



令和8年4月8日発行

給食だより



札幌市立太平南小学校・札幌市立新陽小学校



ご入学・ご進級おめでとうございます

温かい日差しが心地よい季節となり、いよいよ新学期が始まります。

新陽小学校では自校と太平南小学校を合わせた約920人分の給食を調理していますが、今年度は給食室も半数の調理員がメンバーチェンジし、新たなスタートを切ります。子どもたちの心と体の健康を願って、安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。給食についてのご質問などございましたら、お気軽にお問い合わせください。

新陽小学校 栄養教諭 鎌田淑恵 (TEL756-1538)

調理の工夫と食べ方の指導で、減塩に取り組んでいます。



主食

★委託炊飯(白飯)の日が週2回、自校炊飯(混ぜごはんやピラフ等)・パン・めんが週1回になります。

	月	火	水	木	金
自校炊飯		白飯	パン	白飯	めん

※休日や行事の関係で変更になることがあります。

ごはん 地産地消推進のため道産米を使用し、混ぜごはんにはビタミン B₁・食物繊維を補うために胚芽精米や大麦を使用しています。

パン 食品添加物は使用していません。コッペパン・ロールパン・豆パン・かぼちゃパンなど12種類あります。

めん 北海道産の小麦粉を100%使用しています。一人分ずつ袋に入って、温かい状態で学校へ届けられます。夏場は冷たいめんを使用します。

おかず

- ★2~3品、和・洋・中と味に変化をもたせています。
- ★豚骨や昆布等からだしをとったり、減農薬の道産野菜を積極的に取り入れたりしています。
- ★かまぼこやコロッケ・ハンバーグ等の加工品は、原料配合を指定した札幌市独自の特注品です。

食器



- ★5種類の強化磁器食器とはし・スプーン・フォークをメニューに合わせて使用しています。

献立・給食費について

- ★全市統一の献立が作成されており、各校で行事や食育に合わせて調整しています。令和8年度の給食費無償化については、教育委員会からのお知らせをすぐ一で配信します。

~保護者のみなさまへ~

【持ち物について】

給食開始までに、清潔なランチマットと給食当番の時に使用するエプロン・帽子(三角巾)・マスク・それらを入れる給食袋を準備してください。週末(汚れた時は都度)持ち帰り、洗濯をして翌週に持たせてください。

【食物アレルギーについて】

裏面には、調味料等を除く主な使用食材を表示しています。アレルギーとなる食材を自己除去する場合や代替品持参の申請をしている場合は、お子様と一緒にご確認ください。また海産物全般における甲殻類・魚卵等の混入、加工品製造過程および調理中におけるアレルギーの微量混入、揚げ物の油の使い回しについては、ご理解をお願いします。

【ご家庭での食育】

事故防止のためにも、給食で初めて食べるものがないように様々な料理に触れさせてください。食事の準備や後片付けをしてもらったり、一緒に買い物に行ったりするのも、食の世界が広がります。ご協力のほどお願いします。

よてい こんだて



- ★牛乳は毎日200mL つきます。
- ★献立の下段は、調味料等を除く主な使用食材です。
- ★果物は天候や市場の状況によって、変更になる可能性があります。
- ★海産物全般における甲殻類・魚卵等の混入、加工品製造過程および調理中におけるアレルギーの微量混入、揚げ油の使い回しについては、ご理解をお願いします。

