

給食だより

令和8年(2026年)4月8日
札幌市立美しが丘緑小学校
札幌市立清田緑小学校

ご進級・ご入学おめでとうございます。

新学期の給食が始まります。今年度も清田緑小学校の給食室で、美しが丘緑小学校と清田緑小学校2校分(約680食)を、作ります。子どもたちの健康を考え、安全でおいしい給食を心がけていきます。

学校給食を通して栄養や健康について学び、自分の健康を考えることができる力を育てます。保護者の皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



学校給食について

月	火	水	木	金
白飯	麺	自校炊飯	白飯	パン

主食 *主食の曜日は変更になることがあります。

ごはん…北海道産を使用しています。

白飯は、炊飯されたものが学校に届きます。

自校炊飯(味つけごはん)は、胚芽精米と麦を混ぜて給食室で炊飯します。

パン……北海道産小麦粉を使用しています。

麺……北海道産小麦粉を使用しています。袋入りで温かい状態で学校に届きます。夏は冷たい麺の献立もあります。給食室でゆでるスパゲティもあります。



おかず

献立により2~3品つきます。和風・洋風・中華など、味に変化をもたせています。郷土料理や季節の行事食などもあります。



牛乳

毎日200mLつきます。納品後は牛乳専用の冷蔵庫で保管します。

給食が始まります。4月9日(木)~2~6年 4月14日(火)~1年

ランチマット・エプロン・三角巾(帽子)・マスク、これらを入れる袋を準備してください。

***点検をお願いします!**

- ・エプロンのサイズは、体の大きさと合っていますか?
- ・ボタン・マジックテープ・ひもなどは、とれていませんか?
- ・記名はありますか?

いつも清潔な食事ができるように、ご協力をお願いします。



朝ごはんを食べて、登校しましょう!

起床時の脳や体はエネルギー不足の状態です。そのため、エネルギー源を補給することが大切になります。朝ごはんを食べると、目覚めたばかりの脳の働きを活発にします。

朝ごはんを食べて、一日の生活リズムを整えましょう。

給食のレシピは、『札幌市学校給食栄養士会』ホームページに掲載しています。

<https://www.s-eiyou.com/index.html>

4月の予定献立(美しが丘緑)



