

いただきます！



いただきます

給食だより 2025. 3. 25(火)

札幌市立澄川西小学校・澄川小学校

～進級おめでとうございます～

令和7年度も、澄川小学校と澄川西小学校の給食を、澄川小学校で作ります。

約850食を、澄川小の調理員7名・栄養教諭1名、澄川西小の配膳員3名で提供いたします。

安全・安心で、皆様に喜んでいただけるような給食を作っていきたいと思えます。



新年度も「北海道を食べようメニュー」をおとどけします。



令和7年度は、どんな地域のどんなメニューかな？

- 6月 北海道いかめし
- 7月 新冠ピーマンの青椒肉絲
- 8～9月 大浜みやこの大学かぼちゃ
(南区産小松菜)
- 10月 北海道ビーツのボルシチ
- 11月 アイヌ料理「オハウ」
- 12月 知内のニラ料理



毎年恒例となった『北海道を食べよう！』みなさん、楽しみにしてくれているようで嬉しいです。おいしい食材と、工夫された味付け。おいしく食べて、楽しく学んでいきましょう！

南区では、はじめてのメニューもぞくぞく！



「北海道いかめし」

給食では、いかの珍味を水にもどして味を付け、ご飯を炊きます！



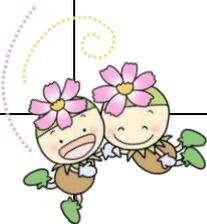
「新冠ピーマンのチンジャオロースー」

この時期、たくさん収穫される新鮮な新冠産のピーマンを使って作ります！

令和6年度から試作を重ねて、準備をしてきました。お楽しみに…。

4月のよていにとだて

※牛乳は毎日つきます。
※果物は変更になる場合があります。

月	火 8日	水 9日	木 10日	金 17日
	始業式・入学式 	ロールパン ポーククリームシチュー コールスローサラダ パインかんづめ	ごもくごはん みそしる(とうふ・なめこ) どうさんブリカツ	にくうどん シナモンポテト きよみオレンジ
		ロールパン 豚肉もも じゃがいも たまねぎ にんじん バレオ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳(調理用) 豆乳 チーズ スライス 食塩 白こしょう 白ワイン 鶏がらスープ/キャベツにんじん ホルモン 穀物酢 サラダ油 上白糖 食塩 白こしょう からし/バイン缶詰	米 おおむぎ 食塩 鶏肉 油揚げ しらたき にんじん ごぼう たけのこ ひじき 干しいたけ グリンピース サラダ油 醤油 きび砂糖 清酒 みりん 風調味料/豆腐(木綿) なめこ 長ねぎ 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布/道産ぶりか なたね油 揚げ油/	ワトめん 豚肉もも 油揚げ にんじん ほうれんそう 長ねぎ 干しいたけ たまぎたけ 醤油 きび砂糖 清酒 本みりん 穀物酢 唐辛子(一味) むろあじ 昆布/さつまいも なたね油 揚げ油 グラニュー糖 シェン/清見オレンジ
14日	15日	16日	17日	18日
コーンピラフ チキンナゲット フルーツカクテル	カレーライス こまつなとコーンのサラダ	よこわりパンズ みそワタンスープ レバーいりハンバーグ パインかんづめ	わふうそぼろごはん みそしる(こまつな・あつあげ) ほっけカレーあげ	パスタミートソース フレンチポテト
米 おおむぎ バター 白ワイン ベーコン(パウ) たまねぎ にんじん ホルモン マツルメ バレオ サラダ油 食塩 黒こしょう/鉄腕アトムナゲット なたね油 揚げ油/みかん缶詰 バイン缶詰(ビークス) 黄桃缶詰 なし缶詰 なつみかん缶詰 りんご(濃縮還元ジュース) 上白糖 白ワイン/	白飯 豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ せりー りんご しょうが にんにく グリンピース サラダ油 小麦粉 カレー粉 カレー粉 ウスターソース 中濃ソース ケチャップ 醤油 赤ワイン 食塩 オリーブオイル ナツメグ 鶏がらスープ/こまつな ホルモン 白ごま サラダ油 きび砂糖 穀物酢 醤油/	横割パンズ ワタノ皮 豚肉 しょうが にんにく 赤みそ 白みそ 清酒 ごま油 ママ にんじん たまねぎ もやし 長ねぎ ほうれんそう サラダ油 唐辛子(一味) 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布/バイン入りハンバーグ 揚げ油/バイン缶詰	白飯 鶏ひき肉 焼き豆腐 切り干し大根 干しいたけ ひじき 白ごま しょうが サラダ油 ごぼう にんじん 赤みそ 醤油 清酒 きび砂糖 みりん 風調味料 唐辛子(一味)/厚揚げ こまつな 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布/ほっけ カレー粉 清酒 醤油 小麦粉 かつくり粉 なたね油 揚げ油/	ワトめん 豚ひき肉 大豆水煮 たまねぎ にんじん マツルメ せりー にんにく サラダ油 バレオ 小麦粉 カレー粉 ケチャップ トマトピューレ トマト缶詰 デミグラスソース ウスターソース 中濃ソース 醤油 食塩 黒こしょう 赤ワイン オリーブオイル ナツメグ 鶏がらスープ/じゃがいも なたね油 揚げ油 食塩 黒こしょう/
