

4月



だより

令和8年4月8日 札幌市立豊平小学校
札幌市立東山小学校

「食」が新しくなりました

この4月からおたよりタイトルの「食」が新しいデザイン（東山小4年生児童作成）になりました。デザインにはレタス キャベツ ラーメン ポテト ぶどう 大根を入れたとのこと。ありがとうございます！

学校での食育

学校給食

は「教育の一環」として行われます。そして食育は学校教育活動全体を通して推進していくことがうたわれています。

「食べることは楽しい、食べることは大切」。そして「何をどのくらい、どのように食べれば、生涯を通して健康に過ごすことができるのか」。給食を通し、子どもたちが自分たちの食事について興味・関心を持ち、自ら考えて健康的な食生活を実践できる力を身に付けていくことを目指しています。



今年度はこんな給食が登場します

本校では、年間を通し給食に取り入れるメニューを活用した指導を行います。身近な地域の野菜「きよたやさい」使用をはじめとして、給食にバリエーションをもたせ、食を通して豊かな人間性を養います。（メニューはすべて予定です。）

行事食

- 5月(実施は4月)こどもの日
「炊きこみいなり」の手巻きずし
- 9月 十五夜「ごまだんご」
- 12月 冬至「冬至かぼちゃ」
- 1月 お正月「紅白なます」
- 3月 ひなまつり「ちらしずし」
- 3月 卒業式「赤飯」など



日本全国味めぐり

- 9月 さばの香味揚げ(鳥取県)
- 10月 さつま汁 きびなごフライ(鹿児島県)
- 11月 みそカツ丼(愛知県)
- 12月 スープカレー(札幌市)



きよた
やさい



ポーラちゃん

6月から10月に、お隣の清田区や清田区近郊の畑で採れた「ポーラスターほうれん草」をサラダやピラフに使用します。

フードリサイクル事業の札幌産野菜

札幌市ではフードリサイクル堆肥を活用して栽培した野菜を給食に取り入れています。今年度はレタス、チンゲンサイ、玉ねぎ(さつおう)、白ごぼうの予定でいずれも札幌産です。

- 6月 チンゲンサイのスープ
- 7月 レタス入り焼き豚チャーハン
- 11月 玉ねぎ(さつおう)→シチューやカレー、白ごぼうのピラフ



さつおう



ごぼうや

地産地消・旬・北海道の郷土料理

アスパラとコーンのソテー(北海道産アスパラ) とりめし(美唄市) ジンギスカン(北海道) 豚丼(帯広市) エスカロップ(根室市) カレーラーメン(室蘭市) 冬至かぼちゃ(いとこ煮)(北海道)など



