

# 給食だより

令和7年(2025年)4月8日発行

【4月号】

札幌市立屯田北小学校

札幌市立篠路西小学校

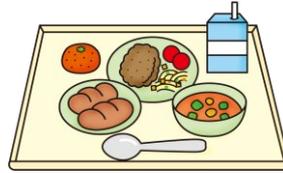
1年生を迎えて新たな学年で新年度がスタートします。在校生は4月9日、1年生は14日から給食が始まります。今年度も、調理室のある屯田北小学校が親学校となり、子学校の篠路西小学校へ給食を届けます。

お子様の心身の健康と成長を願い、安全でおいしい給食づくりを心がけてまいります。今年度も、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で成長期のみなさんの心身の健康を支えるほか、社会性や将来に向けて望ましい食習慣を身につける場でもあります。

旬の食材や地場産物を使った献立、行事食や郷土食から地産地消や文化についても学びます。

## 札幌市の学校給食



### 令和7年度＜主食指定曜日＞

月曜…ごはん（自校炊飯）

火曜…ごはん（委託炊飯）

水曜…パン

木曜…ごはん（委託炊飯）

金曜…めん

主食は学年によって量（大きさ）が違います。低・中・高学年3つの規格があり、その他の料理も配食量をかえています。一部の揚げ物は5年生からサイズが大きくなったり、数が増えます。



給食を通して、正しい食事のマナーを身につけます。限られた時間で協力して準備や片付けをしますので、ご家庭のお手伝いで盛り付け等にも挑戦してみましょう。

骨付きの魚や皮付きのくだものも自分で食べられるとよいですね。



エプロン、三角巾、ランチョンマット、マスクが必要です。定期的に洗濯をして、清潔なものを持参するようご協力をお願いします。



## ＜お知らせ＞

物価高騰に伴い、学校給食で使用する食材についても値上がりが生じているところですが、札幌市が食材の値上げ分を負担し、これまでどおりの栄養バランスや量を保った、おいしい給食が提供できるよう努めてまいります。

なお、食材費の値上げ分の負担について、現時点では令和7年度に限った取組であることを御承知置きください。

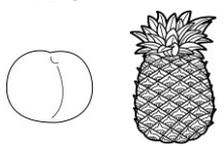
学校給食費	1・2年生	3・4年生	5・6年生
食材購入価格	323円	329円	332円
保護者負担額	269円	274円	277円



※ 本対策は札幌市の学校給食のホームページにも記載しております。

給食費に関する詳細は札幌市のホームページでご確認ください

# 予定献立

月	火	水	木	金
<p>4月8日</p> <p>【始業式・入学式】</p> 		<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒コッペパン</li> <li>・ポーククリームシチュー</li> <li>・コールスローサラダ</li> <li>・くだもの(黄桃缶詰)</li> </ul> <p>・豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク・キャベツ、人参、コーン</p>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・けんちん汁</li> <li>・揚げサバのバーベキューソース</li> <li>・ごま和え</li> </ul> <p>・鶏肉、豆腐、こんにゃく、人参、大根、ごぼう、長葱、さば、玉葱、ほうれん草、もやし、すりごま</p>	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・きつねうどん</li> <li>・シナモンポテト</li> <li>・くだもの(甘夏かん)</li> </ul> <p>・油あげ、つと、干椎茸、長葱、たもぎ茸、ほうれん草、さつま芋</p>
	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コーンピラフ</li> <li>・チキンナゲット</li> <li>・フルーツカクテル</li> </ul> <p>・胚芽精米、大麦、ベーコン、玉葱、人参、コーン、マッシュルーム、パセリ、(既製品)・りんごジュース、果物缶詰(みかん、梨、パイナップル、黄桃、夏みかん)</p>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カレーライス</li> <li>・小松菜とコーンのサラダ</li> </ul> <p>・豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、セロリ、りんご、グリーンピース、小松菜、コーン、ごま</p>	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ツイストパン</li> <li>・チキンクリーム煮</li> <li>・厚あげサラダ</li> <li>・くだもの(パイン缶詰)</li> </ul> <p>・鶏肉、マカロニ、人参、玉葱、マッシュルーム、パセリ、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク・厚揚げ、キャベツ、胡瓜、人参、ごま</p>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和風そぼろごはん</li> <li>・味噌汁</li> <li>・ほっけカレー揚げ</li> </ul> <p>・鶏肉、焼き豆腐、切干大根、干椎茸、ひじき、人参、ごぼう、ごま・厚揚げ、小松菜、ほっけ</p>
<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・炊き込みいなり</li> <li>・メンチカツ</li> <li>・おひたし</li> </ul> <p>・胚芽精米、大麦、油あげ、人参、干椎茸、ひじき、ごま、のり(既製品)・小松菜、もやし、糸かつお</p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・すきやき</li> <li>・さんまスパイス揚げ</li> <li>・のりの佃煮</li> </ul> <p>・豚肉、焼き豆腐、白滝、玉葱、白菜、長葱、たもぎ茸、麩、春菊、干椎茸、さんま、のり、ひじき</p>	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ロールパン</li> <li>・コーンシチュー</li> <li>・あさりのスパゲティサラダ</li> <li>・くだもの(黄桃缶詰)</li> </ul> <p>・ベーコン、コーン、玉葱、人参、じゃが芋、パセリ、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳・あさり、スパゲティ、きゅうり、人参、ごま</p>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・マーボー豆腐</li> <li>・ししゃもから揚げ</li> <li>・ナムル</li> </ul> <p>・豆腐、豚肉、人参、長葱、干椎茸、カラフトししゃも(子持ち)・ほうれん草、もやし、人参、ごま</p>	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉うどん</li> <li>・青のりポテト</li> <li>・くだもの(清見オレンジ)</li> </ul> <p>・豚肉、油あげ、人参、ほうれん草、長葱、干椎茸、長葱、たもぎ茸・じゃが芋、青のり</p>
<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・とりめし</li> <li>・味噌汁</li> <li>・十勝大豆コロッケ</li> </ul> <p>・胚芽精米、大麦、鶏肉、玉葱、油あげ、小松菜、えのき(既製品)</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・横割りバンズパン</li> <li>・味噌ワタンスープ</li> <li>・レバー入りハンバーグ(ケチャップソース)</li> <li>・くだもの(パイン缶詰)</li> </ul> <p>・ワタンスープ、豚肉、メンマ、人参、玉葱、もやし、長葱、ほうれん草(既製品)</p>	<p>&lt;使用予定のくだもの&gt;</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>甘夏かん 清見オレンジ ジューシーオレンジ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>果物缶詰 (桃・パイナップル)</p> </div> </div>	

\*牛乳は毎日 200ml つきます。 \*野菜や果物は、天候や市場の状況により変更になる場合があります。

\*カラフトししゃも(子持ち)、わかめ、しらす等の海産物には、小さな「えび、かに、貝等」が混入する場合があります。

\*使用する主な食材を載せていますが、アレルギー等で詳細が必要な方は学校までお問い合わせください。また、アレルギー対応について変更がありましたら、必ず学校までご連絡をお願いします。

