

4月 きゅうしよくだより

入学・進級おめでとうございます

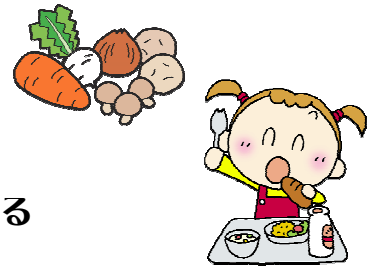
春の訪れとともに、新年度が始まりました。子どもたちの昼食となる給食が9日(月)より始まります。担任の先生やクラスのお友達と食べる給食が子どもたちにとって、学校生活の楽しみのひとつになってもらえるように、努力して参ります。本年度も、学校給食にご理解とご協力をよろしくお願いします。

新一年生の給食は、12日(木)から始まります。ぜひ、ご家庭でも毎日の給食について話題にしてくださいと思います。

学校給食の目標

『食』という字は、「人を良くする」と書きます。心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通した人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

- ・適切な栄養で、健やかな体をつくる
- ・食べることの大切さや喜びを知る
- ・給食を手本に、望ましい食べ方を学ぶ
- ・自分で考え、選んで食べられるようになる
- ・いつも感謝の気持ちをもていただくことができる
- ・他人のことを考えて気づかい、学校生活を豊かなものにする
- ・伝統や歴史を学び、地域の食文化を未来に伝えていく



山の手南小・山の手小の給食

山の手南小学校では、山の手小学校の分と合わせて、毎日約 1080 食分の給食を調理します。山の手南小(親学校)の給食室で調理した給食を山の手小(子学校)へ届けるといふ「親子給食方式」で提供しています。

- 調理チーフ1名と調理員6名、栄養教諭1名が力を合わせ、安全でおいしい給食提供に努めます。
- 今年度は、月曜日が自校炊飯で胚芽精米と大麦を使用した味つきご飯、火曜日と木曜日が委託炊飯の白飯、水曜日がパン、金曜日が麺、という献立形態が基本となります。
- 札幌産・北海道産の食材を積極的に取り入れます。郷土料理や行事食、フードリサイクル野菜を使用した献立も実施します。
- 子どもたちの健やかな心と体の成長を考え、「食の大切さ」「健康づくり」など、さまざまなことを学べる給食を目指します。



給食の栄養

学校給食では、成長期に欠かすことのできない栄養素や、不足しがちな栄養素に重点を置き、基準量が決められています。残さず食べることで、成長期に必要な栄養素を十分にとることができます。苦手なものにも少しずつ挑戦できることを願っています。



食物アレルギー対応について

すでに実施しておりますアレルギー調査の結果をもとに、給食での除去食等の対応をすすめます。ご質問や心配事がありましたら、遠慮なくご相談ください。また、毎日の献立について、使用食品等を詳しく知りたい場合は、栄養教諭までお問い合わせください。



