



きゅうしょくだより

【児童数配付】

令和6年(2024年)4月8日
札幌市立山の手南小学校
札幌市立山の手小学校

入学・進級おめでとうございます

暖かい陽射しが降り注ぎ、心待ちにしていた春がやってきました。いよいよ新学期の始まりです。

2～6年生の給食は、4月9日(火)から始まります。1年生の給食は、12日(金)からです。

今年度も、子どもたちが健康で明るく楽しく毎日を過ごせるよう、ご家庭と連携をはかりながら、バランスのとれた安全でおいしい学校給食を目指したいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食とは

学校給食は、「給食を通して、心身ともに健康な子どもを育てること」を目標に、集団生活の中で教育の一環として行われています。

そのため、食事内容は成長期の子どもたちに必要な栄養をバランスよくとることができるように配慮しています。また、みんなが一緒に同じ食事をすることで、偏食をなくしたり、食事のマナーを学んだりできるように指導を行っています。



山の手南小・山の手小の給食

両校の給食は栄養教諭が献立の作成などを行い、8名の調理員が児童・教職員合わせて約 1050 人分の給食を作っています。

ごはん:週3回

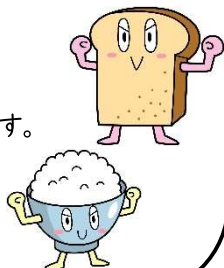
白いごはん2回(水・金曜日)、ピラフや炊き込みごはんなど味付きごはんが1回(火曜日)出ます。お米は道産米を使用し、味付きごはんのときは、ビタミンB₁が豊富な胚芽米を使用しています。

パン:週1回(木曜日)

めん:週1回(月曜日)

北海道道産小麦を使用しています。

※行事や祝日等の関係で変更になることもあります。



おかず

- ★献立により2～3品つきます。和洋中と味に変化をつけています。
- ★スープやだし汁をとる時は豚骨、鶏がら、昆布、削り節、煮干しを使っています。

食器・食具

- ★食器は、丼、大皿、小皿、カップ、茶碗の中からその日のメニューに合わせて使用しています。
- ★食具は、スプーン、フォーク、はしを献立に応じて使い分けています。

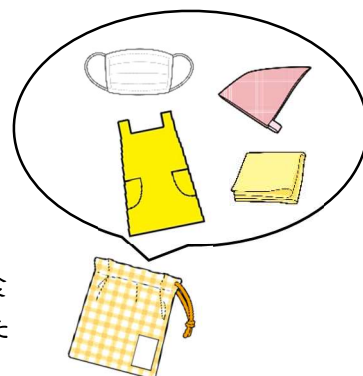
お願い

☆学習した机がそのまま食卓になります。机の上に敷く清潔なランチマットを必ず用意してください。また、汚れた場合は持ち帰りますので、洗濯をした清潔なものを持たせてください。

☆給食の配膳時に身に着けるエプロン(スモック)、三角巾(帽子)、マスクをご用意ください。

☆食事中に手や口のまわりが汚れた時など、給食時間にもハンカチ、ティッシュを使うことがあります。忘れずに持たせください。

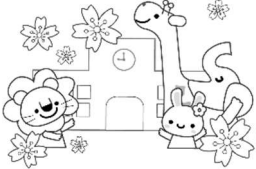
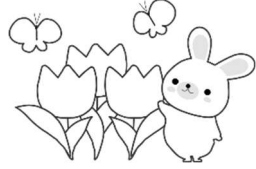
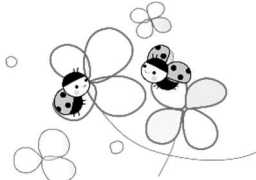
☆食物アレルギー調査を年1回実施し、お子さんのアレルギー情報の把握に努めています。アレルギー反応の出る食材が新たに増えた、アレルギー反応が無くなり食べられるようになった等、変更がありましたら速やかに学校へご連絡をお願いいたします。





