

給食だより 4月



令和8年4月8日発行

〈第1号〉

市立札幌豊成支援学校

ご入学・ご進級おめでとうございます！

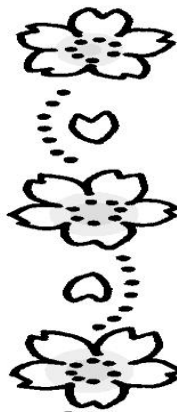


さわやかな春の季節がやってきました。
小学2年生以上は10日(金)から、小学1年生は15日(水)からいよいよ給食が始まります。今年度も子どもたちの心と体の健康を願って、美味しく栄養バランスのとれた給食作りに取り組んでいきたいと思っております。どうぞご家庭の皆様のご理解とご協力をよろしくお願い致します。

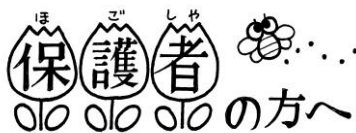


わたしたちが給食を作ります

今年度は新しい調理員1名を迎え、メンバー5名で給食調理を行います。
どうぞよろしくお願いいたします。
調理員



栄養教諭



- ・児童生徒の給食(食の指導)時間は、12:10~13:30です。
- ・当日の欠席連絡は、早めに担任へご連絡ください。
- ・給食の栄養量が必要な場合は、栄養価計算表をお渡しします。
- ・学校ではとろみ剤を用意していません。ご家庭で使用している場合には各自ご持参ください。



給食の内容について

- ごはん** 週3回(白飯・味付きご飯)
・自校炊飯で100%北海道産米を使用しています。
- パンめん** 週1回(基本パン水曜・めん月曜)
・100%北海道産小麦を使用しています。

食材

- ・スープやだしは豚骨、鶏がら、削り節を使用しシチューなどのルウは手作りしています。
- ・旬のものや地場産物を取り入れ、素材の味を大切にしています。
- ・なるべく多くの食品を使用し嗜好の拡大を図るようにしています。



給食提供停止申出書のお問い合わせ

病気などで長期欠席になる場合は、欠席の5日前までに「給食提供停止申出書」をご提出ください。

食に関する指導

今年度も、給食週間や卒業生リクエスト給食、日本の郷土料理など、食べる意欲がわくような給食を心がけていきます。
どうぞお楽しみに！

食形態や食物アレルギーにつきましては、年度末に調査票でお子さんの状態を把握しているところですが、体調や日々の給食の中で何かありましたら、お気軽に担任又は栄養教諭までご相談ください。

