

# 給食だより5月



令和8年5月1日発行

〈第2号〉

市立札幌豊成支援学校

今年の春は暖かく、学校の桜ももう散り始めています。春ですね。

5月に入ると学校では運動会の練習が始まります。練習の成果を本番で出せるよう、しっかり体調管理を行いましょ。



## クリーン青果物のご案内

札幌市では、子どもたちに安全で安心なおいしい給食を作るため、食材にもこだわり、農薬や化学肥料を少なくして育てたクリーン青果物を使用しています。供給できる期間は限られていますが、地産地消の観点からも積極的に取り入れていきたいと考えています。今年度も良い天候に恵まれ、ぐんぐん生長してくれることを願います。

### イエス・クリーン

北海道立農業試験場が開発・改良した「クリーン農業技術」を導入している生産者集団(農協・地域等の単位)が、「北海道クリーン農業推進協議会」の登録承認を受けて、化学肥料や化学農薬を削減するなど、同制度で定める登録基準に適合して生産された環境にやさしく安全・安心な農産物を「イエス・クリーン」という愛称で呼んでいます。



人参、大根、  
きゅうり、キャベツ、  
長ねぎ、

### みどり認定

2024年に、JAにいかっぴピーマン生産部会(50経営体)は、農水省の推進する「みどり認定」をグループで受けました。

**特徴的な栽培方法:** 馬産地ならではの馬ふん堆肥を活用した土作りや、天然物質由来の農薬への切り替えなど、環境負荷低減に取り組んでいます。



### 食に関する指導 札幌産のフードリサイクル野菜を食べよう ～フードリサイクルの仕組み～

今年度の食に関する指導は「札幌産のフードリサイクル野菜を食べよう」をテーマに、6月から12月の間に提供される5種類のフードリサイクル堆肥で作られた野菜を食べながら、フードリサイクルの仕組みを学んでいきます。食べ物の循環であるフードリサイクルを通して、地球と自分の生活のつながりに気付き、考える姿が見られることを願います。



