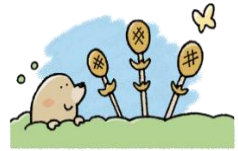




給食だより



2026年4月8日発行 札幌市立南の沢小学校・藻岩北小学校

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます



春の白差しが暖かい季節となりました。1年生が新たに仲間に加わり、いよいよ今日から新学期がスタートします。今年度も子どもたちの心身の健やかな成長を願い、栄養バランスのとれた安全でおいしい給食作りに努めてまいりますので、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。今年度の給食は2～6年生は9日（木）から、1年生は14日（火）から始まります。

札幌市の学校給食

ごはん

- ごはんは週3回のうち2回はライス工場^{ライス工場}で炊いた白飯、1回は味付きごはんです。
- わかめごはんなどの味付きごはんの白は、不足しがちな食物繊維やビタミン B1、ビタミン B2 を補うために胚芽精米に米粒麦を混ぜて給食室^{給食室}で炊飯しています。
- 精白米には「ななつぼし」胚芽精米には「ゆめぴりか」を使用しています。

めん

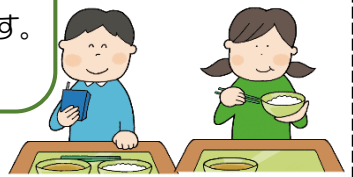
- 北海道産小麦^{北海道産小麦}を使用しています。
- 夏場は冷たいめんを使用します。
- うどん・ラーメン・パスタは1人分ずつ小袋に入れて温かい状態で届けられます。

パン

- 北海道産の無漂白小麦粉^{無漂白小麦粉}を使用しています。
- 食品添加物・イーストフードは使用していません。

おかず

- おかずは、献立により2～3品つき、和・洋・中華と味に変化をもたせています。
- スープやだし汁をとるときは、豚骨・鶏がら・昆布・煮干し・削り節を使っています。
- カレーやシチューも道産小麦^{道産小麦}を使用し、給食室^{給食室}で手作りです。



献立について

●札幌市では統一基準献立^{統一基準献立}を基に、各学校で行事や食指導^{食指導}に合わせて献立作成を行っています。

今年度の学校給食について

主食がこのようになります

月	火	水	木	金
白飯 (RBM)	めん (西山製麺)	自校炊飯 (味付きごはん)	白飯 (RBM)	パン (京田食品)

給食だよりについて

毎月、学校のホームページに掲載いたします。献立名と使用している主な食品を載せています。野菜や果物は仕入れ状況により変更となる場合があります。給食についてのご質問やご相談がありましたらお気軽にお問い合わせください。