4月の予定献立



月	火	水 8日	木 9日	金 10日
		<p>着任式 始業式</p>	<p>入学式</p>	<p>わかめごはん けんちん汁(味噌) さんまのかばやき</p> <p>精白米 わかめ ごま/鶏肉 豆腐 つきこんにやく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ みそ/さんま でん粉 小麦粉 油 ごま/</p>
<p>13日</p> <p>味噌ラーメン シナモンポテト パイン缶詰</p>	<p>14日</p> <p>たきこみいなり 豚肉の竜田揚げ おひたし(小松/も)</p>	<p>15日</p> <p>角食パン2枚切 イタリアンスープ パ-入りパン スライスチーズ 大根サラダ</p> <p>新1年生は15日から給食が始まります。</p>	<p>16日</p> <p>カレーライス あさりのサラダ</p>	<p>17日</p> <p>ごはん マーボー豆腐 ひじき春巻 ナムル</p>
<p>リト-ル 豚肉 ママ しょうが にんにく もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 くきわかめ ごま/さつまいも 砂糖 油/パン 缶/</p>	<p>精白米 油揚げ 人参 しいたけ ひじき ごま のり/豚肉 しょうが でん粉 小麦粉 油/小松菜 もやし 糸かつお/</p>	<p>小麦粉 卵 スライス/パン ツ じゃがいも 玉ねぎ 人参 ヨー パセリ マゴ/牛肉 豚肉 玉ねぎ 豚パ- でん粉 パン粉 油 ケチャップ/チーズ/大根 まぐろ水煮 きゅうり 人参 ごま/</p>	<p>精白米 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 切り りんご しょうが にんにく グリル-ス 小麦粉 カレー粉 油/あさり しょうが きゅうり 人参 ごま/</p>	<p>精白米/豆腐 豚肉 人参 長ねぎ 干しいたけ しょうが にんにく みそ 油/ひじき 人参 たけのこ 小麦粉 オイスター 油/ 仏 ほうれん草 もやし 人参 ごま/</p>
<p>20日</p> <p>肉うどん チーズポテト りんご</p>	<p>21日</p> <p>焼豚チャーハン 南瓜コロック フルーツミックス</p>	<p>22日</p> <p>黒角食パン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ 清見オレンジ</p>	<p>23日</p> <p>和風そぼろごはん 味噌汁(じゃが芋・にら) さばのカレー揚げ</p>	<p>24日</p> <p>ごはん 肉じゃが かわいい唐揚げ & 甘酢たれ 磯和え(ほうれん草/白菜)</p>
<p>リトめん 豚肉 油揚げ つと 人参 長ねぎ ほうれん草 しいたけ たもぎたけ/じゃがいも 砂糖 パ- チーズ 牛乳 スライス/りんご/</p>	<p>精白米 豚肉 長ねぎ 人参 玉ねぎ ヨー しいたけ グリル-ス ごま油/かぼちゃ じゃがいも パン粉 玉ねぎ スライス 小麦粉 油/みかん缶 黄桃缶 パン缶 梨缶 /</p>	<p>小麦粉 卵 スライス/あさり パン ツ じゃがいも 玉ねぎ 人参 スライス 小麦粉 パ- 牛乳 スライス チーズ/厚揚げ でん粉 小麦粉 油 かつ ぎゅうり 人参 ごま油 ごま/清見オレンジ/</p>	<p>精白米 とりひき肉 豆腐 干しいたけ ひじき 切干大根 油揚げ ごぼう 人参 ごま/じゃがいも にら みそ/さば しょうが カレー粉 小麦粉 でん粉 油/</p>	<p>精白米/豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白滝 切干大根 さやいんげん たもぎたけ しいたけ/ かわいい でん粉 油 こねぎ/ほうれん草 白菜 のり/</p>
<p>27日</p> <p>振替休業日</p>	<p>28日</p> <p>ゆであげミ-トリス 青のりポテト 国産温州みかんゼリー</p> <p>スライス/油 パン 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 マヨネーズ 切り にんにく しょうが 油 小麦粉 ケチャップ デミグラー-ス/ じゃがいも あおのり 油/みかん果汁 砂糖 ゲル化剤/</p>	<p>29日</p> <p>昭和の日</p>	<p>30日</p> <p>厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁(人参・大根) パイン缶詰</p> <p>精白米 豚肉 ママ 人参 もやし ほうれん草 厚揚げ 玉ねぎ りんご しょうが にんにく ごま/大根 人参 ごぼう みそ/パン 缶/</p>	<p>5月1日</p> <p>ごはん すきやき 蒸しえびシュウマイ のりとあさりの佃煮</p> <p>精白米/豚肉 焼き豆腐 白滝 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎ たけ 車ひ 春菊 しいたけ 油 /えび すりみ 玉ねぎ 小麦粉 でん粉 大豆たんぱく 油/のり ひじき あさり 水あめ/</p>

ご家庭でも一緒に「おいしく減塩」していきましょう!

塩分の過剰摂取は将来的に生活習慣病に繋がる要因の一つです。子どもの頃から薄味に慣れる等、健康を保つための食習慣を身に付けることが大切です。

学校では減塩の取組を進めていきますが、給食は1日の3食のなかの1食です。子どもたちの健全やかな成長を促すためには、学校給食とご家庭の双方で「おいしく減塩」に取り組んでいくと効果が高まります。今後ご理解とご協力をお願いいたします。

