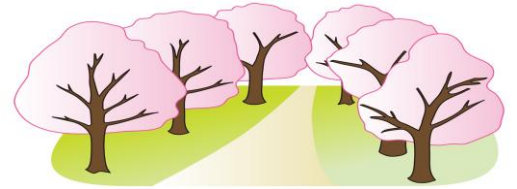




札幌市立/ホロの丘小学校

御入学・御進級おめでとうございます。

新入生と新しく着任した職員を迎え、新学期がスタートしました。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。今年度もお子さまの健やかな成長を願い、安全でおいしい給食を作るよう心がけてまいります。御家庭の御理解・御協力をお願いいたします。



さっぽろ学校給食 フードリサイクル

札幌市では、学校給食を作る時に出る調理くずや食べ残しをたい肥化し、そのたい肥で栽培したレタスや玉ねぎ、とうもろこしなどを給食の食材料として使用する「さっぽろ学校給食フードリサイクル」に取り組んでいます。



札幌市の取組



農薬をできるだけ減らして栽培された北海道のじゃがいも、玉ねぎ、にんじん、大根、りんご、札幌産の小松菜やチンゲン菜を取り入れています。

クリーン青果物

地産地消 地場産物の活用

お米や小麦粉をはじめ、給食の食材には北海道産のものを多く使い、地産地消に取り組んでいます。また、子どもたちに郷土料理や地域の特産物に関心をもってもらうための献立（豚丼、石狩鍋、ジンギスカン、とりめしなど）も取り入れています。

もみじの丘小・ノホロの丘小の給食




- ★もみじの丘小学校210人、ノホロの丘小学校460人、合計670人分の給食をもみじの丘小学校の給食室で作ります。
- ★調理員6名が給食調理や配膳、下膳、洗浄作業等を行います。
- ★もみじの丘小学校からノホロの丘小学校へ給食が運ばれます。ノホロの丘小学校では、3名の配膳員が給食の配膳・下膳を行います。
- ★お米は道産米です。パンや麺類に使用している小麦粉も道産小麦です。
- ★自校炊飯では胚芽米を使用しています。食物繊維の摂取量を増やすために麦も入れています。
- ★主食は曜日指定です。米飯が週3回で、そのうち2回は委託炊飯（白飯）、1回が自校炊飯です。パンと麺も週1回ずつあります。



月	火	水	木	金
めん	自校炊飯	白飯	パン	白飯

※学校行事等で変更することがあります。
※曜日指定は毎年変わります。

★食材の一部を掲載します。少量で表示しない食材や、変更の場合もありますので、御了承ください。果物は生育状況や天候等により変更する場合があります。給食で使用している「ししゃも」や「しらすぼし」「わかめ」の中には、小さな甲殻類が混入している場合があります。加工食品等で原材料の配合を詳しく知りたい方はもみじの丘小学校（805-1605）栄養教諭（小野寺）までお問い合わせください。