給食セットを忘れずに！

エプロン・帽子やバンドナ・ランチマット・給食当番用のマスクを持たせてください。



4月の予定献立

月	火	水	木	金
		8 始業式 入学式 	9 たきこみいなり ブリカツ からし和え 手巻きのり 胚芽精米,大麦,油揚げ,人参,干しいたけ,ひじき,白ごま/ぶり,パン粉,小麦粉,コーンスターチ,片栗粉,ライ麦/ハム,小松菜,キャベツ/焼きのり	10 ロールパン コーンシチュー あさりのサラダ 清見オレンジ ロールパン/ホールコーン,クリームコーン,ベーコン,玉葱,人参,じゃがいも,パセリ,小麦粉,バター,スキムミルク,チーズ,牛乳,豆乳,鶏がらスープ/あさり,生姜,きゅうり,キャベツ,人参,白ごま/清見オレンジ
13 ごはん すき焼き 揚げポークシュウマイ おかかふりかけ	14 1年生給食開始 ゆであげミートソース フレンチポテト	15 とりめし 味噌汁 白花豆コロッケ	16 カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	17 横割バンズ 麦入り野菜スープ レバー入りハンバーグ フルーツミックス
精白米/豚肉,焼き豆腐,白滝,玉葱,白菜,長葱,たまごたけ,焼き麩,春菊,干しいたけ/玉葱,豚肉,牛肉,片栗粉,大豆たんぱく,小麦粉/しらす干し,糸かつおのり,青のり,白ごま	スパゲティ,パセリ,豚肉,玉葱,人参,大豆,マッシュルーム,セロリ,にんにく,小麦粉,トマトピューレ,デミグラスソース,鶏がらスープ/じゃがいも	胚芽精米,大麦,鶏がらスープ,鶏肉,生姜,玉葱/油揚げ,小松菜,えのきたけ,むろあじ,だし昆布/白花豆,じゃがいも,バター,パン粉,大豆たんぱく	精白米,豚肉,じゃがいも,人参,玉葱,セロリ,りんご,生姜,にんにく,グリーンピース,小麦粉,鶏がらスープ/ベーコン,小松菜,もやし,白ごま	横割バンズ/ベーコン,人参,玉葱,キャベツ,セロリ,パセリ,大麦,鶏がらスープ,鳥がら/牛肉,玉葱,豚肉,豚レバー/みかん缶詰,パイン缶詰,黄桃缶詰,りんご缶詰
20 南の沢小給食なし 厚揚げ入り肉炒め丼 すまし汁 りんご	21 しょうゆラーメン きなこポテト 清見オレンジ	22 五目ごはん 味噌汁 チキンナゲット	23 和風,そぼろごはん 味噌汁 てっちゃんぎょうざ	24 黒コッペパン チキンクリーム煮 コールスローサラダ 黄桃缶ミックス
精白米,豚肉,メンマ,人参,もやし,小松菜,厚揚げ,片栗粉,玉葱,りんご,生姜,にんにく,白ごま/豆腐,わかめ,干しいたけ,長葱,宗田節,むろあじ,だし昆布/りんご	ソフトラーメン,豚肉,メンマ,生姜,にんにく,つと,もやし,玉葱,人参,長葱,ほうれん草,くきわかめ,鳥がら,豚骨,だし昆布/じゃがいも,きなこ/清見オレンジ	胚芽精米,大麦,鶏肉,油揚げ,白滝,人参,ごぼう,たけのこ,ひじき,干しいたけ,枝豆/じゃがいも,にら,むろあじ,だし昆布/鶏肉,パン粉,片栗粉,乾燥おかから,小麦粉	精白米,鶏肉,焼き豆腐,切り干し大根,干しいたけ,ひじき,白ごま,生姜,ごぼう,人参,唐辛子/厚揚げ,小松菜,むろあじ,だし昆布/豚肉,キャベツ,玉葱,菜葱,にら,にんにく,生姜,人参,干しいたけ,大豆たんぱく,小麦粉	黒コッペパン/鶏肉,マカロニ,人参,玉葱,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,鶏がらスープ/キャベツ,人参,ホールコーン/黄桃缶詰,みかん缶詰
27 ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき 磯和え	28 きつねうどん ごまポテト 清見オレンジ	29 	30 鶏ミックス丼 味噌汁 ジューシーオレンジ	5/1 コッペパン ポーククリームシチュー ほうれん草とコーンのサラダ パイン缶詰
精白米/豆腐,豚肉,生姜,にんにく,人参,長葱,干しいたけ,片栗粉/いわし,片栗粉,小麦粉,生姜,白ごま,片栗粉/小松菜,もやし,もみのり	ソフトめん,油揚げ,つと,干しいたけ,長ねぎ,たまごたけ,ほうれん草,唐辛子,むろあじ,だし昆布/じゃがいも,白すりごま/清見オレンジ		精白米,鶏肉,生姜,小麦粉,片栗粉,厚揚げ,人参,玉葱,たけのこ,干しいたけ,ピーマン,白ごま/あさり,ごぼう,小松菜,長葱,むろあじ,だし昆布/ジュシーオレンジ	コッペパン/豚肉,じゃがいも,玉葱,人参,小麦粉,バター,牛乳,豆乳,チーズ,スキムミルク/ほうれん草,ホールコーン,白ごま/パイン缶詰

- 牛乳は毎日200mlつきます。
- 調味料は掲載していません。
- しらすやわかめなどの海産物には甲殻類が混入することがあります。
- 落花生、くるみなどのナッツ類やそばは使用しません。
- 果物や野菜は仕入れの状況により変更する場合があります。
- 主な使用食材を記載しています。アレルギーのために、教室で自己除去するお子さんには、登校前に一言声掛けをお願いいたします。