



# 給食だより

2026年 4月号  
美唄市学校給食センター 発行

ご入学・ご進級 おめでとうございます



## 学校給食ってどんなもの？

学校給食は、子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、食べることの大切さを学ぶ時間でもあります。

栄養バランスのとれた学校給食を通して、食事のマナーや日本の食文化、食べ物への感謝の気持ちを育みます。

また、友だちと一緒に食べることで、食事の楽しさや人との関わりを学ぶことができます。

給食の準備や後片付けを、決められた時間の中で友だちと協力して行うことで、思いやりの心や協力する大切さなど、社会性を身につけることにもつながっています。

給食時間は、子どもたちにとって大切な **\*\*「食育」の時間\*\*** です。

給食を通して、子どもたちは次のようなことを学んでいます。

- 栄養バランスのよい食事
- 食事のマナーを身につける
- 食文化や食べ物について知る
- みんなで食べる楽しさを感じる

給食時間は子どもたちの心と体の成長を支える大切な学びの時間です。



## 地域の恵みを生かした美唄市の学校給食

美唄市は農業が盛んな地域です。学校給食では、地域で生産された農作物を積極的に取り入れ、地元の食材に親しめる献立づくりを行っています。

地域との連携を大切に、地域経済の発展や持続可能な農業にもつながる取り組みを進めています。

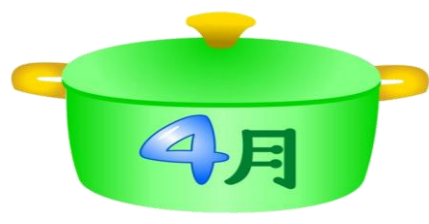
### \*\*美唄市における学校給食の主な取り組み\*\*

- 地元農産物を活用した献立づくり
- 特産物やジビエを取り入れた給食
- 食と農業の結びつきを学ぶ食農教育
- JA と連携した食育出前授業

また、学校給食の献立を題材に、栄養教諭による食育授業も行っています。給食を**\*\*「生きた教材」\*\***として活用し、食べ物の働きや栄養、食文化について学ぶことで、子どもたちの食への関心を高めています。

これからも、地域の恵みや人とのつながりを大切にしながら、子どもたちの食への関心や感謝の気持ちを育む学校給食づくりに取り組んでいきます。

— 新しい年が始まりました。今年度もどうぞよろしくお願いたします。 —



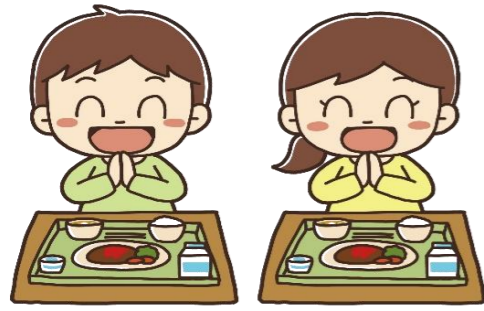
# もりつけひょう

しょうがっこう きょうしつよう  
(小学校・教室用)

ウェブサイトからも  
見ることができます



月 火 水 木 金



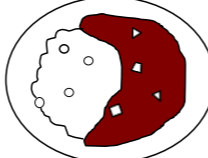




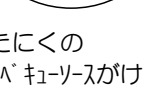






## 今月の美唄産食材

- \*こめ(なつほし)
- \*ラーメン(はるよこい)
- \*こめこ
- \*にんにく
- \*さつまいも

今月の給食目標  
にがてなたべものに、  
チャレンジしよう!