4月のよていこんだて

山の手南小学校



月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

■牛乳200ccは毎日つきます ■果物は天候等の事情により、変更になる時があります。 ■海産物全般（えび・わかめ・あさり・いか・魚）に小さな「かに」「えび」などが混入していることがあります。（甲殻類はかに・えび等を捕食しているため）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ので、ご希望の方学級担任まで連絡してください。 ■1年生の給食開始は4月12日（木）です。身支度（エプロンやスモッグ、帽子や三角巾）を忘れずに用意してください。マスクは学校で用意します。 その他、ハンカチ・ティッシュも必ず持たせてください。				6 しぎょうしき にゅうがくしき 
9 やきふた チャーハン かぼちゃコロッケ だいこんサラダ 胚芽米 小麦 油 豚肉 長ねぎ 生姜 にんにく にんじん 玉ねぎ コーン しいたけ グリンピース ごま油/かぼちゃパン粉 じゃがいも 玉ねぎ 植物油 米粉 砂糖 小麦粉 大豆 揚げ油/大根 まぐろ きゅうり にんじん ごま ごま油/	10 ごはん とうふの オイスターソースに ししゃものからあげ おひたし 精白米/豆腐 豚肉 ピーマン 玉ねぎ 長ねぎ にんじん 生姜 にんにく 油 オイスターソース でん粉/カラフトししゃも 小麦粉 でん粉 揚げ油/小松菜 もやし かつお節/	11 よこわりパン あさりのチャウダー あげハンバーグ パインかんづめ 小麦粉 卵 スkimミルク/あさり パーコン じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ 小麦粉 バター 油 牛乳 豆乳 スkimミルク チーズ 鶏がらスープ/牛肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 卵 牛乳 小麦 大豆 揚げ油/パイン/	12 1年給食開始 カレーライス たたききゅうり 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 生姜 にんにく グリンピース 油 小麦粉 カレー粉 カレールー 鶏がらスープ/きゅうり ごま ごま油/ いちご/	13 しょうゆラーメン きなこポテト きよみオレンジ ソフトラーメン 豚肉 メンマ 生姜 にんにく 油 つと もやし 玉ねぎ にんじん 長ねぎ ほうれん草 くさわかめ/じゃがいも きなこ 砂糖 揚げ油/清見オレンジ/
16 ほうれんそう ピラフ いわしごまフライ フルーツミックス 精白米 小麦 バター パーコン にんじん 玉ねぎ にんにく コーン 油 ほうれん草/いわし 生姜 小麦粉 卵 ごま パン粉 揚げ油/みかん缶詰 パイン缶詰 りんご缶詰 黄桃缶詰 なし缶詰/	17 ふたミックスどん みそしる (はくさい・あぶらあげ) りんご 精白米 豚肉 生姜 小麦粉 でん粉 揚げ油 厚揚げ 玉ねぎ たけのこ にんじん ピーマン 油 ごま/白菜 油揚げ みそ/りんご/	18 ロールパン チキンクリームシチュー あさりのスパゲティサラダ あまなつかん 小麦粉 卵 スkimミルク/鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ 油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スkimミルク 鶏がらスープ/あさり 生姜 スパゲティ きゅうり にんじん 油 みそ ごま ごま油/あまなつかん/	19 ごはん さつまじる しバーいり メンチカツ いそあえ 精白米/ 豚肉 さつまいも 豆腐 ごんにゃく にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ 油 みそ/豚肉 玉ねぎ 豚レバー パン粉 植物油 粉末油脂 砂糖 大豆 食塩 香辛料 コーンフラワー 小麦粉 でん粉 揚げ油/小松菜 もやし のり/ソース(中濃ソース)	20 ごもくうどん ごまポテト えだまめ ソフトめん 鶏肉 油揚げ つと にんじん ほうれん草 ごぼう 長ねぎ しいたけ たもぎ/じゃがいも ごま 砂糖 揚げ油/えだまめ/
23 チキンライス しろはなまめコロッケ こまつなと ベーコンのサラダ 胚芽米 小麦 バター トマトジュース 鶏肉 玉ねぎ にんじん マッシュルーム パセリ 油/白花豆 じゃがいも 砂糖 バター スkimミルク パン粉 米粉 小麦粉 揚げ油/ベーコン 小松菜 もやし 油 ごま/	24 ご飯 マーボーどうふ あげぎょうざ きりぼしだいこんのナムル 精白米/豆腐 豚肉 にんじん 長ねぎ しいたけ 生姜 にんにく みそ 豆板醤 油 ごま油/豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 長ねぎ 大豆 なら 小麦粉 でん粉 油 揚げ油/切干大根 ほうれん草 にんじん ごま ごま油	25 せわりコッペパン ワンタンスープ たらの クラッカーあげ チョコクリーム 小麦粉 卵 スkimミルク/ワンタン皮 豚肉 にんじん ほうれん草 もやし メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく 油/たら 小麦粉 卵 クラッカー パン粉 揚げ油/豆乳 チョコレート ココア コーンスターチ/	26 わふうそばろ ごはん みそしる (じゃがいも・たまねぎ) からしあえ 精白米 鶏肉 豆腐 切干大根 しいたけ ひじき ごま 生姜 油 みそ ごぼう にんじん/じゃがいも わかめ 玉ねぎ みそ/小松菜 キャベツ ハム	27 ゆてあげスパゲティ ミートソース ストロー ポテトサラダ うんしゅうみかんゼリー 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 マッシュルーム セロリ にんにく 油 小麦粉 デミグラソース 鶏がらスープ/ハム キャベツ きゅうり コーン じゃがいも 揚げ油 ごま/みかん果汁 粉あめ ゲル化剤 ビタミンC/