



ご入学・ご進級おめでとうございます

元気いっぱいの子どもたちを迎えて新年度が始まりました。手稲西小学校給食室、稲穂小学校配膳室全員で力を合わせ、2校分、約700人分の給食を作っていきます。どうぞ、よろしくお願いいたします。



～学校給食ってどんなもの？～

学校給食は昔から、児童の健康と保持増進、体位の向上に大きな役割を果たしてきました。現在では、将来にわたって心も体も健康な子どもに育てることを目的として実施されています。また、先生や友達と同じものを食べながら一緒に楽しく食事をする中で、好き嫌いをなくし食事のマナーや社交性を身に付けることもねらいの1つとなっています。

学校給食の目標（学校給食法より）

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- 食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養う。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。
- 食生活が自然の恩恵の上にあるもので、生命及び自然を尊重する態度を養う。
- 食生活が、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。
- 伝統的な食文化について、理解を深める。
- 食料の生産、流通、消費について正しく理解させる。

給食あれこれ再確認!!

「旬のもの」「地場産の新鮮な食材」を積極的に使用しています。



白飯が週2回、味つきご飯が週1回、パンとめんがそれぞれ週1回です。米は道産米、パンや麺の小麦も道産小麦を使用しています。

牛乳は毎日つきます。（1本200cc）
牛乳は、成長期に欠かせないたんぱく質、カルシウム、ビタミンA、B1、B2などが多く含まれています。

食事のマナーについても、みんなと一緒に給食を食べながら学んでいきます。

★ランチマット・エプロン・三角巾・マスク・給食袋をご用意ください。

給食を食べる時は、教室の机がそのまま食事をするテーブルになります。必ず清潔なランチマットを持たせてください。

給食当番の時には、衛生的に盛りつけができるようにエプロン・帽子・マスクを身に付けます。

*給食開始は2年生以上が9日（木）、1年生が14日（火）です。



よていこんだて 4月

月	火	水	木	金
		8 始業式・入学式 	9 厚揚げ入り肉炒め丼 すまし汁 グレープゼリー	10 五目ごはん 味噌汁 十勝大豆コロッケ
		豚肉、メンマ、人参、もやし、小松菜、厚揚げ、玉葱、りんご、生姜、にんにく、ごま/豆腐、わかめ、椎茸、長葱/ぶどうジュース	麦、鶏肉、油揚げ、白滝、人参、ごぼう、筍、ひじき、椎茸、グリーンピース/じゃがも、にら/じゃが芋、大豆	
13 ごはん すき焼き 揚げポークウマイ おかかふりかけ	14 ゆであげミートソース フレンチポテト *1年生給食開始	15 コーンピラフ チキンナゲット りんご	16 鶏ミックス丼 味噌汁 パイン缶	17 黒角食パン チキンクリーム煮 コルローサラダ 黄桃缶
豚肉、焼き豆腐、白滝、玉葱、白菜、長葱、たもぎだけ、焼きさ、春菊、椎茸、/玉葱、豚肉、牛肉/しらす干し、糸かつお、のり、青のり、ごま	パセリ、豚肉、玉葱、人参、大豆、マッシュルーム、セロリ、にんにく/じゃが芋	麦、バター、ベーコン、玉葱、人参、コーン、マッシュルーム、パセリ/鶏肉	鶏肉、生姜、厚揚げ、人参、玉葱、筍、椎茸、ピーマン、ごま/あさり、ごぼう、小松菜、長葱	鶏肉、マカロニ、人参、玉葱、マッシュルーム、パセリ、バター、牛乳、豆乳、チーズ/キャベツ、人参、コーン *稲穂小参観懇談 給食無し
20 カレーライス 小松菜と ベーコンのサラダ	21 しょうゆラーメン きなこポテト 清見オレンジ	22 とりめし 味噌汁 白花豆コロッケ	23 ごはん マーボー豆腐 いわしのかば焼き 磯和え	24 背割りコッペパン 麦入り野菜スープ セルフドック フルーツミックス
豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、セロリ、りんご、生姜、にんにく、グリーンピース/ベーコン、小松菜、もやし、ごま	豚肉、メンマ、生姜、にんにく、つと、もやし、玉葱、人参、長葱、ほうれん草、茎わかめ/じゃが芋、きな粉	麦、鶏肉、生姜、玉葱/油揚げ、小松菜、えのき/白花豆、じゃが芋	豆腐、豚肉、生姜、にんにく、人参、長葱、椎茸/鰯、生姜、ごま/小松菜、もやし、のり	ベーコン、人参、玉葱、キャベツ、セロリ、パセリ、麦/チキンウインナー/みかん缶、パイン缶、りんご缶、洋梨缶、黄桃缶
27 和風そぼろごはん 味噌汁 揚げぎょうざ	28 肉うどん 大学芋 ミニトマト	29 昭和の日 	30 たきこみいなり フリカツ からし和え	1 ロールパン コーンシチュー あさりのサラダ りんご *手稲西小遠足 給食無し
鶏肉、焼き豆腐、切干大根、椎茸、ひじき、ごま、生姜、ごぼう、人参/小松菜、厚揚げ/豚肉、キャベツ、玉葱	豚肉、油揚げ、人参、ほうれん草、長葱、椎茸、たもぎだけ/さつま芋、水あめ、黒ごま		麦、油揚げ、人参、椎茸、ひじき、ごま、のり/鰯/ハム、小松菜、キャベツ	コーン、ベーコン、玉葱、人参、じゃが芋、パセリ、バター、チーズ、牛乳、豆乳/あさり、生姜、胡瓜、キャベツ、人参、ごま

＜給食の献立内容について…確認をお願いします＞

- ① 牛乳は毎日つきます。
- ② 果物は気候や収穫状況で予告なく変更になることがあります。
- ③ わかめ、昆布など海から収穫される物には、小さなえび、かきが混入している可能性があります。また、ししゃもは、えさとして食べたエビやカニが内臓に入っている可能性があります。
- ④ 献立の下段は使用する主な食材（調味料、微量の食材を除く）で、食材欄の/は献立の区切りです。食材の入荷状況で予告無く変更になることもあります。ご了承ください。**アレルギー対応等で正確な情報が必要な場合は学校までご連絡をお願いいたします。**
- ⑤ 毎日つく牛乳、主食（パン、麺、米）、ミニトマトやデザートのお果物等、原材料が明らかな料理については食材欄に記載を省略させていただきます。