## きゅうしょくが はじまります!



<p>8</p> <p>フルーツゼリーあえ (あまおうゼリー&amp; うんしゅうみかんゼリー)</p>    <p>ハッシュドポーク</p>	<p>9</p> <p>ごまドレッシング サラダ</p>    <p>バターロール</p>  <p>てりやきチキン</p>  <p>やさいたっぷりシチュー</p>	<p>10</p> <p>こまつなの おほかマヨあえ</p>    <p>ごはん</p>  <p>ソースとんかつ</p>  <p>ビーフンすましじる</p>
<p>13</p> <p>ハンサンスウ</p>    <p>マーボーどん</p>  <p>イカリングフライ(2こ)</p>	<p>14</p> <p>ブロッコリーと卵のサラダ</p>    <p>ミートスパゲティ</p>  <p>おいしいいちごゼリー</p>	<p>15</p> <p>パイとももの ヨーグルト</p>    <p>チキンカレーライス</p>
<p>20</p> <p>きゅうりの こんぶあえ</p>    <p>ごはん</p>  <p>ぶたにくの バーベキューソースがけ</p>  <p>つみれじる</p>	<p>21</p> <p>やさいのツナかつあえ</p>    <p>デニッシュパン</p>  <p>あつやきたまご</p>  <p>けんちんうどん</p>	<p>22</p> <p>もやしとハムの ごましょうゆあえ</p>    <p>わかめごはん</p>  <p>ちくわ いそべあげ(2こ)</p>  <p>みそちゃんこ</p>
<p>27</p> <p>ふきのいために</p>    <p>ごはん</p>  <p>ガーリックチキン</p>  <p>さわにわん</p>	<p>23</p> <p>美唄産 さつまいもサラダ</p>    <p>マーメレードチキン</p>  <p>ABCスープ</p> <p>びばいこめこのクロワッサン</p>	<p>24</p> <p>チンジャオ ロース</p>    <p>ごはん</p>  <p>たらフライ</p>  <p>しおワンタンスープ</p>
<p>28</p> <p>バンバンジーサラダ</p>    <p>びばいみそラーメン</p> <p>やきぎょうざ(2こ)</p>	<p>29</p> <p>しょうわ ひ 昭和の日</p>	<p>30</p> <p>にんじんの いためもの</p>    <p>ごはん</p>  <p>さけの レモンしょうゆがけ</p>  <p>チンゲンサイのスープ</p>

※物資の都合により、献立を変更する場合があります。令和8年4月 美唄市学校給食センター



# 盛り付け表

ちゅうがっこう きょうしつよう  
(中学校・教室用)

ウェブサイトからも  
見ることができます



月	火	水	木	金	
	<p>◇ + ♪ <sup>こんげつ</sup> <b>今月の美唄産食材</b> ♪ ◇ +</p> <p>*米 (ななつほし) *ラーメン (はるよこい) *米粉</p> <p>*にんにく *さつまいも</p>		<p>* <sup>こんげつ</sup> <b>今月の給食目標</b> *</p> <p>苦手な食べ物に、 チャレンジしよう!</p>		
<p><b>給食が始まります!</b></p>			<p>8 フルーツゼリーあえ (あまおうゼリー&amp;温州みかんゼリー)</p> <p>ハッシュドポーク</p>	<p>9 ごまドレッシング サラダ</p> <p>バターロール</p> <p>照り焼きチキン</p> <p>野菜たっぷりシチュー</p>	<p>10 小松菜の おほかまヨアえ</p> <p>ごはん</p> <p>ソースとんかつ</p> <p>ビーフンすまし汁</p>
<p>13 ハンサンスウ</p> <p>マーボー丼</p> <p>イカリングフライ (2こ)</p>	<p>14 ブロッコリーと卵のサラダ</p> <p>お祝いいちごゼリー</p> <p>ミートスパゲティ</p>	<p>15 パインと桃の ヨーグルト</p> <p>チキンカレーライス</p>	<p>16 マカロニサラダ</p> <p>メロンパン</p> <p>フライドチキン</p> <p>五目スープ</p>	<p>17 肉じゃが</p> <p>ごはん</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>キャベツのみそ汁</p>	
<p>20 きゅうりの 昆布あえ</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉の バーベキューソースがけ</p> <p>つみれ汁</p>	<p>21 野菜のヤキザキあえ</p> <p>デニッシュパン</p> <p>けんちんうどん</p> <p>厚焼き卵</p>	<p>22 もやしとハムの ごま醤油あえ</p> <p>わかめごはん</p> <p>ちくわの 磯辺あげ (2こ)</p> <p>みそちゃんこ</p>	<p>23 美唄産 さつまいもサラダ</p> <p>美唄米粉のクロワッサン</p> <p>マーマレードチキン</p> <p>ABCスープ</p>	<p>24 チンジャオ ロース</p> <p>ごはん</p> <p>たらフライ</p> <p>塩ワタンスープ</p>	
<p>27 ふきのいため煮</p> <p>ごはん</p> <p>ガーリックチキン</p> <p>沢煮椀</p>	<p>28 バンバンジーサラダ</p> <p>美唄みそラーメン</p> <p>焼きぎょうざ (2こ)</p>	<p>しょうわ ひ <b>昭和の日</b></p>		<p>30 人参の炒め物</p> <p>ごはん</p> <p>鮭の レモン醤油がけ</p> <p>チンゲンサイのスープ</p>	

※物資の都合により、献立を変更する場合があります。令和8年4月 美唄市学校給食センター