4月よていこんだて



月	火	水	木	金
8 始業式・入学式 	9 ごもくごはん みそしる ぶりのごまみそかけ 胚芽精米 大麦 鶏肉 油揚げ しらたき にんじん ごぼう たけのこ ひじき 干し椎茸 グリンピース/厚揚げ 小松菜 むろあじ 昆布/ぶり 小麦粉 てん粉 揚げ油 みそ 白ごま/	10 ごはん けんちんじる しょうゆあじ さばのソースやき りんご 精白米/鶏肉 豆腐 つきこんにゃく にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ 油 むろあじ 昆布 宗田/さば しょうが 小麦粉 てん粉 揚げ油 みそ 白ごま/りんご/	11 せわりコッペ コーンシチュー セルフドック (ウインナー) あまなつかん 小麦粉 スキムミルク 卵/ホールコーン クリームコーン ベーコン 玉ねぎ にんじん じゃがいも パセリ 小麦粉 バター 油 スキムミルク チーズ 牛乳 豆乳 鶏がらスープ/チキンウインナー(鶏肉、豚肉含む)/夏みかん/	12 1年給食開始 カレーライス こまつなと ベーコンのサラダ いちご 精白米 豚肉 じゃがいも にんじん 玉ねぎ セロリ りんご しょうが にんにく グリンピース 油 カレールウ 鶏がらスープ/ベーコン 小松菜 もやし 油 白ごま/いちご/
15 みそラーメン フレンチポテト パインかんづめ ソフトラーメン 豚肉 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく 白ごま ごま油 みそ 豆板醤 もやし 玉ねぎ メンマ にんじん 油 ほうれん草 長ねぎ 荳わかめ 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布/じゃがいも 揚げ油/パイン缶詰/	16 たきこみいなり みそしる とりにくのたつたあげ 胚芽精米 大麦 油揚げ にんじん 干し椎茸 ひじき 白ごま あまのり/豆腐 小松菜 えのきたけ みそ むろあじ 昆布/鶏肉 しょうが てん粉 小麦粉 揚げ油/	17 ごはん マーボーどうふ ひじきいりぎょうざ おひたし 精白米/豆腐 豚肉 しょうが にんにく 油 にんじん 長ねぎ 干し椎茸 みそ ごま油 豆板醤 てん粉 /キャベツ 豚肉 ひじき 鶏肉 長ねぎ てん粉 ごま油 しょうが 椎茸 ほたてエキス かきエキス 小麦粉 揚げ油/小松菜 もやし 糸かつお/	18 ツイストパン しおワントンスープ とかちだいずコロッケ フルーツミックス 小麦粉 スキムミルク 卵/ワントン皮 豚肉 にんじん ほうれん草 もやし メンマ 長ねぎ しょうが にんにく 油 鳥がら 豚骨 昆布 煮干し 玉ねぎ/じゃがいも 大豆 玉ねぎ パン粉 小麦粉 植物油脂 どうもろこしてん粉/果物缶詰(みかん、パイン、りんご、黄桃、洋梨)/	19 あつあげいり にくいためどん みそしる きよみオレンジ 精白米 豚肉 メンマ にんじん 油 もやし 小松菜 厚揚げ てん粉 玉ねぎ りんご しょうが にんにく 豆板醤 ごま油 白ごま/じゃがいも にら みそ むろあじ 昆布/清見オレンジ/
22 きつねうどん あおのりポテト はくとうかんづめ ソフトめん 油揚げ つと 干し椎茸 長ねぎ たもぎたけ ほうれん草 むろあじ 昆布/じゃがいも 揚げ油 青のり/白桃缶詰/	23 コーンピラフ レバーいりメンチカツ だいこんサラダ 胚芽精米 大麦 バター ベーコン 玉ねぎ にんじん ホールコーン マッシュルーム パセリ 油/牛肉 玉ねぎ 豚レバー 豚肉 てん粉 粉未状大豆たんぱく パン粉 小麦粉 植物油脂 揚げ油/大根 まぐろ水煮 きゅうり にんじん 白ごま ごま油/	24 ごはん ぶたじる ししゃものからあげ ごまあえ 精白米/豚肉 豆腐 じゃがいも こんにゃく にんじん 大根 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ しょうが 油 みそ むろあじ 宗田 昆布/カラフトししゃも(カベリン) 小麦粉 てん粉 揚げ油/ほうれん草 もやし 白ごま/	25 くろコッペパン チキンクリームに あつあげサラダ りんご 小麦粉 スキムミルク 卵/鶏肉 マカロニ にんじん 玉ねぎ マッシュルーム パセリ 油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/厚揚げ しょうが てん粉 小麦粉 キャベツ きゅうり にんじん ごま油 白ごま/りんご/	26 わふうそぼろごはん いわしの カリカリフライ いそあえ 精白米 鶏肉 焼き豆腐 切り干し大根 干し椎茸 ひじき 白ごま しょうが 油 ごぼう にんじん みそ/まいわし しょうが 乾燥マッシュポテト てん粉 玄米粉 米粉パン粉 たね油 バーム油 揚げ油/小松菜 白菜 切りのり/
29 昭和の日 	30 ゆであげミートソース あさりの カリッとサラダ れいとうみかん スパゲティ オリーブ油 油 パセリ 豚肉 玉ねぎ にんじん 大豆水煮 マッシュルーム セロリ にんにく 油 小麦粉 デミグラスソース 鶏がらスープ/あさり しょうが 小麦粉 てん粉 きゅうり キャベツ にんじん ごま油 白ごま/冷凍みかん/	5/1 ごはん すきやき ほっけのカレーあげ あまなつかん 精白米/豚肉 油 焼き豆腐 白滝 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎたけ 焼きふ、春菊 干し椎茸/ほっけ 小麦粉 てん粉 揚げ油/清見オレンジ/	2 山の手南小遠足 よこわりバンズ イタリアンスープ フィッシュバーガー (たらフライ) きりぼしだいこんの サラダ 小麦粉 スキムミルク 卵/バラベーコン じゃがいも 玉ねぎ にんじん ホールコーン パセリ アルファベットマカロニ 鶏がらスープ 鳥がら/すけどうだら パン粉 パッターミックス(小麦含む)/切り干し大根 まぐろ水煮 にんじん もやし きゅうり 白ごま みそ ごま油 からし/	3 憲法記念日 

★牛乳200ccは毎日つきます。

★果物は天候等の事情により、変更になる場合があります。

★海産物全般には、小さな「かに」「えび」などが混入していることがあります。ご了承ください。

★献立欄には主な使用食材を記載しています。

★アレルギーの確認には、詳細な資料を別途用意しています。詳細な献立表を希望する場合や給食についてご不明な点や心配なことがある場合は、学級担任を通して栄養教諭までご連絡ください。

【山の手南小 621-6771】

【山の手小 621-0439】