

きゅうしよくだより

4月



令和8年（2026年）4月8日発行

◆◆札幌市立資生館小学校◆◆

御入学・御進級おめでとうございます

新年度を迎えました。給食室では、機械や器具の点検・清掃を行い、給食開始の準備を整えました。今年度も子どもたちの心身の健康を願い、安全でおいしい給食を作っていきたいと思ひます。

<毎日の給食から学ぶ～学校給食の目標>



適切な栄養摂取による健康の保持増進を図る



食事について正しい理解を深め、望ましい食習慣を養う



学校生活を豊かにし、明るい社交性や協同の精神を養う



生命や自然への感謝と環境保全に寄与する態度を育成する



食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深める



伝統的な食文化について理解を深める



食料の生産、流通及び消費についての理解を深める

<札幌市の取り組み>

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。

クリーン青果物

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などを取り入れています。

★資生館小学校で、山鼻小学校の給食も作ります★

資生館小学校の調理室で、8名の調理員が資生館小と山鼻小の2校分、およそ1100食を作ります。

毎月、給食だよりで給食の内容や食生活の情報をお知らせします。献立名と、主な食品名を載せております。青果物は入荷状況により変更することもあります。給食について御不明な点、食物アレルギーなどの御相談などがありましたら、栄養教諭へお気軽にお問い合わせください。

資生館小学校 栄養教諭 岩瀬 美智恵 (TEL204-9811)



4月よていこんだて

※参考にしてください ●・・・卵 ◆・・・乳製品 ◇えび *バラ科の果物 ★アレルギー対応可能献立
 ※牛乳は毎日つきます。
 ※シヤモや昆布、しらす干し、貝類には小さなえびがついていることがあります。

月 6日	火 7日	水 8日	木 9日	金 10日
		着任式・始業式 入学式	五目ごはん みそ汁 十勝大豆コロッケ	ごはん マーボー豆腐 いわしのかば焼き 磯和え
		 	胚芽米 大麦 鶏肉 油揚げ しらたき 人参 ごぼう たけのこ ひじき 干しいたけ グリンピース/じゃがいも にら みそ/じゃがいも 大豆 玉ねぎ 小麦粉 パン粉 油/	精白米/豆腐 豚肉 人参 長ねぎ 干しいたけ しょうが にんにく みそ 油/いわし しょうが いりごま 小麦粉 どん粉 油/小松菜 もやし のり/
肉うどん 大学芋 ミニトマト	◆コーンピラフ チキンナゲット *フルーツミックス	*カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	●◆横割りのパンズ 麦入り野菜スープ レバー入りハンバーグ (ケチャップソース) *いちご	和風そぼろごはん みそ汁 Feちゃんギョウザ
リトめん 豚肉 油揚げ 人参 ほうれん草 干しいたけ たもぎたけ/さつまいも 油 水あめ 黒砂糖 いりごま/ミニトマト/	胚芽米 大麦 バコン 玉ねぎ 人参 ヨン マッシュルーム パター パセリ/鶏肉 粒状植物性たん白 パン粉 どん粉 おから 小麦粉 とうもろこし粉 クラッカー粉 油/みかん缶 桃缶 パイン缶 梨缶 りんご缶/	精白米 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 切りりんご しょうが にんにく グリンピース 小麦粉 油/小松菜 バコン もやし いりごま/	横割りパンズ 卵 脱脂粉乳/ベーコン 人参 玉ねぎ 卵 パツ 切り パツ 大麦/牛肉 豚肉 玉ねぎ 豚レバー どん粉 油/いちご/	精白米 鶏肉 豆腐 干しいたけ ひじき ごぼう 人参 ごぼう いりごま みそ/厚揚げ 小松菜 みそ/豚肉 キャベツ 玉ねぎ 葉ねぎ にら にんにく しょうが しいたけ 大豆たん白 小麦粉 油/
ゆであげミートソース フレンチポテト	とりめし みそ汁 ◆白花豆コロッケ	ごはん すき焼き 揚げポークシューマイ おかかふりかけ	●◆ロールパン ◆コーンシチュー あさりのサラダ 甘夏かん	ごはん 豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし 
スパゲティ パツ 豚肉 玉ねぎ 人参 大豆 マッシュルーム セロリ にんにく オリーブ油 小麦粉/じゃがいも 油/	胚芽米 大麦 鶏肉 玉ねぎ しょうが/油揚げ 小松菜 えのきだけ みそ/白花豆 じゃがいも パター パン粉 どん粉 小麦粉 大豆たん白 油/	精白米/豚肉 焼き豆腐 白滝 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎたけ 車心 春菊 干しいたけ 油/玉ねぎ 豚肉 牛肉 どん粉 大豆たん白 小麦粉 油/しらす干し 鰹節 のり いりごま/	ロールパン 卵 脱脂粉乳/コーン バコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも パツ 小麦粉 パター 油 牛乳 豆乳 ストック チーズ/あさり しょうが きゅうり 卵 パツ 人参 いりごま ごま油/甘夏かん/	精白米/豚肉 豆腐 じゃがいも こんにゃく 人参 大根 ごぼう 玉ねぎ 長ねぎ しょうが みそ/鶏肉 しょうが どん粉 小麦粉 油 いりごま/ほうれん草 白菜 鰹節/
しょうゆラーメン きなこポテト *りんご	たきこみいなり ブリカツ からし和え	昭和の日	●◆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	5月1日 鶏ミックス丼 みそ汁 清見オレンジ
リトめん 豚肉 ママ 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 くきわかめ/じゃがいも きなこ 油/りんご/	胚芽米 大麦 油揚げ 人参 干しいたけ ひじき いりごま のり/ブリ パン粉 小麦粉 どん粉 ライ麦 油/ハム 小松菜 キャベツ/	 	黒コッペパン 卵 脱脂粉乳/鶏肉 マカニ 人参 玉ねぎ マッシュルーム パツ 油 小麦粉 パター 牛乳 豆乳 ストック チーズ/キャベツ 人参 ヨン/	精白米 鶏肉 厚揚げ 小麦粉 どん粉 油 人参 玉ねぎ たけのこ 干しいたけ ピーマン いりごま/あさり ごぼう 小松菜 長ねぎ みそ/清見オレンジ/
<p>≪1年生の給食は、4月14日（火）からです≫</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>・ランチマット、エプロン、給食用帽子(三角巾など) ハンカチ ティッシュなどの、御準備をお願いします。</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">    </div>				