

給食だより 4月

◆◆ 札幌市立光陽小学校・札幌市立新琴似小学校 ◆◆ 令和8年4月8日(水)

ご入学、ご進級おめでとようございます！

新学期が始まり、新しい学年での給食がスタートします。今年度も、みなさんにおいしくて安全な給食をとどけられるよう、給食室のみなで力を合わせてがんばります。どうぞよろしくお願ひします！

給食の時間は、「おいしく食べる」ほかにも、さまざまなことを学ぶ時間です。

正しい食習慣を身につける
食事のマナーやバランスの良い食べ方などを知り、大人になっても健康的に過ごせるようにする。



日本の食文化や地域の食べものを知る
和食の良さや、わたしたちの住む北海道の食材・料理などを知り、日本の文化を大切にする。

食べものの大切さを知る
食べものはすべて自然のめぐみから生まれていることを知り、自然や命を大切にする。

感謝の心をもつ
食事はたくさんのおかげで作られていることを知り、感謝の気持ちで食べる。

みんなで楽しく食べて心育てる
友だちや先生といっしょに給食の準備をして楽しく食べることで、食事の時間をよりよいものにする。

楽しい給食時間を過ごして、たくさんを知っていきましょう！

給食当番の身支度

- ・せいけつなエプロンをする。
- ・ぼうし・バンダナをつける。
- ・マスクをきちんとつける。
- ・つめは短く切っておく。
- ・右けんを使って手をあらい、ハンカチでふく。

給食当番は、クラスみんなに給食をとどける大切な仕事です。給食当番としてふさわしい身支度ができるように、しっかりと確認しましょう。



保護者のみなさまへ

札幌市の学校給食は、全市で統一された「統一基準献立案」をもとに、給食調理校の栄養教諭が学校の行事予定に合わせて組み立て、各校の献立を作成しています。各校の食指導や食数等の都合で、統一基準献立案から献立の内容を一部変更することもございます。

