

いただきます



2026年度 4月号

みなさん、ご進級おめでとうございます。楽しいこといっぱいの新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願い致します。



えりものの給食しようかい

～お米～



お米は北海道産を使っています。毎日米粒状麦も入れて、おなかにやさしい食物繊維をとるようにしています。

～だし～

みそ汁やスープのだしには、地元えりも産の「こんぶ」を使っています。だしを活用して、うす味を目指しています！



学校給食は「食」を学ぶ時間です！

がっ こう きゅうしょく
学校給食
の目標の
ポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約

1 てきせつ えいよう せつしゅ
適切な栄養の摂取
げんこう ほしぞうしん
による健康の保持増進。

けん こう
健康

2 しょくじ ただ
食事について正し
りかい ふか けんぜん
い理解を深め、健全な
しょくせいかつ はくく ほんだんりよく
食生活を育む判断力や
のぞ しょくじゅうかん やしな
望ましい食習慣を養う。

3 あか しゃがいせい きょう
明るい社会性と協
どう せいしん やしな
同の精神を養う。

4 しぜん おんけい り
自然の恩恵への理
かい ふか せいめい しぜん ぞん
解を深め、生命、自然を尊
ちよう せいしん かんさよう ぼぜん
重する精神や環境の保全
さよ たいど やしな
に寄与する態度を養う。

5 しょくせいかつ おお ひとびと
食生活が多の人々
きんろう ささ
の勤労に支えられている
りかい かんしゃ
ことを理解し、感謝する。

かんしゃ
感謝

6 でんとうき しょくぶん か
伝統的な食文化を
りかい
理解する。

7 しょくりょう せいさん りゅうつう
食料の生産、流通
およ しょうひ ただ
及び消費について、正
りかい
しく理解する。



給食は10日(金)からです

今年度の給食がはじまります。
 たくさんの食べものにチャレンジして
 たくさんの発見をしてください。
 味やかたさは、口に入れてみないとわかりませんよ。



☆「はし」は毎日もってきましょう!



月	火	水	木	金
<p>給食からおねがいです</p> <p>*「はしマーク」ついている日は、「はし」を持ってきてください。食べずらい丼ぶりの日は「スプーン」がつくことがあります。みそ汁や和え物は、はしで食べてほしいです。</p>		<p>始業式</p>	<p>入学式</p>	<p>10日</p> <p>カレーチャーハン かきたま汁 マカロニサラダ 牛乳</p> <p>米麦ぶた肉玉ねぎピーマンえび カレー粉たまごとうふしめじねぎ ちくわマカロニきゅうり人参わかめ</p>
<p>13日</p> <p>ごはん すき焼き風煮 揚げぎょうざ 切り干し和え 牛乳</p>	<p>14日</p> <p>五目うどん とうふおやき 牛乳</p>	<p>15日</p> <p>カレーライス 福神漬 フルーツヨーグルト 牛乳</p>	<p>16日</p> <p>パン シチュー オムレツ マカロニサラダ 牛乳</p>	<p>17日</p> <p>二色丼 すりみ汁 もやし和え 牛乳</p>
<p>米麦豚肉とうふまいたけしめじ 白菜玉ねぎねぎ切干大根きゅうり もやし焼豚人参ぎょうざ</p>	<p>うどん豚肉なるとあげ人参ねぎ しめじほうれん草玉ねぎとうふ ひじきチーズ</p>	<p>米麦肉団子豚肉いも人参 玉ねぎまいたけ福神漬 ヨーグルトみかんパイももりんご</p>	<p>パンたまごほうれん草チーズ鶏肉 いも白菜玉ねぎ人参しめじコーン マカロニキャベツハムきゅうりマヨ</p>	<p>米麦鶏肉卵すりみ大根 わかめしめじねぎ人参 もやしちくわほうれん草</p>
<p>20日</p> <p>ごはん みそ汁 ポークチャップ レモン和え 牛乳</p>	<p>21日</p> <p>スパゲッティ ミートソース 青のりポテト ゼリー 牛乳</p>	<p>22日</p> <p>ごはん 豚汁 たら照り焼き ひじきナムル 牛乳</p>	<p>23日</p> <p>パン スープ 肉じゃがトマト味 ゼリー 牛乳</p>	<p>24日 進級お祝い</p> <p>赤飯 みそ汁 豚サクサク揚げ ごま和え 牛乳</p>
<p>米麦豚肉まいたけしめじ 玉ねぎあげ大根わかめ ねぎキャベツ人参ほうれん草</p>	<p>パスタ豚肉玉ねぎ人参 ピーマンなすにんにく トマトいもゼリー</p>	<p>米麦豚肉大根ごぼう白菜 しめじねぎたらハムひじき 人参ほうれん草もやし</p>	<p>パンいも豚肉人参玉ねぎ トマトカレー粉ベーコン卵 わかめ大根ねぎゼリー</p>	<p>米もち米甘納豆大根わかめ あげねぎ豚肉ツナ 人参もやしきゅうり</p>
<p>27日</p> <p>ごはん みそ汁 チキンカツ ごま味噌和え 牛乳</p>	<p>28日</p> <p>五目うどん 大学いも 牛乳</p>	<p>29日 昭和の日</p>	<p>30日</p> <p>パン スープ 南瓜と豚肉ごまがらめ キウイ 牛乳</p>	<p>みんなでメニューチェック</p>
<p>米麦とうふなめこほうれん草ねぎ 鶏肉ちくわごぼう 人参大根きゅうり</p>	<p>うどん豚肉なるとあげ人参 しめじねぎほうれん草玉ねぎ さつまいも</p>		<p>パンベーコンいも人参 玉ねぎキャベツしめじ 南瓜豚肉キウイ</p>	

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

