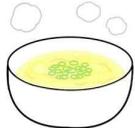


2025年

4月の献立表

北海道星置養護学校 ほしみ高等学園

月	火	水	木	金
	8日 ①ご飯 ②みそ汁 ③手ごね和風ハンバーグ ④わさびマヨネーズ和え ⑤牛乳  始業式	9日 ①チキンライス ②五目スープ ③ミックスサラダ ④牛乳 	10日 ①ツイストパン ②コーンシチュー ③ごぼうサラダ ④オレンジ ⑤牛乳  入学式	11日 ①青菜チャーハン ②キャベツスープ ③パンサンス ④牛乳 
14日 ①ご飯 ②みそ汁 ③鶏肉の照り焼き ④ゴマネーズサラダ ⑤牛乳 	15日 ①塩ラーメン ②山吹和え ③ミニアメリカンドッグ ④牛乳 	16日 ①鮭ご飯 ②白玉汁 ③キャベツメンチカツ ④お祝いゼリー ⑤牛乳  お祝い献立	17日 ①ご飯②味のり ③みそ汁 ④ひじきの卵焼き ⑤ポテトサラダ ⑥牛乳 	18日 ①ポークカレーライス ②福神漬 ③カリフラワーのサラダ ④牛乳 
21日 ①ご飯 ②のっぺい汁 ④さわらの西京焼き ⑤和風サラダ ⑥牛乳 	22日 ①きのこウィンナーのピラフ ②卵スープ ③フレンチサラダ ④牛乳 	23日 ①ご飯②ふりかけ ③みそ汁 ④肉じゃが ⑤キャベツの塩昆布和え ⑥牛乳 	24日 ①バターロール ②コンソメスープ ③ミートボールのケチャップ煮 ④マカロニサラダ ⑤バナナ⑥牛乳 	25日 ①卵丼 ②みそ汁 ③ごま和え ④牛乳 
28日 ①ご飯 ②白菜スープ ③マーボー豆腐 ④春雨サラダ ⑤牛乳 	しょう わ ひ 昭和の日 	30日 ①たけのこご飯 ②すりみ汁 ③白花香コロッケ ④牛乳 	16日は、 進級・新入学お祝い献立 です。 いろど さげ はん 彩りきれいな鮭ご飯 です。デザートは、イチゴ果汁 どうにゅう しょう こうはく いわ と豆乳を使用した紅白のお祝いゼリー です。 はいそう かんけい こんねん ど ひ もくようび 配送ルートの関係で、今年度のパンの日が、木曜日 かくしゆう へんこう (隔週)に変更になりました。 おしせ	

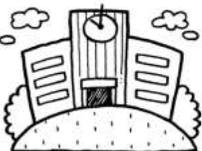


今月は、春つけ魚と呼ばれる**さわら**を使った「**西京焼き**」や**たけのこ**を使った「**たけのこご飯**」登場します。旬の味覚を味わいましょう。

よく いく

食育だより

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上で成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	

大切な食事のあいさついただきます・ごちそうさま

日本には食事の前後のあいさつがあります。「いただきます」にも「ごちそうさま」にも食べ物の命や食事を用心するためにかわった人たちへの感謝の気持ちが込められています。



しんねんと はじ にゅうがく しんきゅう
 新年度が始まりました。ご入学・ご進級 おめでとうございます。

みなさんが、すこやかにせいちょうしていくために、ちょうりいんたちちからあわせてえいようのよ
 あんしん あんぜん きゅうしょく ていきょう
 い安心で安全な給食を提供してまいりますので、どうぞよろしくお願ひします。

～本校の学校給食について～



【主食】

ごはんは、週4回です。北海道米「ななつぼし」です。

はくまいいがい むぎめし たこはん
 白米以外に、麦飯・炊き込みご飯やピラフ、カレーライスなどができます。

めんるい かようび かくしゅう なつ つめ めん こんだて
 ○麺類は、火曜日(隔週)です。夏には、冷たい麺の献立もあります。

○パンは、木曜日(隔週)です。北海道産の小麦粉を使った無添加のパンです。

やもの にもの あもの いたもの わようちゅう
 ○焼き物、煮物、揚げ物、炒め物など和洋中バリエーションも豊富です。

○和え物やサラダは、ほぼ全て加熱調理しています。

【汁物】

しるもの
 ○煮干しや昆布、かつお、鶏ガラなど数種類でだしを取るのうまみが生きておいしい味になってます。

【デザート】

きせつ くだもの てづく
 ○季節の果物や手作りのデザートもできます。

【牛乳】

ぎゅうにゅう
 ○成長に必要なカルシウムを補うために毎日です。

食べる前のマナー・・・感染症の拡大防止のために！

①衛生的な服装(エプロンや三角巾・マスク)をしましょう。

②手を、石けんでしっかりきれいに洗いましょう。

*机を拭いたり部屋の換気をして、環境を整えてから、美味しく給食を食べてくださいね。



今月の給食から

16日は、入学・進級おめでとうのお祝い献立になっています。

春の食材



○春つげ魚と呼ばれる鱈(さわら)を使った西京焼きや春野菜やたけのこを使った

献立もあります。

今後も給食で旬の味をお届けしてまいりますので、どうぞお楽しみに～♪