月	火	水	木	金
6	7	8	9	10
<p>せいけつ かんきょう しょくじ 清潔な環境で食事をするため きゅうしょくぶくろ て ふ に、給食袋や手を拭くハンカチ わす ようい を忘れずに用意しましょう!</p>		<p>しぎょうしき にゅうがくしき 始業式・入学式</p>	<p>あつあげいりにくいためどん すましじる ようなしかん</p> <p>白飯・豚肉・メンマ・人参・もやし・小松菜・厚揚げ・玉ねぎ・りんご・生姜・にんにく・ごま/豆腐・わかめ・椎茸・長ねぎ/洋梨缶詰</p>	<p>にくうどん だいがくいも ミニトマト</p> <p>ソフト麺・豚肉・油揚げ・人参・ほうれん草・長ねぎ・椎茸・たもぎ草/さつまいも・ごま/ミニトマト</p>
13	14【1年生給食開始】	15	16	17
<p>たきこみいなり ほっかいどうさん 北海道産ブリカツ からしあえ</p> <p>胚芽精米・大麦・油揚げ・人参・椎茸・ひじき・ごま・手巻きのり/ぶり/ハム・小松菜・キャベツ</p>	<p>カレーライス こまつなとベーコンのサラダ</p> <p>白飯・豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース/ベーコン・小松菜・もやし・ごま</p>	<p>ロールパン チキンクリームに コールスローサラダ パインかん</p> <p>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・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク/キャベツ・人参・コーン/パイン缶詰</p>	<p>とりミックスどん みそじる オレンジ</p> <p>白飯・鶏肉・生姜・厚揚げ・人参・玉ねぎ・たけのこ・椎茸・ピーマン・ごま/あさり・ごぼう・小松菜・長ねぎ/清見オレンジ</p>	<p>ゆであげミートソース フレンチポテト</p> <p>スパゲティ/パセリ・豚肉・玉ねぎ・人参・大豆・マッシュルーム・セロリ・にんにく/デミ/冷凍フレンチポテト</p>
20	21	22	23	24
<p>コーンピラフ チキンナゲット りんご</p> <p>胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・マッシュルーム/パセリ/鶏肉・乾燥おから/りんご</p>	<p>わふうそぼろごはん みそじる てっちゃんぎょうざ</p> <p>白飯・鶏肉・焼き豆腐・切干大根・椎茸・ひじき・ごま・生姜・ごぼう・人参/厚揚げ・小松菜/豚肉・豚レバー・キャベツ・玉ねぎ・葉ねぎ・にら・にんにく・生姜・人参・椎茸</p>	<p>くろコッペパン ポーククリームシチュー ほうれんそうとコーンのサラダ おうとうかん</p> <p>パン/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/ほうれん草・コーン・ごま/黄桃缶詰</p>	<p>ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき いそあえ</p> <p>白飯/豆腐・豚肉・生姜・にんにく・人参・長ねぎ・椎茸/いわし・生姜・ごま/小松菜・もやし・のり</p>	<p>きつねうどん ごまポテト オレンジ</p> <p>ソフト麺・油揚げ・つと・椎茸・長ねぎ・たもぎ草・ほうれん草・/じゃがいも・すりごま/清見オレンジ</p>
27	28	29	30	5/1
<p>とりめし みそじる しろはなまめコロツケ</p> <p>胚芽精米・大麦・鶏肉・生姜・玉ねぎ/油揚げ・小松菜・えのき草/白花豆・じゃがいも・バター・貝殻焼成カルシウム</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>白飯/豚肉・焼き豆腐・白滝・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たもぎ草・焼き麩・春菊・椎茸/玉ねぎ・豚肉・牛肉/しらす干し・糸かつお・のり・青のり・ごま</p>	<p>しょうわ ひ 昭和の白</p>	<p>ごはん ぶたじる とりにくのてりやき おひたし</p> <p>白飯/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/鶏肉・生姜・ごま/ほうれん草・白菜・糸かつお</p>	<p>しょうゆラーメン きなこポテト パインかん</p> <p>ソフトラーメン・豚肉・メンマ・生姜・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ/じゃがいも・きな粉/パイン缶詰</p>



5月5日は、鯉のぼりやかぶとを飾り、子どもの健やかな成長や幸せを願う日です。
かしわもち (かしわの葉は新葉が出るまで古い葉が落ちないことから子孫繁栄を願う)、**たけのこ** (早く大きくなることから成長を願う) といった行事食に触れながら、ぜひ楽しい日をお過ごしください。