4月のよていにこんだて



月	火	水	木 9日	金 10日
<p>*牛乳は毎日つきます。*パンには卵、乳、小麦が使われています。(ソフトフランスパンのみ卵、乳不使用です。) ソフトめん(うどん)、ソフトラーメン、ソフトパスタ、スパゲティには小麦が使われています。(めんは卵、乳不使用です。)</p> <p>*小魚や海藻、あさりなど海産物全般に小さなかに・えびが混入している場合があります。調理の前に注意して取り除いていますが、給食に混入することがあります。</p> <p>*調味料類、だし類は食材表から除いています。</p> <p>*冷凍加工品の詳しい食材表は別にお渡しできます。食材表について希望される方は学校にご相談いただきますようお願いいたします。</p>			<p>わふうそぼろごはん みそしる Fe(てつ)ちゃんギョウザ</p>	<p>しょうゆラーメン きなこポテト りんごかん</p>
<p>13日 ごもくごはん みそしる とかちだいずコロッケ</p>	<p>14日 カレーライス こまつなとベーコンのサラダ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;"> <p>1年生 給食開始</p> </div>	<p>15日 くろコッペパン チキンクリームに コールスローサラダ パインかん</p>	<p>16日 とりミックスどん みそしる ももかん</p>	<p>17日 きつねうどん ごまポテト きよみオレンジ</p>
<p>米 大麦 鶏肉 油揚げ しらす たまねぎ ごぼう たけのこ ひじき 干しいたけ グリーンピース サラダ油 /じゃがいもに らみそ /十勝大豆コロッケ 揚げ油/ りんご</p>	<p>白飯 豚肉 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 サラダ油 小麦粉 カレー粉 カレールウ ケチャップ /ベーコン こまつな もやし サラダ油 白ごま/ りんご</p>	<p>黒コッペパン/鶏肉 マカロニ にんじ ん たまねぎ マッシュルーム パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク /キャベツ に んじん ホールコーン サラダ油 上白 糖 /パイン缶詰</p>	<p>白飯 鶏肉 しょうが 小麦粉 かたくり粉 厚揚げ 揚げ油 にんじん たまねぎ たけ のこ 干しいたけ ビーマン サラダ油 白 ごま /あさり ごぼう こまつな 長ねぎ みそ/黄桃缶詰</p>	<p>ソフトめん 油揚げ つと 干しいたけ 長 ねぎ たまぎ たけ ほうれんそう / じゃがいも 揚げ油 白すりごま /オレンジ</p>
<p>20日 コーンピラフ チキンナゲット りんご</p>	<p>21日 ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき いそあえ</p>	<p>22日 ロールパン 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</p>	<p>23日 ごはん すきやき あげポークシュウマイ おかかふりかけ</p>	<p>24日 ゆであげミートソース フレンチポテト</p>
<p>米 大麦 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 サラダ油 /鉄腕チキンナゲット 揚 げ油/りんご</p>	<p>白飯/豆腐 豚ひき肉 しょうが にんにく サラダ油 にんじん 長ねぎ 干しいたけ みそ ごま油 トウバンジャン かたくり粉/ いわし半身(まいわし) 小麦粉 揚げ油 しょうが 白ごま かたくり粉/こまつな も やし 切りのり/</p>	<p>ロールパン/豚肉もも じゃがいも たまね ぎ にんじん パセリ 小麦粉 バター サラ ダ油 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 サラ ダ油 /パイン缶詰</p>	<p>白飯/豚肉 サラダ油 焼き豆腐 しらす たまねぎ はくさい 長ねぎ たまぎ たけ 焼きふ しゅんぎく 干しいたけ /ポーク シュウマイ 揚げ油/しらす 干し 糸か つお 切りのり 青のり 白ごま/</p>	<p>スパゲティ オリーブ油 /パセリ 豚ひき肉 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 小麦粉 サラ ダ油 カレー粉 ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース /フレンチポテト 揚げ油 /</p>
<p>27日 たきこみいなり どうさんブリカツ からしあえ</p>	<p>28日 ごはん けんちんじる ひじきはるまき ごまあえ</p>	<p>29日 しょうわの日</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>30日 あつあげいりにくいためどん すましじる ジューシーオレンジ</p>	<p>1日 にくうどん だいがくいも ミニトマト</p>
<p>米 大麦 上白糖 油揚げ にんじん 干し いたけ ひじき 白ごま あまのり(焼き のり)/道産ぶりカツ 揚げ油/ハム こま つな キャベツ /</p>	<p>白飯/鶏肉 豆腐 つきこんやくにんじ ん だいごん ごぼう 長ねぎ サラダ油 /ひじき春巻 揚げ油/ほうれんそう もや し 白すりごま /</p>	<p>白飯 豚肉 メンマ にんじん サラダ油 もやし こまつな 厚揚げ 揚げ油 たまねぎ りんご しょうが にんにく トウバンジャン かたくり粉 ごま油 白 ごま/豆腐 塩わかめ 干しいたけ 長 ねぎ /ジューシーオレンジ</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 たまぎ た け /さつまいも 揚げ油 水あめ 黒 砂糖 黒ごま/ミニトマト</p>	