



4 月号

ご入学・ご進級おめでとうございます

手稲宮丘小学校では、地下 1 階にある給食室で、児童と教職員あわせて約 650 食の給食を 5 名の調理員さんが作ります。お子さんの健やかな成長を願い、安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。ご家庭の皆様には、ご理解とご協力をいただきますよう、よろしくお願いいたします。

給食の内容

札幌市の献立は、全市共通の「統一献立」となっています。この統一献立をもとに、主食の曜日や行事に合わせて各学校で実施日を調整しているほか、食育等に応じて定められた範囲内で献立の一部を変更する場合があります。



主食

★委託米飯(工場で炊いた白いごはん)が週2回、自校炊飯(給食室で炊くピラフや炊き込みごはんなどの味付きのごはん)が週1回出ます。

月	火	水	木	金
委託米飯	めん	自校炊飯	委託米飯	パン

※学校行事などの都合により、変更となる場合があります。

★お米は道産米を使用し、味付きごはんのときは、ビタミンや食物繊維がとれるように胚芽米と大麦を混ぜて使用しています。

★パン、めんは週 1 回ずつで、道産小麦を使用しています。



おかず

★献立に合わせて 2~3 品つきます。

★スープやだし汁をとるときは、鶏がら、豚骨、こんぶ、煮干し、削り節、野菜などを使っています。

★佃煮やふりかけ、カレーやシチューなどのルウも給食室で作るなど、手作りの味を大切にしています。

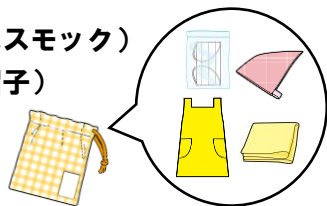
食器・食具

★食器は強化磁器食器で、丼ぶり・大皿・小皿・茶碗・カップの 5 種類があります。食具は、はし・スプーン・フォークの 3 種類です。食器、食具ともにその日の献立に合わせて使い分けています。

給食セットのご準備をお願いいたします

清潔に盛り付けや配膳を行うために、給食セットのご準備をお願いいたします。

- ① 給食袋
- ② エプロン (またはスマック)
- ③ 三角巾 (または帽子)
- ④ マスク
- ⑤ ランチマット



給食セットは週末に持ち帰りますので、週明けには洗濯した清潔なものを持たせていただくようご協力をお願いいたします。

令和 8 年度の学校給食費について

令和 8 年度より、国において小学校段階の学校給食費の負担を抜本的に軽減するため、「給食費負担軽減交付金」が創設されました。これを受けて、札幌市では、令和 8 年度の小学校給食費が実質無償となります。

