

給食だより 4月

令和8年4月8日
札幌市立東園小学校



しんねんとど はじ こんねんとど えいせいてき あんぜん
新年度が始まりました。今年度も衛生的で安全、そしておいしい
きゅうしょく ていきょう つと ねが
給食を提供できるよう努めますので、よろしくお願ひします。



きゅうしょく とお まな み つ しよくいっく してん
給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

<p>食事の重要性</p> <p>おいしいね 食事の重要性、食事の喜びや楽しさを理解する。</p>	<p>心身の健康</p> <p>健康! 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p>食品を選択する能力</p> <p>ただ、正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p>感謝の心</p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p>社会性</p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<p>食文化</p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

衛生管理

あんしん あんぜん きゅうしょく ていきょう がっこうきゅうしょくえいせいかんりきじゅん
安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康</p> <p>チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物</p> <p>は流水で3回以上洗います。</p> <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマト</p> <p>や果物を除き、すべて加熱します。</p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に</p> <p>喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p>
--------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------

★美園小・東園小の給食は・・・

美園小は給食調理室のある「調理校」です。東園小の給食も調理し、配送しています。
美園小約470食、東園小約370食の給食をチーフ調理員1名、調理員6名、栄養教諭1名、東園小の配膳員3名で提供しています。

★主食の曜日が変わります

札幌市の学校給食は年度ごとに、主食の曜日が順次スライドしていきます。美園小と東園小の今年度の主食は基本的に月曜→味付けご飯、火曜・木曜→白飯、水曜→パン、金曜→麺です。
(行事や祝日により、変更になることもあります)。





