

4月 給食だより



令和8年 4月 8日
札幌市立米里小学校

期待に胸ふくらませ、希望に満ちた新年度の始まりです。給食は1日3回のうちのたった1回の食事ですが、心も体も大きく成長する児童のみなさんにとって、とても大切な食事です。おいしくて安全な給食であるだけでなく、食の大切さや健康について学ぶことのできる給食作りに取り組んでいきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

給食について

牛乳

今年度も
メグミルクの
牛乳が毎日
200ml
付きます。

★給食室について

調理校である菊水小学校の給食室で、子学校である米里小学校の給食と合わせて約810人分を作ります。米里小学校では5名の配膳員が従事し、各教室に給食を運びます

★主食

米飯が週3回、パンと麺はそれぞれ週1回です。米飯3回のうち2回はライス工場からくる白飯、1回は学校で炊く味付きのごはんです。味付けごはんには、不足しがちな食物繊維やビタミン類を補うために、胚芽精米と麦を混ぜて使用します。お米は100%道産米を使用しています。

パンは、道産小麦粉を使用しています。食品添加物は使用していません。

麺（うどん、ラーメン、パスタなど）も道産小麦粉を使用しています。温かい状態で1人分ずつ小袋に入れて学校へ届けられます。夏場は冷たい麺も使用します。

★おかず

煮物、汁物、揚げ物、蒸し物、和え物などバラエティに富むよう工夫し、和・洋・中と味に変化を持たせています。いろいろな食品を取り入れ、特に魚や豆、海藻などを積極的に使用するよう心がけています。

★果物

献立表に使用予定の果物を載せていますが、その時々市場に出ている旬の果物を給食に出すため変更になる場合があります。ご了承ください。

★給食のおいしさのヒミツ

ラーメンのスープは豚骨・鶏がら・煮干・昆布・野菜を使って、うどんやみそ汁などのだし汁は、削り節や昆布を使って給食室で作っています。

その他、シチューやカレーなどのルウは手作りしています。

ごはん

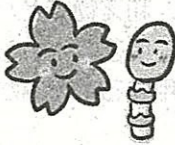
白飯は月・木曜日
学校で炊く自校炊飯
は基本的に水曜日と
なります。

パン

パンは金曜日
となります。
麺
麺は火曜日
となります。

4月の予定ごんたて

月	火	水	木	金
<ul style="list-style-type: none"> 牛乳は毎日200ml付きます。 下段には、献立ごとに主に使用している食材を記載しています。（塩、砂糖、酒、みりん、香辛料などは記載を省略しています。）加工食品の詳細を知りたい方は、学校までお問合せ下さい。 青果物は天候などの影響により、変更する可能性があります。ご了承ください。 冷凍あさり、昆布、わかめなど、海産物全般については、小さなかに、えび、貝類が混入している場合があります。ご了承ください。 		8日 しぎょうしき 始業式 にゅうがくしき 入学式 	9日 五目ごはん みそ汁 十勝大豆コロッケ <small>胚芽精米・米粒麦・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・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・醤油/じゃがいも・にら・味噌・むろあじ・昆布/加工食品・揚げ油</small>	10日 黒コッペパン チキンクリーム煮 コールスローサラダ りんご <small>鶏肉・白ワイン・マカロニ・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・サラダ油・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・キャベツ・人参・ホールコーン・酢・サラダ油</small>

