

給食だより

令和8年(2026年)4月8日

百合が原小学校

太平小学校



入学 進級おめでとうございます

あたたかい風が心地よい穏やかな季節となり、いよいよ新学期のスタートです。今年度も百合が原小学校では太平小学校の分を合わせた約 1130 食を8名の調理員と栄養教諭で作ります。子どもたちの健康を考え、心をこめて給食を作ります。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。



学校給食の7つの目標

学校での食育は給食時間を中心に、以下の目標に沿ってすすめています。ぜひ、御家庭でも、食育に取り組んでみてください。

食育とは、「食」に関する知識と「食」を選択する能力を取得し、健全な食生活を実践することができる力を育てることです。



1 元気なからだをつくらう



2 マナーを守り協力して仲良く楽しく食べよう



3 自然の恵みに感謝して「いただきます」



4 ありがとうの気持ちで「ごちそうさま」



5 栄養バランスよく規則正しく食べよう



6 給食が届くまでを知ろう



7 昔ながらの食文化を大切に



机の上に敷くランチマットの準備をお願いします。

また、給食当番はエプロン、三角巾、マスクが必要です。

給食袋は基本的に1週間使用したものを金曜日に持って帰り、土日に洗濯し、月曜日また持参します。

いつもお子さんが清潔に食事できるよう御協力をお願いします。

よろしくお願いいたします

毎日の給食時間をはじめ、食指導の時間などを通して、子どもたちの「食の力」を育てていきます。食生活や給食のこと、アレルギーのことで心配なことなどがありましたら、いつでも御相談ください。どうぞよろしくお願いいたします。

百合が原小学校 栄養教諭 松永
(TEL:011-775-7680)



4月よていこんだて

月	火	水	木	金
<p>新1年生の給食は <u>14日</u> (火)から始まります。</p>		<p>8</p> <p>始業式 入学式</p> 	<p>9</p> <p>きつねうどん ごまポテト 清見オレンジ</p>	<p>10</p> <p>こもく 五目ごはん とちぢだいす 十勝大豆コロッケ パン缶</p>
			<p>ソフト麺 油揚げ つと 椎茸 長ねぎ たもぎたけ ほうれん草/フレンチポテト なたね油 ごま/清見オレンジ</p>	<p>胚芽精米 大麦 鶏肉 油揚げ 白滝 人参 ごぼう たけのこ ひじき 椎茸 グリンピース サラダ油/じゃがいも 大豆 玉ねぎ 乾燥マッシュポテト パン粉 小麦粉 植物油 とうもろこしでん粉 なたね油/パン缶詰</p>
<p>13</p> <p>ごはん すき焼き(やきふ入り) 揚げポークシウマイ おかかふりかけ</p>	<p>14</p> <p>よこわ 横割りパンズ むぎい やさい 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</p>	<p>15</p> <p>カレーライス こまつな 小松菜とベーコンのオムレツ</p>	<p>16</p> <p>ゆであげミートソース スパゲティ フレンチポテト</p>	<p>17</p> <p>コーンピラフ チキンナゲット 清見オレンジ</p>
<p>白飯/豚肉 サラダ油 豆腐 しらたき 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎたけ 車麴 春菊 椎茸/玉ねぎ 豚肉 牛肉 でん粉 なたね油/しらす干し 系かつお のり ごま 青のり</p>	<p>横割パンズ/ベーコン 人参 キャベツ 玉ねぎ セロリ パセリ 大麦 鶏がらスープ 鳥がら/牛肉 玉ねぎ 豚肉 豚レバー なたね油/缶詰 (みかん パイン 黄桃 洋梨 りんご)</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 グリンピース サラダ油 小麦粉 カレー粉 カレールー 鶏がらスープ/小松菜 ベーコン もやし ごま サラダ油</p>	<p>スパゲティ オリーブ油 豚肉 大豆水煮 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ にんにく サラダ油 パセリ 小麦粉 カレー粉 鶏がらスープ/フレンチポテト なたね油</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 サラダ油/鶏肉 パン粉 でん粉 乾燥おから 小麦粉 なたね油 パーム油/清見オレンジ</p>
<p>20</p> <p>あつあ い にくいた どん 厚揚げ入り肉炒め丼 すまし汁 りんご</p>	<p>21</p> <p>ロールパン ポーククリームシチュー ほうれん草とコンソメのオムレツ パン缶</p>	<p>22</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>23</p> <p>しょうゆラーメン きなこポテト 黄桃缶</p>	<p>24</p> <p>とりめし 味噌汁 白花生豆コロッケ</p>
<p>白飯 厚揚げ 片栗粉 豚肉 メンマ 人参 サラダ油 もやし 小松菜 玉ねぎ りんご 生姜 にんにく 豆板醤 片栗粉 ごま油 ごま/豆腐 わかめ 椎茸 長ねぎ/りんご</p>	<p>ロールパン/豚肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも パセリ 小麦粉 バター サラダ油 スキムミルク チーズ 牛乳 豆乳 鶏がらスープ/ほうれん草 コーン ごま サラダ油/パン缶詰</p>	<p>白飯/豆腐 豚肉 生姜 にんにく サラダ油 人参 長ねぎ 椎茸 味噌 ごま油 豆板醤 片栗粉/いわし 小麦粉 片栗粉 なたね油 生姜 ごま/小松菜 もやし のり</p>	<p>ソフトラーメン 豚肉 メンマ 生姜 にんにく サラダ油 つと もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 荳わかめ 鳥がら 豚骨/じゃがいも なたね油 きなこ/黄桃缶詰</p>	<p>胚芽精米 大麦 鶏がらスープ 鶏肉 生姜 玉ねぎ サラダ油/油揚げ 小松菜 えのきたけ 味噌/白花生豆 乾燥マッシュポテト バター パン粉 なたね油</p>
<p>27</p> <p>わふう 和風そぼろごはん 味噌汁 揚げぎょうざ</p>	<p>28</p> <p>くろ 黒コッペパン チキンクリーム煮 コールスローサラダ 甘夏かん</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30</p> <p>にく 肉うどん 大学芋 ミニトマト</p>	<p>5/1</p> <p>たきこみいなり 北海道産ぶりカツ からし和え</p>
<p>白飯 ひき肉 焼き豆腐 切干大根 椎茸 ひじき ごま 生姜 サラダ油/小松菜 厚揚げ 味噌/豚肉 豚レバー キャベツ 玉ねぎ 葉ねぎ なら にんにく 生姜 人参 椎茸 ごま油 小麦粉 なたね油</p>	<p>黒コッペパン/鶏肉 マカロニ 人参 玉ねぎ マッシュルーム パセリ サラダ油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/キャベツ 人参 コーン サラダ油/甘夏みかん</p>		<p>ソフト麺 豚肉 油揚げ 人参 ほうれん草 長ねぎ 椎茸 たもぎたけ/さつまいも なたね油 水あめ ごま/ミニトマト</p>	<p>胚芽精米 大麦 油揚げ 人参 椎茸 ひじき ごま のり/ぶり パン粉 小麦粉 ライ麦粉 なたね油/ハム 小松菜 キャベツ</p>

★牛乳は200mLのものが毎日付きます。

★食物アレルギー等で詳しい食材一覧を希望の場合はお知らせください。

★果物・野菜は価格・品質により変更する場合がありますので御了承ください。

★海産物には小さなえび、かに、貝類が含まれる可能性があります。