21日	22日	23日	24日	25日
とりめし(びばい) みそしる(あぶらあげ・こまつな・えのき) とかちだいでずクロック	とりミックスどん みそしる(じゃがいも・にら) きよみオレンジ	くろコッパパン チキンクリームに あつあげサラダ りんご	ごはん とんじる いわしのかばやきひらき いそあえ(こまつな・はくさい)	しょうゆラーメン ごまポテト パインかんづめ
米 おおむぎ 鶏がらスープ 鶏肉むね 鶏肉 しょうが たまねぎ サラダ油 食塩 醤油 清酒 みりん 風調味料 きび砂糖/油揚げ こまつな えのきたけ 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布/十勝大豆コウキ なたね油 揚げ油/	白飯 鶏肉 しょうが 小麦粉 かつくり粉 厚揚げ なたね油 揚げ油 にんじん たまねぎ たけのこ 干しいたけ ビーマン サラダ油 白ごま 醤油 きび砂糖 清酒 みりん 風調味料/じゃがいも にら 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布/清見オレンジ	黒コッパパン 鶏肉 マカロニ にんじん たまねぎ マツルメ バレオ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳(調理用) 豆乳 チーズ スライス 白ワイン 食塩 白こしょう 鶏がらスープ/厚揚げ しょうが 清酒 かつくり粉 小麦粉 なたね油 揚げ油 ケチャップ きゅうりにんじん 醤油 きび砂糖 穀物酢 ごま油 白ごま/りんご	白飯 豚肉 豆腐(木綿) じゃがいも 板こんにやく にんじん だいこん たまねぎ ごぼう 長ねぎ しょうが サラダ油 清酒 白みそ 赤みそ むろあじ 宗田 昆布/いわし開き(まいわし) 小麦粉 なたね油 揚げ油 醤油 きび砂糖 清酒 みりん 風調味料 しょうがが白ごま かつくり粉/こまつな はくさい 切りり 醤油/	ワトめん 豚肉もも ママ しょうが にんにく 清酒 サラダ油 つとも やしたまねぎ にんじん 長ねぎ ほうれんそう くわわかめ 醤油 みりん 風味 食塩 黒こしょう 鳥がら 豚骨 昆布/じゃがいも なたね油 揚げ油 白すりごま きび砂糖 食塩/バイン缶詰
28日	29日	30日	1日	2日
たきこみいなり メンチカツ おひたし(こまつな・もやし)	昭和の日 	ツイストパン コーンシチュー あさりのスパゲティサラダ ジューシーオレンジ	ごはん けんちんじる しょうゆ あじ サバあげ ごまあえ(ほうれんそう・もやし)	きつねうどん あおのりポテト おうとうかん
米 おおむぎ 上白糖 穀物酢 食塩 油揚げ にんじん 干しいたけ ひじき 醤油 きび砂糖 清酒 みりん 風味 白ごま あまのり(焼きのり)/マツナ なたね油 揚げ油/こまつな もやし 糸かつお 醤油/	昭和の日	ツイストパン ホルモン クリーム ベーコン(パウ) たまねぎ にんじん じゃがいも バレオ 小麦粉 バター サラダ油 スライス チーズ 牛乳(調理用) 豆乳 食塩 白こしょう 白ワイン 鶏がらスープ/あさり しょうが 清酒 サバゲティ きゅうりにんじん 醤油 穀物酢 サラダ油 きび砂糖 白みそ ごま油 白ごま/ジュースオレンジ	白飯 鶏肉 豆腐(木綿) つきこんにやく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ サラダ油 醤油 食塩 清酒 むろあじ 昆布 宗田/さば切り身 清酒 小麦粉 かつくり粉 なたね油 揚げ油/ほうれんそう もやし 白すりごま 醤油 きび砂糖/	ワトめん 油揚げ みりん 風調味料 だし汁 つと 干しいたけ 長ねぎ たまぎたけ ほうれんそう 醤油 きび砂糖 清酒 本みりん 穀物酢 唐辛子(一味) むろあじ 昆布/じゃがいも なたね油 揚げ油 食塩 青のり/黄桃缶詰