参、玉葱、油、塩、こしょう> ㊤大豆コロッケ<じゃがいも、大豆、玉葱、マッシュポテト、パン粉、小麦粉、植物油脂、でん粉、さとう、塩、香辛料、揚げ油> フルーツミックス<みかん缶詰、パイナップル缶詰、りんご缶詰、黄桃缶詰、夏みかん缶詰、パイナップルジュース、りんごジュース>
15(火)	ミートソーススパゲティ<スパゲティ、オリーブオイル、豚肉、玉葱、人参、大豆水煮、セロリ、にんにく、油、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、しょうゆ、塩、こしょう、オールスパイス、ナツメグ、中濃ソース、㊤デミグラスソース(玉葱、トマトペースト、人参、チキンエキス、フォンドヴォー、牛肉、トマトケチャップ、牛脂、さとう、ウスターソース、ビーフエキス、酵母エキスパウダー、塩、セロリ、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、ソース)> フレンチポテト<じゃがいも、揚げ油、塩、こしょう>
16(水)	カレーライス<ごはん、豚肉、じゃがいも、人参、玉葱、セロリ、りんご、生姜、にんにく、油、小麦粉、カレー粉、㊤カレールウ(小麦粉、豚脂、さとう、塩、カレーパウダー、デキストリン、香辛料、ローストオニオンパウダー、しょうゆ加工品、脱脂大豆、ローストガーリックパウダー、玉葱エキス、小麦発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料)、中濃ソース、ケチャップ、しょうゆ> ほうれん草とコーンのサラダ<ほうれん草、もやし、コーン、ごま、しょうゆ、酢、こしょう、ごま油>
17(木)	クリームシチュー<豚肉、玉葱、じゃがいも、人参、油、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、塩、こしょう> ㊤レバー入りハンバーグ<牛肉、玉葱、豚肉、豚レバー、でん粉、粒末状植物性たん白、塩、香辛料、揚げ油> ケチャップソース<ケチャップ、中濃ソース、さとう、辛子> 果物<清見オレンジの予定>
18(金)	にくいためどん<ごはん、豚肉、油、めんま、人参、もやし、にら、玉葱、りんご、しょうが、にんにく、ごま、でん粉、ごま油、しょうゆ、中濃ソース、さとう、㊤豆板醤(唐辛子、水あめ、塩、みそ、そら豆粉、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料)> みそ汁<大根根、油揚げ、みそ、削り節、昆布> 果物<清見オレンジの予定>
21(月)	肉うどん<ソフトめん、豚肉、油揚げ、にんじん、ほうれん草、長葱、しょうゆ、みりん、酢、唐辛子、削り節、昆布> おさつフリッター<さつまいも、塩、小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳、さとう、塩、ごま、揚げ油> 果物<りんごの予定>
22(月)	とりめしく胚芽精米、大麦、鶏肉、生姜、玉葱、油、しょうゆ、塩、さとう> みそ汁<にら、油揚げ、えのき茸、みそ、削り節、昆布> ㊤うの花フライ<ばれいしょ、人参、とうもろこし、玉ねぎ、いんげん、ごぼう、ごぼう、パン粉、乾燥おから、加工でん粉、鶏肉、さとう、発酵調味料、しょうゆ、かつお風味調味料、植物油脂、塩、ピロリン酸第二鉄、パン粉、米粉、揚げ油>
23(水)	和風そぼろごはん<白飯、鶏ひき肉、焼き豆腐、切干大根、ごぼう、人参、生姜、ごま、油、みそ、しょうゆ、さとう、唐辛子> ㊤みそ汁<小松菜、油揚げ、みそ、削り節、昆布> ほっけの竜田揚げ<ほっけ、しょうが、しょうゆ、酒、小麦粉、でん粉、揚げ油>
24(木)	マカロニクリーム煮<鶏肉、玉葱、マカロニ、人参、油、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、塩、こしょう> ㊤メンチカツ<豚肉、パン粉、玉葱、小麦粉、大豆たんぱく、でん粉、なたね油、ざらめ糖、貝Ca、並塩、ぶどう糖、こしょう、酵母(パン酵母)、揚げ油> 果物<りんごの予定>
25(金)	豚汁<豚肉、豆腐、じゃがいも、つきこんにゃく、人参、大根、玉葱、ごぼう、長葱、生姜、油、みそ、唐辛子、削り節、昆布> いわしのかばやき<いわし、小麦粉、でん粉、揚げ油、しょうゆ、さとう、酒、みりん、生姜、ごま> 磯あえ<ほうれん草、もやし、焼き海苔、しょうゆ>
28(月)	しょうゆラーメン<ソフトラーメン、豚肉、㊤つと(たら、でん粉、塩、さとう)、しょうが、にんにく、めんま、もやし、人参、玉葱、長葱、ほうれん草、荳わかめ、油、しょうゆ、塩、こしょう、鶏がら、豚骨、昆布> ごまポテト<じゃがいも、揚げ油、ごま、さとう> 果物<柑橘の予定>
30(火)	鶏ミックス丼<ごはん、鶏肉、厚揚げ、しょうが、でん粉、小麦粉、揚げ油、玉葱、たけのこ、人参、ピーマン、ごま、油、しょうゆ、さとう、酒> みそ汁<油揚げ、じゃがいも、にら、みそ、削り節、昆布> 果物<柑橘の予定>
1(水)	コーンシチュー<コーン、㊤ベーコン(豚肉、塩、さとう)、じゃがいも、人参、玉葱、小麦粉、バター、油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、塩、こしょう> あさりスパゲティサラダ<あさり、生姜、しょうゆ、さとう、酒、スパゲティ、きゅうり、人参、ごま、酢、ごま油> 果物(柑橘の予定)
2(木)	五目ご飯<胚芽精米、大麦、鶏肉、油揚げ、白滝、人参、ごぼう、たけのこ、枝豆、油、しょうゆ、さとう> みそ汁<豆腐、なめこ、長葱、みそ、削り節、昆布> さばのパーベキューソース<さば、小麦粉、でん粉、揚げ油、ごま、しょうゆ、みそ、ケチャップ、みりん、さとう、㊤豆板醤(唐辛子、塩、みそ、みりん、そら豆粉、酒精、調味料(アミノ酸等)、PH調整剤)、にんにく、ごま油>

- ◆揚げ物の揚げ油は毎回新しい油ではなく、概ね複数回の使用となりますので、ご了承よろしくお願い致します。
- ◆パンについて…ソフトフランスパン以外は、乳製品(脱脂粉乳)と、卵(全卵)の使用があります。
- ◆海産物全般について…海洋生物(小さなかに・えびなど)が混入している場合があります。

使用食品の詳細についてお知りになりたいものがあればお気軽にお申し付けください。  
南の沢小学校  
☎ 571-1096  
栄養教諭 吉田

