



ぱくぱくたいむ

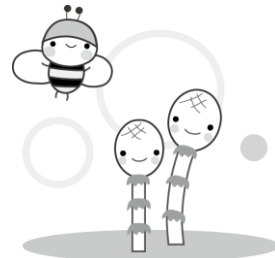
札幌市立手稲東小学校・西野小学校 給食だよ



令和6（2024）年4月8日

ご進級おめでとうございます

明るい日差しの春がやってきました。いよいよ今日から新学期のスタートです。
今年度も、子どもたちの健康な発育を考えながら、安全でおいしい給食作りに努めて参ります。ご家庭でのご理解とご協力をお願いいたします。



札幌市の給食

ごはん

米飯給食は、週3回実施しています。

○お米は道産米を使用しています。

○わかめごはんや五目ごはんなどの味付けごはんには、胚芽米を使用しています。

めん

道産小麦を使用しためんです。

○1人分ずつ小袋に入れて、温かい状態で学校へ届けられます。

○夏場は冷たい麺を使用します。

おかず

○スープやだし汁をとる時は、豚骨・鶏がら・昆布・削り節を使っています。

○かまぼこ・コロッケやハンバーグなどは、原材料を指定した札幌市独自の特注品です。

○カレーライスやシチューなどのルウも道産の小麦粉と植物油で作ります。

パン

道産小麦を100%使用しています。

○北海道産の無漂白の小麦粉を使用しています。

○食品添加物・イーストフードは使用していません。

★献立について … 札幌市では、統一の基準献立をもとに、各学校で行事や食指導に合わせ献立作成を行っています。

○基準献立や、給食費に関するお問い合わせは以下の通りです。

・給食費に関係すること→札幌市教育委員会保健給食課給食係（211-3711）

・統一基準献立に関係すること→札幌市教育委員会保健給食課栄養指導担当（211-3713）



手稲東小の給食

今年度も調理員7名、栄養教諭1名で、手稲東小と西野小の2校分、約980食を調理します。給食についてのご質問、食事についての相談などがございましたら担任の先生か栄養教諭までご連絡ください。

手稲東小学校栄養教諭の田中あゆみです。
今年度もどうぞよろしくお願いいたします。



新学期です。給食セットを忘れずに！

給食当番用のエプロン・帽子・マスク、机に敷くランチマットを忘れずに持たせてください。

今年度もおいしく



- ・みそ汁の塩分濃度は、0.6～0.7%に調整しています。
- ・麺の料理では、汁を飲まず、麺と具だけを食べます。





よていにこんだて

月	火	水	木	金
8 始業式 入学式	9 あつあ い にくいた どん 厚揚げ入り肉炒め丼 みそしる きよみオレンジ	10 ★◇よこわりパン イタリアンスープ くしろさん 釧路産たらフライ きりほしだいこん 切干大根のサラダ	11 ゆであげスパゲティ ミートソース あさりのカリッとサラダ パインかんづめ	12 おんせい 1年生 ちょうしょくかいし 給食開始 ◇ コーンピラフ にく とり肉のてり焼き フルーツミックス
15 とりめし みそ汁 ほっけのカレー揚げ	16 カレーライス だいこん 大根サラダ いちご	17 くろ ★◇ 黒コッペパン ◇ チキンクリーム煮 あつあ 厚揚げサラダ はくとう 白桃のかんづめ	18 ごはん マーボー豆腐 ひじき入りぎょうざ おひたし	19 みそラーメン フレンチポテト きよみオレンジ
米 大麦 鶏肉 生姜 玉ねぎ 油 醤油 みりん/ 厚揚げ 小松菜 みそ/ ほっけ カレー粉 小麦粉 片栗粉 油	ごはん/ 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん セロリ りんご 生姜 にんにく 小麦粉 カレー粉 ソース / 大根 まぐろ水煮 きゅうり にんじん ごま 醤油 ごま油/ いちご	パン/鶏肉 マカロニ にんじん 玉ねぎ マッ シユルム パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆 乳 チーズ スキムミルク/厚揚げ 生姜 小 麦粉 片栗粉 キャベツ きゅうり にんじん 醤油 ごま/白桃	ごはん/豆腐 豚肉 にんにく 生姜 にんじん 長ねぎ しいたけ みそ 醤油 豆板醤 片栗粉 ごま油/き ゃべツ 豚肉 ひじき 鶏肉 長ねぎ 生姜 小麦粉 油/小松菜 もやし 削り節 醤油	ラーメン/豚肉 玉ねぎ にんじん 生姜 にんにく ごま もやし メンマ ほうれん草 茎わかめ みそ 醤油/ じゃがいも 油/ オレンジ
22 こもく 五目ごはん みそ汁 ぶりのごまみそかけ	23 わふう 和風そぼろごはん はるま やさい春巻き いそあえ	24 ★◇ ロールパン しお 塩ワンスンスープ とかちだいず 十勝大豆コロッケ フルーツカクテル	25 ごはん すきやき いわしのみぞれかけ きよみオレンジ	26 きつねうどん あお 青のりポテト りんご
米 大麦 鶏肉 油揚げ しらす ぎょう にんじん たけのこ ひじき しいたけ 油 醤油 みりん/じゃがいも わかめ 長ねぎ みそ/ぶり 小麦粉 片栗粉 油 みそ ごま	ごはん/鶏肉 豆腐 切干大根 しいたけ ひじき ごま 生姜 油 ごぼう にんじん みそ 醤油 みりん/キャベツ ひじき 豚肉 玉ねぎ にんじん でん粉 小麦粉 油 / 小松菜 白菜 のり 醤油	パン/ワンスン皮 豚肉 にんじん 生姜 ほうれん草 もやし メンマ 長ねぎ にんにく 油 醤油/じゃがいも 大豆 玉ねぎ パン粉 小麦粉 油/(みかん パイン 黄桃 なし りんご 夏みかん)	ごはん/豚肉 豆腐 しらす 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎたけ 焼きふ 春菊 しいたけ 醤油 みりん/いわし 小麦粉 片栗粉 油 大根 醤油/ オレンジ	うどん/油揚げ つと しいたけ 長ねぎ たもぎたけ ほうれん草 醤油 みりん/ じゃがいも 油 青のり/りんご
29 昭和の日 	30 とり 鶏ミックス丼 しる みそ汁 きよみオレンジ	※今年度より、ナッツ類を使用した献立の提供はありません。 ※牛乳は毎日200mlずつつきます。 ※給食で使用している「しらすぼし」や「からふとししゃも」の中には 小さな甲殻類が混入している場合があります。 ※天候や収穫状況により果物等が変更になる場合があります。		
ごはん/鶏肉 生姜 小麦粉 片栗粉 油 玉ねぎ にんじん たけのこ しいたけ ピーマン 醤油 みりん/ 小松菜 たもぎたけ 玉ねぎ みそ/ オレンジ		アレルギー表示 ★卵使用 ◇牛乳・乳製品使用		