子どもたちが心身ともに健康に成長していくための一助となるよう、安心安全な給食を提供していきますので、学校給食へのご理解、ご協力をお願いいたします。





4月 よていこんだて

月	火	水	木	金
<p>今年度の主食の内容</p> <p>月:パン 火:白飯 水:めん 木:たきこみごはん 金:白飯</p>		<p>8</p> <p>始業式 入学式</p>	<p>9</p> <p>たきこみいなり 北海道産ブリカツ からし和え <small>(胚芽精米、大麦、油揚げ、人参、干椎茸、ひじき、白ごま、焼きのり)(ぶり)(ハム、小松菜、キャベツ)</small></p>	<p>10 ごはん</p> <p>すき焼き あげポークシウマイ おかかふりかけ <small>(豚肉、焼豆腐、白滝、玉ねぎ、白菜、長ねぎ、たまごたけ、焼き麩、春菊、干椎茸)(玉ねぎ、豚肉、牛肉、鶏肉、大豆たんぱく等)(しらす干し、糸かつお、のり、青のり、白ごま)</small></p>
<p>13 コッペパン</p> <p>ポーククリームシチュー ほうれん草とコーンのサラダ 菓物(パイン缶) <small>(豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、鶏がらスープ)(ほうれん草、ホールコーン、白ごま)</small></p>	<p>14</p> <p>カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ <small>(豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース、鶏がらスープ)(ベーコン、小松菜、もやし、白ごま)</small></p>	<p>15</p> <p>しょうゆラーメン きなこポテト 菓物(清見オレンジ) <small>(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、鳥がら、豚骨、昆布、玉ねぎ、人参)(じゃがいも、きなこ)</small></p>	<p>16</p> <p>コーンピラフ チキンナゲット 菓物(りんご) <small>(胚芽精米、大麦、バター、ベーコン、玉ねぎ、人参、ホールコーン、マッシュルーム、パセリ)(鶏肉、乾燥おから等)</small></p>	<p>17 ごはん</p> <p>豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし <small>(豚肉、木綿豆腐、じゃがいも、板こんにゃく、人参、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、むろあじ、昆布、宗田)(鶏むね肉、しょうが、白ごま)(ほうれん草、白菜、糸かつお)</small></p>
<p>20 ロールパン</p> <p>コーンシチュー あさりのカリッとサラダ 菓物(洋梨缶) <small>(ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、人参、じゃがいも、パセリ、バター、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳、鶏がらスープ)(あさり水煮、しょうが、きゅうり、キャベツ、人参、白ごま)</small></p>	<p>21</p> <p>和風そばろごはん みそ汁 あげぎょうざ <small>(鶏ひき肉、焼豆腐、切干大根、干椎茸、ひじき、白ごま、しょうが、ごぼう、人参)(厚揚げ、小松菜、むろあじ、昆布)(豚肉、キャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、しょうが、人参、干椎茸、大豆たんぱく等)</small></p>	<p>22</p> <p>肉うどん 大学芋 ミニトマト <small>(豚肉、油揚げ、人参、ほうれん草、長ねぎ、干椎茸、たまごたけ、むろあじ、昆布)(さつまいも、水あめ、黒ごま)</small></p>	<p>23</p> <p>五目ごはん みそ汁 十勝大豆コロッケ <small>(胚芽精米、大麦、鶏肉、油揚げ、しらたき、人参、ごぼう、たけのこ水煮、ひじき、干椎茸、グリーンピース)(じゃがいも、にら、むろあじ、昆布)(じゃがいも、大豆、玉ねぎ、乾燥マッシュポテト等)</small></p>	<p>24 ごはん</p> <p>マーボー豆腐 いわしのかばやき 磯和え <small>(木綿豆腐、豚ひき肉、しょうが、にんにく、人参、長ねぎ、干椎茸)(いわし、しょうが、白ごま)(小松菜、もやし、のり)</small></p>
<p>27 横割バンズ</p> <p>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 <small>(ベーコン、人参、玉ねぎ、キャベツ、セロリ、パセリ、大麦、鶏がらスープ、鳥がら、玉ねぎ)(牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚レバー等)(みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶)</small></p>	<p>28 ごはん</p> <p>しょうゆけんちん汁 ひじき春巻 ごま和え <small>(鶏肉、木綿豆腐、つきこんにゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、むろあじ、昆布)(たけのこ水煮、人参、豚肉、ひじき等)(ほうれん草、もやし、白すりごま)</small></p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>とりめし みそ汁 白花豆コロッケ <small>(胚芽精米、大麦、鶏がらスープ、鶏肉、しょうが、玉ねぎ)(油揚げ、小松菜、えのきたけ、むろあじ、昆布)(白花豆、乾燥マッシュポテト、バター、大豆たんぱく等)</small></p>	<p>5/1</p> <p>鶏ミックス丼 みそ汁 菓物(ジュシーオレンジ) <small>(鶏肉、しょうが、厚揚げ、人参、玉ねぎ、たけのこ水煮、干椎茸、ピーマン、白ごま)(あさり、ごぼう、小松菜、長ねぎ、むろあじ、昆布)</small></p>

9日(木) 2~6年生給食開始 / 14日(火) 1年生給食開始

エプロンやぼうしの洗濯を、
いつもありがとうございます。



- ・牛乳は毎日 200ml が1本つきます。
- ・使用食材の _____ はスープ・だし用食材、_____ は加工品(冷凍品)の原材料です。
- ・価格や市場への入荷状況により、野菜や果物が変更になる場合があります。
- ・海産物には、小さなえび・かにが混入している場合があります。
- ・ししゃもはメス(魚卵付き)を使用しています。また、カレイの唐揚げには魚卵が残存する可能性があります。
- ・使用食材は調味料などを省略しています。詳しい情報が必要な場合は、学校にお問合せください。