

🌸 予定献立 🌸

月	火	水	木	金
8	9	10	11	12
<p>祝 始業式</p> 	<p>祝 入学式</p> 	<p>ごはん すき焼き ひじき入りぎょうざ (2個) おかかふりかけ</p> <p>精白米/豚肉 焼き豆腐 しらたき 玉ねぎ 白菜 長 ねぎ たもぎたけ 焼き麩 春菊/キャベツ 豚肉 ひじ き なたね油/しらす干し 糸かつお ごま のり</p>	<p>横割りバンズ イタリアンスープ ハンバーガー スライスチーズ りんご</p> <p>横割りバンズ/ベーコン じ ゃがいも 玉ねぎ 人参 ホ ールコーン マカロニ/牛肉 玉ねぎ 卵/チーズ/りん ご</p>	<p>カレーライス あさりのサラダ 清見オレンジ</p> <p>精白米 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ セロリー にん にく しょうが 小麦粉/あさ り しょうが キャベツ きゅ うり 人参 ごま/清見オレンジ</p>
15	16	17	18	19
<p>肉うどん きなこポテト 清見オレンジ</p>	<p>ほうれん草ピラフ 南瓜コロッケ フルーツミックス</p>	<p>ごはん マーボー豆腐 かれいから揚げ おろしソース ナムル</p>	<p>背割りコッパ あさりのチャウダー ポイルフランク もやしのカレー和え</p>	<p>厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 パイン缶</p>
<p>小麦粉 豚肉 油揚げ 人参 つと ほうれん草 長ねぎ 干 しシイタケ たもぎたけ/じゃ がいも きなこ なたね油/清 見オレンジ</p>	<p>胚芽精米 大麦 ベーコン 人 参 にんにく コーン ほうれ ん草/南瓜 パン粉 マッシュ ポテト 脱脂粉乳 なたね油/ みかん缶 パイン缶 黄桃缶 洋梨缶 夏みかん缶</p>	<p>精白米/豆腐 豚ひき肉 し ょうが にんにく 人参 干し シイタケ/かれいから揚げ なたね油/ハム ほうれん草 もやし 人参 ごま</p>	<p>背割りコッパ/あさり ベー コン じゃがいも 玉ねぎ 人 参 パター 牛乳 豆乳 スキ ムミルク チーズ/ポークウ ィンナー/もやし 春雨 きゅう り 人参</p>	<p>精白米 豚肉 メンマ 人参 もやし 小松菜 厚揚げ 片栗 粉 なたね油 玉ねぎ しょう が にんにく りんご ごま/ 大根 油揚げ/パイン缶</p>
22	23	24	25	26
<p>味噌ラーメン シナモンポテト 清見オレンジ</p>	<p>焼豚チャーハン いわしのカリカリ フライ(2本) 中華サラダ</p>	<p>ごはん けんちん汁 ぶりのゴマ味噌かけ おひたし</p>	<p>ロールパン チキングラタン ほうれん草と コーンのサラダ パイン缶</p>	<p>豚丼(2枚) 味噌汁 切り干し大根の 煮つけ</p>
<p>リトラーメ 豚肉 メンマ しょう が にんにく つと もやし 玉ねぎ 長ねぎ ほうれん草 くきわかめ/さつまいも なた ね油/清見オレンジ</p>	<p>胚芽精米 大麦 豚肉 人参 玉ねぎ コーン 干しシイタケ /いわし とうもろこし パン 粉 なたね油/春雨 きゅうり もやし ハム 人参 ごま</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/ぶり ごま 片栗粉 なたね油/小松菜 もやし 糸 かつお</p>	<p>ロールパン/鶏肉 玉ねぎ 人 参 マッシュルーム 牛乳 豆 乳 スキムミルク チーズ/ハ ム ほうれん草 コーン ごま/ パイン缶</p>	<p>精白米 豚ロース しょうが/ 厚揚げ 小松菜/切り干し大 根 油揚げ さつま揚げ 人参 ひじき サラダ油</p>
29	30	5/1	5/2	5/3
<p>昭和の日</p> 	<p>たきこみいなり 野菜コロッケ からし和え</p> <p>胚芽精米 大麦 油揚げ 人 参 干しシイタケ ひじき ご ま 焼きのり/じゃが芋 豚 肉 玉ねぎ とうもろこし ごま なたね油/ハム ほう れん草 もやし</p>	<p>ピリカラチキン丼 味噌汁 ミニトマト(2個)</p> <p>精白米 鶏肉 しょうが 片 栗粉 小麦粉 なたね油 人 参 たけのこ ピーマン に んにく/もやし 油揚げ/ミ ニトマト</p>	<p>黒角食 ポーククリーム シチュー 厚揚げサラダ りんご</p> <p>小麦粉/豚肉 じゃがいも 人 参 玉ねぎ パター 豆乳 牛 乳 チーズ スキムミルク/厚 揚げ しょうが キャベツ 人 参 きゅうり ごま/りんご</p>	<p>憲法記念日</p> <p>毎日、牛乳が200 ccつきます。果物 は天候状況などに より変更となるこ とがあります。</p>