月	火	水	木	金
13日 厚揚げ入り肉炒め丼 すまし汁 シューシーオレンジ	14日 1年生給食開始 ゆであげミートソース フレンチポテト	15日 コーンピラフ チキンナゲット 黄桃缶	16日 カレーライス 小松菜とベーコンの サラダ	17日 横割パンズ 麦入り野菜スープ レバー入りハンバーグ フルーツミックス
白飯・豚肉・メンマ・人参・サラダ油・もやし・小松菜・厚揚げ・片栗粉・揚げ油・醤油・玉ねぎ・りんご・ウスターソース・しょうが・にんにく・トウバンジャン・ごま油・ごま/豆腐・わかめ・干しいたけ・長ねぎ・醤油・宗田・むろあじ・昆布	スパゲティ乾麺・オリーブオイル・サラダ油・パセリ・豚肉・大豆水煮・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・にんにく・小麦粉・カレー粉・デミグラスソース・ケチャップ・トマトピューレ・ウスターソース・中濃ソース・醤油・赤ワイン・鶏がらスープ/冷凍フレンチポテト・揚げ油	胚芽精米・米粒麦・バター・白ワイン・ベーコン・玉ねぎ・人参・ホールコーン・マッシュルーム・パセリ・サラダ油/加工食品・揚げ油	白飯・豚肉・赤ワイン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・セロリ・りんご・しょうが・にんにく・グリーンピース・サラダ油・小麦粉・カレー粉・カレールウ・ウスターソース・中濃ソース・ケチャップ・醤油・鶏がらスープ/ベーコン・小松菜・もやし・醤油・酢・サラダ油・ごま	ベーコン・玉ねぎ・人参・キャベツ・セロリ・パセリ・押麦・醤油・白ワイン・鶏がらスープ・鳥がら/加工食品・揚げ油・ケチャップ・ウスターソース・赤ワイン/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・洋なし缶・りんご缶
20日 ごはん 豚汁 鶏肉の照り焼き おひたし	21日 肉うどん 大学芋 ミニトマト	22日 とりめし みそ汁 白花豆コロッケ	23日 ごはん マーボー豆腐 いわしのかばやき いそあえ	24日 ロールパン コーンシチュー あさりのサラダ パイン缶
豚肉・豆腐・じゃがいも・人参・こんにゃく・玉ねぎ・大根・ごぼう・長ねぎ・しょうが・サラダ油・味噌・むろあじ・宗田・昆布/鶏肉・醤油・しょうが・片栗粉・小麦粉・揚げ油・ごま/ほうれん草・白菜・糸かつお・醤油	ソフトめん・豚肉・醤油・油揚げ・人参・ほうれん草・長ねぎ・干しいたけ・たまごたけ・酢・むろあじ・昆布/さつまいも・揚げ油・醤油・酢・ごま	胚芽精米・米粒麦・醤油・鶏肉・鶏がらスープ・しょうが・玉ねぎ・サラダ油/油揚げ・小松菜・えのきたけ・味噌・むろあじ・昆布/加工食品・揚げ油	豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・サラダ油・人参・長ねぎ・干しいたけ・味噌・醤油・ごま油・トウバンジャン・片栗粉/いわし・片栗粉・小麦粉・揚げ油・醤油・しょうが・ごま/小松菜・もやし・醤油・のり	ホールコーン・クリームコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃがいも・パセリ・小麦粉・バター・サラダ油・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・白ワイン・鶏がらスープ/あさり水煮・しょうが・醤油・きゅうり・キャベツ・人参・酢・サラダ油・ごま油・ごま
27日 ごはん すき焼き 揚げポークシュウマイ おかかふりかけ	28日 しょうゆラーメン きなこポテト 清見オレンジ	29日 昭和の日 	30日 たきこみいなり 北海道ブリカツ からしあえ	5/1 遠足のため 給食なし
豚肉・醤油・サラダ油・焼き豆腐・しらたき・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまごたけ・焼きふ・春菊・干しいたけ/加工食品・揚げ油/しらす干し・醤油・糸かつお・切りのり・膏のり・ごま	ソフトラーメン・豚肉・メンマ・しょうが・にんにく・醤油・サラダ油・つと・もやし・人参・玉ねぎ・長ねぎ・ほうれん草・荳わかめ・鳥がら・豚骨・昆布/じゃがいも・揚げ油・きなこ	胚芽精米・米粒麦・酢・油揚げ・人参・干しいたけ・ひじき・醤油・ごま・焼きのり/加工食品・揚げ油/ハム・小松菜・キャベツ・醤油		

ご家庭での準備をお願いします

- 給食当番の時は、エプロン・三角巾(帽子)・マスクを使用します。
- 学習等で使用した机で給食を食べますので、ランチマットを使用します。
- 給食前の手洗いの際には、清潔なハンカチやタオルを使用します。
- 週末には持ち帰ったエプロン、三角巾(帽子)、ランチマットの洗濯をよろしくお願いいたします。



【学校給食用食器における樹脂食器の一部導入についてのお知らせ】

現在、札幌市の学校給食では強化磁器食器を使用しておりますが、札幌市の附属機関である「札幌市学校給食運営委員会」における今後の食器のあり方の答申を踏まえ、安全性など総合的に判断した結果、令和4年度から学校給食用食器のうち、丼(どんぶり)について、「PEN(ポリエチレンナフタレート)樹脂食器」を順次導入しております。本校においても今年度より学校給食用食器の一部にPEN樹脂食器を導入いたしますので、お知らせいたします。

<PEN樹脂食器導入の目的及び理由等>

強化磁器食器の使用は、児童・生徒への食育面で一定の成果が見られる一方、一部の食器で重たいなどの課題があげられていました。このことから、上述の経緯を経て、丼についてPEN樹脂食器を導入しております。

<安全性の確認について>

食品衛生法に基づく試験方法により、札幌市が登録検査機関に依頼して検査を実施し、安全性を確認しております。