<p>★良質なたんぱく質とカルシウムが豊富な牛乳は、毎日200mlつきます。 ★給食で使用している主な食材を載せています。(ノは、献立の区切りです。)</p> 		<p>8日(水)</p> <p>始業式・入学式</p> 	<p>9日(木)</p> <p>五目ごはん みそ汁 十勝大豆コロッケ</p> <p>米、大麦、鶏肉、油揚げ、白滝、にんじん、ごぼう、竹の子、ひじき、干し椎茸、油、グリーンピース/じゃがいも、にら/じゃがいも、大豆、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、油、でんぷん</p>	<p>10日(金)</p> <p>スパゲティ ミートソース フレンチポテト</p> <p>スパゲティ、オリーブ油、油、パセリ、豚肉、玉ねぎ、大豆、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、小麦粉/じゃがいも、油</p>
<p>13日(月)</p> <p>肉うどん 大学芋 果物</p>	<p>14日(火)</p> <p>とりめし みそ汁 白花豆コロッケ</p>	<p>15日(水)</p> <p>カレーライス 小松菜と ベーコンのサラダ</p>	<p>16日(木)</p> <p>横割りパンズパン 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</p>	<p>17日(金)</p> <p>和風そばろごはん みそ汁 ポークシューマイ</p>
<p>うどん、豚肉、油揚げ、にんじん、ほうれん草、長ねぎ、干し椎茸、たまご茸/さつまいも、油、ごま/りんご</p>	<p>米、大麦、鶏肉、しょうが、玉ねぎ、油/油揚げ、小松菜、えのき茸/いんげんまめ、じゃがいも、パン粉、小麦粉、でんぷん、大豆、油</p>	<p>米、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、グリーンピース、油/ベーコン、小松菜、もやし、油、ごま</p>	<p>横割りパン/ベーコン、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、セロリ、パセリ、大麦/牛肉、豚肉、油、玉ねぎ、豚レバー、でんぷん、パン粉、大豆、スキムミルク/みかん缶、パイン缶、りんご缶、黄桃缶、洋梨缶</p>	<p>米、鶏肉、豆腐、切干大根、干し椎茸、ひじき、ごま、しょうが、油、ごぼう、にんじん/厚揚げ、小松菜/玉ねぎ、豚肉、牛肉、でんぷん、大豆、小麦粉、油</p>
<p>20日(月)</p> <p>しょうゆラーメン きなこポテト ミニトマト</p>	<p>21日(火)</p> <p>コーンピラフ チキンナゲット 果物</p>	<p>22日(水)</p> <p>ごはん 豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし</p>	<p>23日(木)</p> <p>ツイストパン ポーククリームシチュー あさりのサラダ 果物</p>	<p>24日(金)</p> <p>ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき 磯和え</p>
<p>ラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、油、つと、もやし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、ほうれん草、莖わかゆ/じゃがいも、油、きなこ/ミニトマト</p>	<p>米、大麦、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、コーン、パセリ、マッシュルーム、油/鶏肉、大豆、パン粉、でんぷん、おから、米粉、クラッカー、油、りんご</p>	<p>米、豚肉、豆腐、じゃがいも、こんにゃく、にんじん、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、油/鶏肉、しょうが、でんぷん、小麦粉、油、ごま/ほうれん草、白菜、鰹節</p>	<p>ツイストパン、豚肉、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、パセリ、油、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/あさり、しょうが、きゅうり、キャベツ、にんじん、油、ごま、ごま油/パイン缶</p>	<p>米/豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、油、にんじん、長ねぎ、干し椎茸、でんぷん/いわし、小麦粉、油、ごま、しょうが、でんぷん/小松菜、もやし、のり</p>
<p>27日(月)</p> <p>きつねうどん ごまポテト 果物</p>	<p>28日(火)</p> <p>たきこみいなり ぶりカツ からしあえ</p>	<p>29日(水)</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30日(木)</p> <p>黒コッペパン チキンクリーム煮 コールスローサラダ 果物</p>	<p>5月1日(金)</p> <p>鶏ミックス丼 みそ汁 果物</p>
<p>うどん、油揚げ、つと、長ねぎ、干し椎茸、たまご茸、ほうれん草/じゃがいも、油、ごま/清見オレンジ</p>	<p>米、大麦、油揚げ、にんじん、干し椎茸、ひじき、ごま、のり/ぶり、パン粉、小麦粉、でんぷん、油/ハム、小松菜、キャベツ</p>	<p>黒コッペパン/鶏肉、マカロニ、にんじん、玉ねぎ、パセリ、油、マッシュルーム、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/キャベツ、油、にんじん、コーン/黄桃缶</p>	<p>米、鶏肉、しょうが、小麦粉、でんぷん、油、厚揚げ、玉ねぎ、にんじん、竹の子、干し椎茸、ピーマン、ごま/あさり、ごぼう、小松菜、長ねぎ/りんご</p>	

朝食は必ず食べるようにしましょう！！

「お腹がすいて集中できない」などということにならないように、朝食は食べましょう。成長期の今はバランスよく食べることが大切です。食事の時間が整うと生活リズムも整います。