

4がつ よていこんだて

※牛乳(200ml)は毎日つきます。

月	火	水	木	金
<p>主な使用食材をお知らせします。記載していないものもありますので、食物アレルギーがあるなどの理由で詳細を知りたい場合は、新発寒小学校 栄養教諭 中本(662-7820)までご連絡ください。</p>		<p>8日</p> <p>始業式 入学式</p> 	<p>9日</p> <p>ごはん すきやき あげポークシュウマイ おかかふりかけ</p>	<p>10日</p> <p>せわりコッパ コーンクリームスープ セルフドック(ウインナー) おうとう缶</p>
		<p>精白米/豚肉、焼き豆腐、しらたき、たまねぎ、白菜、長ねぎ、たもぎたけ、焼きふ、春菊、しいたけ等/ポークシュウマイ/しらす、糸かつお、切りのり、青のり、白ごま等</p>	<p>背割コッパ/コーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ等/チキンウインナー、ケチャップ、ソース等/黄桃缶</p>	
<p>13日</p> <p>ごはん マーボー豆腐 いわしのかぼやき いそあえ</p>	<p>14日</p> <p>しょうゆラーメン きなこポテト りんご</p> <p>1年生給食開始 </p>	<p>15日</p> <p>ごもくごはん じゃがいもと にらのみそ汁 とかちだいでずコロッケ</p>	<p>16日</p> <p>カレーライス こまつなと ベーコンのサラダ</p>	<p>17日</p> <p>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 グレープゼリー</p>
<p>精白米/豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、人参、長ねぎ、しいたけ等/いわし、しょうが、ごま等/小松菜、もやし、もみのり等</p>	<p>ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、つと、もやし、玉ねぎ、人参、長ねぎ、ほうれん草、くさわかめ等/じゃがいも、きな粉、きび砂糖等/りんご</p>	<p>胚芽精米、大麦、鶏肉、油揚げ、しらたき、人参、ごぼう、たけのこ、ひじき、しいたけ、グリーンピース等/じゃがいも、にら等、十勝大豆コロッケ</p>	<p>精白米、豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セロリー、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース等/ベーコン、小松菜、もやし、白ごま等</p>	<p>横割バンズ/ベーコン、人参、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、パセリ、大麦等/レバー入りハンバーグ、ケチャップ、ソース等/ぶどうジュース、粉寒天等</p>
<p>20日</p> <p>ごはん けんちんじる<small>しょうゆ</small> ひじきはるまき ごまあえ</p>	<p>21日</p> <p>ゆであげミートソース フレンチポテト</p>	<p>22日</p> <p>コーンピラフ チキンナゲット きよみオレンジ</p>	<p>23日</p> <p>わふうそぼろごはん こまつなと あつあげのみそ汁 Feちゃんぎょうざ</p>	<p>24日</p> <p>くろコッパパン チキンクリームに コールスローサラダ おうとう缶</p>
<p>精白米/鶏肉、豆腐、つきこん、にゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ等/ひじき春巻/ほうれん草、もやし、白すりごま等</p>	<p>スパゲッティ、パセリ、豚肉、玉ねぎ、人参、大豆、セロリー、にんにく、デミグラスソース、ケチャップ等/じゃがいも、塩、こしょう</p>	<p>胚芽精米、大麦、バター、ベーコン、玉ねぎ、人参、コーン、パセリ等/チキンナゲット/清見オレンジ</p>	<p>精白米、鶏肉、焼き豆腐、切干大根、しいたけ、ひじき、白ごま、しょうが、ごぼう、人参等/厚揚げ、小松菜等/Feちゃんぎょうざ</p>	<p>黒コッパパン/鶏肉、マカロニ、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ、バター、小麦粉、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク等/キャベツ、人参、コーン等/黄桃缶</p>
<p>27日</p> <p>あつあげいり にくいためどん とうふと わかめのすましじる ジューシーオレンジ</p>	<p>28日</p> <p>きつねうどん ごまポテト りんご</p>	<p>29日</p> <p> </p>	<p>30日</p> <p>ごはん ぶたじる とりのてりやき おひたし</p>	<p>1日</p> <p>コッパパン ポーククリームシチュー ほうれん草と コーンのサラダ パインかん</p>
<p>精白米、豚肉、メンマ、人参、小松菜、もやし、厚揚げ、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、白ごま等/豆腐、わかめ、しいたけ、長ねぎ等/ジューシーオレンジ</p>	<p>ソフトめん、油揚げ、つと、しいたけ、長ねぎ、たもぎたけ、ほうれん草/じゃがいも、白すりごま等/りんご</p>		<p>精白米/豚肉、豆腐、じゃがいも、こんにゃく、人参、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが等/鶏肉、しょうが、白ごま等/ほうれん草、白菜、糸かつお等</p>	<p>コッパパン/豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク等/ハム、ほうれん草、コーン、白ごま等/パイン缶</p>

*果物や野菜は変更になることがあります。

*わかめなどの海藻類や、しらす干し、ししゃも、あさりなどには、小さなえびやカニが混入していることがあります。



いただきます



ご入学

ご進学おめでとうございます

令和8年4月8日

新発寒小学校

新陵小学校

新しい環境に少しドキドキしているお子さまたちも多いことでしょう。給食室では、子どもたちが毎日「おいしいね」と笑顔になれるような、温かく栄養満点の給食づくりを心掛けています。食べることは、心と体の成長の土台です。食を通じて、子どもたちが安心して楽しい学校生活を送れるようサポートしてまいりますので、今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

札幌市の学校給食を紹介します

デザート

季節の果物やヨーグルト、ゼリー等がつく日もあります。



牛乳

毎日1本（200ml）つきます。血液や筋肉をつくるたんぱく質、骨を丈夫にするカルシウムを効率よくとることができます。

主食

ごはん

週3回提供しており、うち2回は白いごはん、1回は味付のごはんです。白いごはんの日の精白米、および味付けごはんの日の胚芽精米は、いずれも「ななつぼし」を使用しています。

パン

週1回提供しています。北海道産の無漂白小麦粉を使用しています。

めん

週1回提供しています。スパゲッティは北海道産の小麦「きたほなみ」、うどん・冷麦は北海道産の小麦「ホクシン」を使用しています。

副食（おかず）

旬の食材や地場産物を使った献立、行事食、郷土料理などを取り入れています。スープやだし汁をとる時は、豚骨・鶏がら・昆布や削り節・煮干しなどを使っています。コロッケやシューマイなどの冷凍食品は、保存料・甘味料・着色料などの食品添加物を含まないものです。

カレーライスのルーは北海道産の小麦と油、シチューやグラタンのルーは、北海道産の小麦粉と油、バターで作る手作りのものです。

新しいクラス、新しいお友達。期待と不安でいっぱい新时期ですが、おなが空いたときにホッとできるような、心のこもった給食を届けていきたいと思ひます。今年度も安全でおいしい給食を目指して、給食室一同、力をあわせてがんばっていきます！よろしくお願いいたします。