4月よていこんだて



月	火	水	木	金
 <p>給食では骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのに手間がかかるものは残されがちです。栄養を考えている献立なので、できるだけひと口だけでも食べるようお願いさせていただきます。</p> <p>また、食物アレルギーについては教職員も把握していますが、自己除去(果物など)の食品が提供される場合は御家庭で必ず確認してお子さんに伝えるようお願いいたします。</p>		<p>8</p>  <p>始業式 入学式</p>	<p>9 597^キ〆^加</p> <p>わふうそぼろごはん みそしる 冷) Feちゃんギョウザ</p> <p>精白米 鶏肉ももひき肉 焼き豆腐 切り干し大根 干しいたけ びじき 白ごま しょうが ごぼう にんじん みそ/ごま つな みそ/冷) Feちゃんギョウザ(豚肩ひき肉 豚レバー キャベツ にら にんにく 生姜 にんじん ししいたけ ごま油 調味料)</p>	<p>10 626^キ〆^加</p> <p>ゆであげ ミートソース フレンチポテト</p> <p>乾スバゲティ オリーブ油 パセリ 豚肉ももひき肉 たまねぎ にんじん 大豆水煮 マッシュルーム セロリー にんにく トマトピューレ デミグラスソース/じゃがいも</p>
<p>13 590^キ〆^加</p> <p>ごもくごはん みそしる 冷) とかちだいず クロック</p> <p>はいが精米 おおむぎ 鶏肉もも 油揚げ しらたき にんじん ごぼう たけのこ びじき 干しいたけ グリンピース/じゃがいも にら みそ/冷)+勝大豆クロック(じゃがいも 大豆 玉ねぎ 調味料)</p>	<p>14 627^キ〆^加</p> <p>カレーライス こまつなと ベーコンのサラダ</p> <p>1年生給食開始</p> <p>精白米 豚肉肩 じゃがいも にんじん たまねぎ セロリー りんご しょうが にんにく グリンピース カレールー/ベーコン こまつな もやし 白ごま</p>	<p>15 596^キ〆^加</p> <p>ツイストパン 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</p> <p>豚肉もも じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク/ほうれんそう ホールコーン 白ごま</p>	<p>16 604^キ〆^加</p> <p>ごはん すき焼き 冷) あげポーク シュウマイ おかかふりかけ</p> <p>精白米/豚肉肩 焼き豆腐 しらたき たまねぎ はくさい 長ねぎ たもぎたけ 焼きふしゅんぎく 干しいたけ/冷)ポークシュウマイ(玉ねぎ 豚肉 牛肉 ポークエキス 調味料)/しらす干し 糸かつお 切りのり 青のり 白ごま</p>	<p>17 644^キ〆^加</p> <p>きつねうどん ごまポテト きよみオレンジ</p> <p>ソフトめん 油揚げ つと 干しいたけ 長ねぎ たもぎ たけ ほうれんそう/冷)フレンチポテト 白すりごま</p>
<p>20 578^キ〆^加</p> <p>コーンピラフ 冷) チキン ナゲット りんご</p> <p>はいが精米 おおむぎ バター ベーコン たまねぎ にんじん ホールコーン マッシュルーム パセリ/冷) 鉄腕チキンナゲット(鶏肉 乾燥おから 調味料)</p>	<p>21 617^キ〆^加</p> <p>とりミックスどん みそしる きよみオレンジ</p> <p>精白米 鶏肉もも しょうが 厚揚げ にんじん たまねぎ たけのこ 干しいたけ ピーマン 白ごま/あさり ごぼう こまつな 長ねぎ みそ</p>	<p>22 623^キ〆^加</p> <p>ハンバーガー (よこわりパン+ 冷レバー入りハンバーグ) むぎ入やさいスープ フルーツミックス</p> <p>横割パンズ+冷レバー入りハンバーグ(牛肉 玉ねぎ 豚レバー 調味料)/ベーコン にんじん たまねぎ キャベツ セロリー パセリ おおむぎ/缶(みかん パイン りんご 黄桃 洋なし)</p>	<p>23 577^キ〆^加</p> <p>ごはん ぶたじる とりにくのてりやき おひたし</p> <p>精白米/豚肉肩 豆腐 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 みそ/鶏肉 むね しょうが 白ごま/ほうれんそう はくさい 糸かつお</p>	<p>24 613^キ〆^加</p> <p>しょうゆラーメン きなこポテト りんご</p> <p>ソフトラーメン 豚肉もも メンマ しょうが にんにく つと もやし たまねぎ にんじん 長ねぎ ほうれんそう くきわかめ/冷) フレンチポテト きな粉</p>
<p>27 583^キ〆^加</p> <p>とりめし みそしる 冷) 白花豆 クロック</p> <p>はいが精米 おおむぎ 鶏肉 むね 鶏肉もも しょうが たまねぎ/油揚げ こまつな えのきたけ みそ/冷) 白花豆 クロック(白花豆 じゃがいも バター 車麩 調味料)</p>	<p>28 642^キ〆^加</p> <p>あつげ入り にくいためどん すましじる ジュシー オレンジ</p> <p>精白米 豚肉肩 メンマ にんじん もやし こまつな 厚揚げ たまねぎ りんご しょうが にんにく トウバンジャン ごま油 白ごま/豆腐 カット わかめ 干しいたけ 長ねぎ</p>	<p>29</p>  <p>昭和の日</p>	<p>30 619^キ〆^加</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>精白米//豆腐 豚肉肩ひき肉 しょうが にんにく にんじん 長ねぎ 干しいたけ みそ ごま油 トウバンジャン/まいわし しょうが 白ごま/こまつな もやし もみのり</p>	<p>5/1 632^キ〆^加</p> <p>にくうどん だいがくいも ミニトマト</p> <p>ソフトめん 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 たもぎ たけ/さつまいも 水あめ 黒ごま</p>

- * 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ご了承ください。万一変更が生じた場合、食物アレルギーをもつお子さんに影響がある時は、個別にお知らせします。
- * 献立や食材欄に冷) とあるものは給食用の冷凍食品です。揚げ油・炒め油はなたね油を使用しています。
- * 牛乳は200mLのものが毎日つきます。成長期に欠かせないカルシウム源です。
- * 海産物全般(あさり、わかめ、昆布、のり等)には小さなえび・かに、貝殻が混入している場合があります(調理段階でも確認しています)のでご注意願います。