詳しい内容につきましては、令和 8 年 3 月 31 日にすぐーるにて配信しました「令和 8 年度の学校給食費について」をご覧ください。

また、給食費についてご質問等がございましたら、下記までお問い合わせをお願いいたします。

【札幌市教育委員会 学校給食課 給食費事務係 211-3711】



★牛乳は毎日200mL つきます。

★献立の下段は、使用する主な食材(調味料・スパイス等を除く)です。

★青果物は生育状況などにより変更する場合がありますので、ご了承ください。

★ししゃも・あさり・しらす干し・わかめ・昆布等海産物全般には、小さなえび、かに、貝類が混入している場合があります。

月	火	水	木	金
6	7	8 しぎょうしき にゅうがくしき 始業式・入学式 	9 ごはん ぶたじる とりにくのてりやき おひたし 精白米/豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・にんじん・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜・むろあじ・宗田節・昆布/鶏肉・生姜・小麦粉・片栗粉・ごま/ほうれん草・白菜・かつお節	10 くろコッパパン チキンクリームに コールスローサラダ きよみオレンジ 黒コッパパン/鶏肉・マカロニ・にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・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・にんじん・コーン/清見オレンジ
<div style="border: 1px dashed blue; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>新1年生の給食は 14日(火)から始まります。</p> </div>				
13 わふうそぼろごはん みそしる(こまつな・あつあげ) あげぎょうざ 精白米・鶏肉・焼き豆腐・切干大根・干椎茸・ひじき・ごま・生姜・ごぼう・にんじん/厚揚げ・小松菜・むろあじ・昆布/【既製品 Fe ちゃんギョウザ: 豚肉・豚レバー・キャベツ・玉ねぎ・葉ねぎ・にら・にんにく・生姜・にんじん・干椎茸・大豆たん白・ごま油・小麦粉】	14 きつねうどん ごまポテト いちご 1年生給食開始 ソフトめん・油揚げ・つと・干椎茸・長ねぎ・たもぎ茸・ほうれん草・むろあじ・昆布/じゃがいも・ごま/いちご	15 コーンピラフ チキンナゲット ようなしかんづめ 胚芽米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・コーン・マッシュルーム・パセリ/【既製品 鉄腕チキンナゲット: 鶏肉・大豆たん白・パン粉・でん粉・ドロマイト・おから・小麦粉・とうもろこし粉・でん粉・クラッカー粉・加工でん粉】/洋梨缶詰	16 カレーライス こまつなとベーコンのサラダ 精白米・豚肉・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース・小麦粉・カレー粉・カレールウ・ケチャップ・鶏がらスープ/ベーコン・小松菜・もやし・ごま	17 ハンバーガー (よこわりパンズ・レバーいりハンバーグ) むぎいりやさいスープ フルーツミックス 横割パンズ・【既製品 レバー入りハンバーグ: 牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚レバー・加工でん粉】・ケチャップ/ベーコン・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・セロリ・パセリ・大麦・鶏がらスープ・鳥がら/缶詰(みかん・パイナップル・りんご・黄桃・洋梨)
20 あつあげいりにくいためどん すましじる(とうふ・わかめ) きよみオレンジ 精白米・豚肉・メンマ・にんじん・もやし・小松菜・厚揚げ・玉ねぎ・りんご・生姜・にんにく・片栗粉・ごま油・ごま/豆腐・わかめ・干椎茸・長ねぎ・宗田節・むろあじ・昆布/清見オレンジ	21 ゆであげミートソース フレンチポテト スパゲティ・パセリ・豚肉・玉ねぎ・にんじん・大豆・マッシュルーム・セロリ・にんにく・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・トマトピューレ・デミグラスソース・鶏がらスープ/【既製品 フレンチポテト: じゃがいも】	22 とりめし みそしる(あがらあげ・こまつな・えのき) しろはなまめコロッケ 胚芽米・大麦・鶏がらスープ・鶏肉・生姜・玉ねぎ/油揚げ・小松菜・えのき茸・むろあじ・昆布/【既製品 白花豆コロッケ: 白花豆・じゃがいも・バター・パン粉・小麦粉・でん粉・大豆たん白】	23 ごはん すきやき あげポークシュウマイ おかかふりかけ 精白米・豚肉・焼き豆腐・白滝・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たもぎ茸・焼き麩・春菊・干椎茸/【既製品 ポークシュウマイ: 玉ねぎ・豚肉・牛肉・でん粉・大豆たん白・小麦粉・加工でん粉】/しらす・かつお節・のり・青のり・ごま	24 コッパパン 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 パインかんづめ コッパパン/豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・パセリ・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/ほうれん草・コーン・ごま/パイン缶詰
27 ごはん マーボーどうふ いわしのかばやき いそあえ 精白米/豆腐・豚肉・生姜・にんにく・にんじん・長ねぎ・干椎茸・ごま油・片栗粉/まいわし・小麦粉・生姜・ごま・片栗粉/小松菜・もやし・のり	28 しょうゆラーメン きなこポテト りんご 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・にんじん・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・鳥がら・豚骨・昆布/【既製品 フレンチポテト: じゃがいも】・きな粉/りんご	29 しょうわ 昭和の日 	30 こどもの日献立 たきこみいなり ぶりカツ からしあえ 胚芽米・大麦・油揚げ・にんじん・干椎茸・ひじき・ごま・のり/【既製品ぶりカツ: ぶり・パン粉・小麦粉・大豆油・でん粉・ライ麦粉】/ハム・小松菜・キャベツ	5/1 ロールパン コーンシチュー あさりのサラダ ジュシーオレンジ ロールパン/コーン・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・じゃがいも・パセリ・小麦粉・バター・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・鶏がらスープ/あさり・生姜・きゅうり・キャベツ・にんじん・ごま油・ごま/ジュシーオレンジ