月	火	水	木	金
<p>* 予定献立は諸事情によって変わることがあります。</p> <p>* 牛乳(200mL)は毎日つきます。</p> <p>* ししゃもは、子持ちししゃもを使用しています。内臓にえびなどの甲殻類が混入していることがあります。</p> <p>* あさり、わかめ、しらす、のりなどの海産物には、小さなえびやかきが混入していることがあります。</p> <p>* 使用予定の食材名を記載しています。調味料、香辛料、加工食品等は一部を記載しています。</p> <p>* ご不明やご心配なことがありましたら、栄養教諭までお問い合わせください。</p>		<p>8 始業式・入学式</p>	<p>9</p> <p>ごはん</p> <p>すき焼き</p> <p>揚げポーク</p> <p>シュウマイ</p> <p>おかかふりかけ</p>	<p>10</p> <p>五目ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>十勝大豆コロッケ</p>
			<p>豚肉 醤油 菜種油 焼き豆腐 白滝 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎ茸 車麩 春菊 干し椎茸/ポークシュウマイ(豚肉 玉ねぎ 片栗粉 牛肉 小麦粉 大豆) 菜種油/しらす干し 醤油 糸かつお のり 青のり ごま</p>	<p>胚芽米 大麦 鶏肉 油揚げ 白滝 人参 ごぼう 筍 ひじき 干し椎茸 グリンピース 菜種油 醤油/じゃが芋にら みそ/十勝大豆コロッケ(じゃが芋 大豆 パン粉 小麦粉 玉ねぎ 大豆油) 菜種油</p>
<p>13</p> <p>厚揚げ入り肉炒め丼</p> <p>すまし汁</p> <p>りんご</p>	<p>14</p> <p>ゆであげミートソース</p> <p>フレンチポテト</p> <p>1年給食開始</p>	<p>15</p> <p>とりめし</p> <p>みそ汁</p> <p>白大豆コロッケ</p>	<p>16</p> <p>ごはん</p> <p>豚汁</p> <p>鶏肉の照り焼き</p> <p>おひたし</p>	<p>17</p> <p>ロールパン</p> <p>コーンシチュー</p> <p>あさりのサラダ</p> <p>パイン缶</p>
<p>白飯 豚肉 メンマ 人参 菜種油 もやし 小松菜 厚揚げ 片栗粉 醤油 玉ねぎ りんご ウスターソース 生姜 にんにく ごま油 ごま豆板醤/豆腐 わかめ 干し椎茸 長ねぎ 醤油</p>	<p>スパゲティ オリーブ油 菜種油 パセリ 豚肉 玉ねぎ 人参 大豆 マッシュルーム セロリー にんにく 小麦粉 ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース ウスターソース 中濃ソース 醤油/フレンチポテト(じゃが芋 パーム油) 菜種油</p>	<p>胚芽米 大麦 醤油 鶏肉 生姜 玉ねぎ 菜種油/油揚げ 小松菜 えのき茸 みそ/白大豆コロッケ(白大豆 パン粉 バター) 菜種油</p>	<p>豚肉 豆腐 じゃが芋 こんにゃく 人参 大根 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ 生姜 菜種油 みそ/鶏肉 醤油 生姜 片栗粉 小麦粉 菜種油 ごま/ほうれん草 白菜 糸かつお</p>	<p>コーン ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃが芋 パセリ 菜種油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク/あさり 生姜 醤油 きゅうり キャベツ 人参 醤油 辛子 ごま油 ごま</p>
<p>20</p> <p>カレーライス</p> <p>小松菜とベーコンのサラダ</p>	<p>21</p> <p>きつねうどん</p> <p>ごまポテト</p> <p>バナナ</p>	<p>22</p> <p>コーンピラフ</p> <p>チキンナゲット</p> <p>りんご</p>	<p>23</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>いわしのかば焼き</p> <p>磯和え</p>	<p>24</p> <p>横割パンズ</p> <p>麦入り野菜スープ</p> <p>レバー入りハンバーグ</p> <p>フルーツミックス</p> <p>ケチャップソース</p>
<p>白飯 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 セロリー 生姜 にんにく りんご グリンピース 菜種油 小麦粉 カレールウ ケチャップ ウスターソース 中濃ソース 醤油/小松菜 ベーコン もやし 醤油 ごま 菜種油</p>	<p>ソフトめん 油揚げ 醤油 つと 干し椎茸 長ねぎ たもぎ茸 ほうれん草 一味/じゃが芋 菜種油 ごま</p>	<p>胚芽米 大麦 バター ベーコン 玉ねぎ 人参 コーン マッシュルーム パセリ 菜種油/チキンナゲット(鶏肉 大豆 小麦粉) 菜種油</p>	<p>豆腐 豚肉 生姜 にんにく 菜種油 人参 長ねぎ 干し椎茸 みそ 醤油 ごま油 豆板醤 片栗粉/いわし 小麦粉 片栗粉 菜種油 醤油 生姜 ごま 片栗粉/小松菜 もやし のり 醤油</p>	<p>ベーコン 人参 玉ねぎ キャベツ セロリー パセリ 押麦 醤油/レバー入りハンバーグ(牛肉 玉ねぎ 豚肉 豚レバー 片栗粉) 菜種油/みかん缶 パイン缶 黄桃缶 洋梨缶 夏みかん缶/ケチャップ ウスターソース 辛子</p>
<p>27</p> <p>鶏ミックス丼</p> <p>みそ汁</p> <p>パイン缶</p>	<p>28</p> <p>しょうゆラーメン</p> <p>きなこポテト</p> <p>バナナ</p>	<p>29 昭和の日</p>	<p>30</p> <p>炊きこみいなり</p> <p>北海道産プリカッツ</p> <p>からし和え</p>	<p>1</p> <p>コッペパン</p> <p>ポーククリーム</p> <p>シチュー</p> <p>ほうれん草と</p> <p>コーンのサラダ</p> <p>ジュシーオレンジ</p>
<p>白飯 鶏肉 生姜 醤油 小麦粉 片栗粉 菜種油 厚揚げ 人参 玉ねぎ 筍 干し椎茸 ビーマン ごま 醤油/あさり ごぼう 小松菜 小松菜 長ねぎ みそ</p>	<p>ソフトラーメン 豚肉 メンマ 生姜 にんにく 醤油 菜種油 つと もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 荳わかめ/じゃが芋 菜種油 きなこ</p>		<p>胚芽米 大麦 油揚げ 人参 干し椎茸 ひじき 醤油 ごま のり/北海道産プリカッツ(ぶり パン粉) 菜種油/小松菜 キャベツ ハム 醤油 辛子</p>	<p>豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 菜種油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク/ほうれん草 コーン ごま 菜種油 醤油</p>

給食の使用食品に食物アレルギーの原因食品がある場合、必ず毎日給食の献立をお子様と確認してください。安全に学校生活が過ごせるようにご協力をお願いします。