# 5月の予定献立



月 4日	火 5日	水 6日	木 7日	金 8日
 <p><b>みどりの日</b></p>	 <p><b>こどもの日</b></p>	 <p><b>振替休日</b></p>	<p>ごはん けんちん汁(醤油) さばのソース焼き のりの佃煮</p> <p>精白米/鶏肉 豆腐 つきこんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ /さば しょうが ごま/のり ひじき 水あめ/</p>	<p>あさりごはん チキンカツ ごま和え(小松・もやし)</p> <p>精白米 あさり しょうが 油揚げ 人参 ごぼう たけのこ しいたけ 白滝 グリンピース/ 鶏肉 小麦粉 卵 バン粉 油/ 小松菜 もやし ごま/</p>
<p>11日</p> <p>きつねうどん ごまポテト パイン缶詰</p>	<p>12日</p> <p>ごはん 豆腐のトロロ煮 ひじき入りぎょうざ しょうががあえ(小松/も)</p>	<p>13日</p> <p>黒角食パン 麦入り野菜スープ たらフライ ラーメンサラダ</p>	<p>14日</p> <p>かき揚げ丼 味噌汁(小松・厚場) ジューシーオレンジ</p>	<p>15日</p> <p>ピピンパ ポテトコロッケ 黄桃缶</p>
<p>18日</p> <p>しょうゆラーメン 小松菜ケーキ 冷凍みかん</p>	<p>19日</p> <p>ごはん さつま汁 豚肉のバーベキューソース 磯和え(ほうれん草/もやし)</p>	<p>20日</p> <p>角食パン ポーククリームシチュー 国産大豆豆腐ハンバーグ &amp; 照り焼きソース あさりのカリッとサラダ</p>	<p>21日</p> <p>キーマカレー 小松菜とコーンのサラダ</p>	<p>22日</p> <p>コーンピラフ 豆腐ナゲット フルーツミックス</p>
<p>25日</p> <p>ゆであげフードトマトソース フレンチポテト ブルーベリーゼリー</p>	<p>26日</p> <p>とりめし ぶりの南部揚げ からし和え(小松/キャ/ち)</p>	<p>27日</p> <p>角食パン アスパラのグラタン ゆでフランク パイン缶詰</p>	<p>28日</p> <p>豚ミックス丼 味噌汁(コマ/おき/玉) ジューシーオレンジ</p>	<p>29日</p> <p>ごはん 豆腐のオムライス煮 チキンナゲット おひたし(ほうれん草/白菜)</p>
<p>31日</p> <p>アゲタイ ハンパコ エビ あさり いか 玉ねぎ 人参 如 り 小麦粉 /じゃがいも 油/ブ ルーベリー果肉 寒天など/</p>	<p>精白米 鶏肉 玉ねぎ しょうが /ぶり 小麦粉 卵 ごま 油/小 松菜 キャツ ちくわ/</p>	<p>小麦粉 卵 しょうが/豚肉 じゃ がいも 玉ねぎ 人参 ハンパ 油 小麦粉 ハター 牛乳 チーズ しょう が/豆腐 鶏肉 玉ねぎ バン 粉 でん粉 油/あさり しょうが でん粉 小麦粉 きゅうり キャツ 人参 ごま/</p>	<p>精白米 鹿ひき肉 豚ひき肉 玉 ねぎ 人参 如り しょうが にん にく 大豆 ハンパ レーズン 油 小麦粉 トマト缶詰/小松菜 ハ ンパ ごま/</p>	<p>精白米 ハンパ 玉ねぎ 人参 コーン マッシュルーム ハンパ/豆腐 鶏肉 玉ねぎ 卵 でん粉 油 キャツ/ソース/みかん缶 黄桃缶 ハ ンパ 梨缶 /</p>
<p>31日</p> <p>アゲタイ ハンパコ エビ あさり いか 玉ねぎ 人参 如 り 小麦粉 /じゃがいも 油/ブ ルーベリー果肉 寒天など/</p>	<p>精白米 鶏肉 玉ねぎ しょうが /ぶり 小麦粉 卵 ごま 油/小 松菜 キャツ ちくわ/</p>	<p>小麦粉 卵 しょうが/豚肉 じゃ がいも 玉ねぎ 人参 ハンパ 油 小麦粉 ハター 牛乳 チーズ しょう が/豆腐 鶏肉 玉ねぎ バン 粉 でん粉 油/あさり しょうが でん粉 小麦粉 きゅうり キャツ 人参 ごま/</p>	<p>精白米 豚肉 厚揚げ 小麦粉 でん粉 油 玉ねぎ たけのこ 人参 ビーマン ごま/小松菜 たも ぎたけ 玉ねぎ みそ/ジュー シーオレンジ/</p>	<p>精白米/豆腐 豚肉 ビーマン 玉ね ぎ たけのこ 人参 長ねぎ しょうが にんにく オムライス 油/鶏肉 バン粉 でん粉 おから 小麦粉 クラッカー粉 油/ほうれ ん草 白菜 糸カツオ/</p>

## アイスクリームの寄贈について

昭和39年(1964年)、東京アイスクリーム協会(当時)は、5月9日を「アイスクリームデー」と決め、都内の施設や病院などにアイスクリームを寄贈するほか、ヒルトンホテルでアイスクリームの祭典を開催しました。以後、5月9日を「アイスクリームの日」として、毎年この日を中心に各地でイベントを行い、アイスクリームのPRを行っています。

この記念事業の一環として、今年も北海道アイスクリーム協会様から、アイスクリームを寄贈していただくことになりました。5月8日午前中のうちに届けば、給食時間にみなさんの教室に調理員さんが運んでいきます。給食時間に摂食しない場合は持ち帰りもできるので、溶けないよう保冷容器などお持ちください。