今年度、平岡中央中学校と青葉中学校の合わせて約700食を、給食調理校の青葉中学校で作ります。給食に関わるスタッフは、青葉中学校では調理員8名、栄養教諭1名、平岡中央中学校では配膳員3名で担当します。毎月の給食だよりで主な使用食材をお知らせしますので参考にしてください。

※ワカメ・しらす干し・ししゃも・あさり・煮干しなど海産物には、小さなエビやカニ、貝類が混入している場合がありますので、アレルギーに注意してください。

※今年度から、アレルギーへの配慮により「アーモンド・カシューナッツ」を使用した献立はなくなります。

給食だより



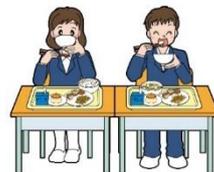
2024(R6)札幌市立平岡中央中学校
札幌市立青葉中学校

ご入学おめでとうございます

中学生は、将来に向けて丈夫な心と体をつくる大切な時期です。生徒の皆さんの健やかな成長を願い、栄養のバランスのとれた安全でおいしい給食ができるように努力してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

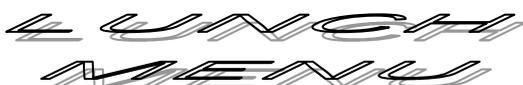
学校給食の食事内容について

給食費公会計化と統一基準献立



昨年の4月から学校給食費は「公会計」化となり、学校給食費の徴収及び管理を札幌市が行っています。献立は、市教委が作成し、栄養教諭・栄養士からなる会議をとおして決定した献立案を、保護者の代表も構成員としている学校給食の運営に関する事項を審議する「学校給食運営委員会」等に諮り、統一基準献立を決定します。学校ごとに、統一基準献立をもとに行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。

献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。すべての学校が同じ日に同じ内容の給食を食べることはありません。給食実施日の他、行事や食指導等に合わせて変更した献立は各学校ごとに異なっています。



主食

・米飯給食は週3回(自校1回・委託2回)実施です。お米は道産米です。自校炊飯(まぜごはん)では、胚芽米と大麦を使用します。委託による白飯は精白米です。パンや麺も100%北海道産の小麦粉を使用して作っています。

副食

- ・おかずも、できるだけ北海道産の食材を使い、「手作り」を心がけています。だしやスープは、昆布や削り節、鳥がら、豚骨などを使ってとります。カレーやシチューのルーも手作りです。
- ・中学校では、「オープン」を使用したメニューもあります。焼き物メニュー…例えばタンドリーチキンや白身魚のチーズ焼きなど、調理方法が広がります。

学校給食とは



学校給食は、集団生活の中で「教育の一環」として位置付けられています。給食を楽しく、おいしく食べることを通して、食事のマナーや食べ物と健康への理解を深め、生涯を通じて健康を保つための食習慣について身に付けること、準備や後片付けを通し、仲間と協力し合って協同の精神を養い、北海道や各地域の優れた食文化について理解を深めることなども目標にしています。

準備を忘れずに!

衛生的な給食時間を過ごすため、毎日清潔なハンカチ、ランチマットと、給食当番の時はエプロンと三角巾(帽子)・マスクも忘れずに持って来てください。

エプロンは制服の上に着用するので、大きさを確認してください。また、洗い替えが必要なので、複数枚の準備をお願いします。

