

給食だより 3月

令和7年（2025年）2月28日
札幌市立陵北中学校

今年度も残りわずかとなりました。給食を通して、この1年間で食に興味をもったり、食べられるものが少しでも増えたりしたでしょうか。生涯にわたって健康を維持するために、どんな食品をどのように食べたら良いのか、考えながら楽しく食事ができるようになってほしいと願っています。

卒業おめでとう給食リクエスト

もうすぐ卒業を迎える3年生のみなさんから、12月に給食のリクエストをとりました。今年度は統一基準献立の中から選択してもらいました。その結果を発表します。（（ ）内は投票数です。）

自校炊飯（陵北中で炊くごはん）部門		
	陵北中	新川中
1位	ビビンバ（86）	ビビンバ（52）
2位	焼豚チャーハン（71）	焼豚チャーハン（22）
3位	鮭ちらし（31）	鮭ちらし（6）

ご飯の日 部門		
	陵北中	新川中
1位	カレーライス（99）	カレーライス（43）
2位	豚すき丼（39）	豚すき丼 ・マーボー豆腐（15）
3位	厚揚げ入り肉炒め丼・ マーボー豆腐（25）	厚揚げ入り肉炒め丼（7）

麺 部門		
	陵北中	新川中
1位	味噌ラーメン（114）	味噌ラーメン（59）
2位	きつねうどん（48）	きつねうどん（13）
3位	パスタミートソース（26）	パスタミートソース（8）

ポテト 部門		
	陵北中	新川中
1位	スパイシーポテト（71）	スパイシーポテト（30）
2位	バジルポテト（60）	バジルポテト（28）
3位	きなこポテト（57）	きなこポテト（22）

パンの日 部門		
	陵北中	新川中
1位	チキングラタン（83）	チキングラタン（29）
2位	麦入り野菜スープ（58）	麦入り野菜スープ（26）
3位	コーンシチュー（47）	コーンシチュー（25）

みなさん、おいしく食べてくれてありがとう！
これからも「食」を大切に！
いつも感謝の気持ちを忘れずに
食事をいただきましょう。



3年生に、9年間の給食への思いを漢字（一文字）で表現してもらいました！

	陵北中		新川中
1	美	1	美
2	味	2	幸
3	旨	2	楽

- ⑤ 美味しいから。見た目も美しかったから。
- ⑥ いろいろな味があったから。美味しいから。
- ⑦ 美味しかったから。
- ⑧ おいしい給食を9年間食べることができて幸せだったから。
- ⑨ 給食の時間が楽しかったから。みんなと喋るのが楽しかった。

3年生のみなさん、1人1人の熱い思いが伝わってきました。9年間を通して「楽しかった」、「美味しかった」、「幸せ」という言葉が多く、とても嬉しく思います。中学校での思い出を忘れずに、これからも健康第一で頑張ってくださいね！

1. 2年生のみなさんも、給食時間を大切に、心も体も大きく成長してほしいと思います。

その他の漢字もご紹介します

陵北中～愛・温・嬉・好・幸・命・食など
新川中～愛・栄・感・謝・満・笑・喜など

3月の予定献立

牛乳200mlが毎日つきます。

新川中・陵北中

月	火	水	木	金
3 ごはん マーボー豆腐 揚げエビシュウマイ ナムル	4 ハンバーガー (横割/パンズ+レバー入りハンバーグ +ケチャップソース) 麦入り野菜スープ はっさく	5 ごはん 肉じゃが サケフライ 磯和え	6 リクエスト給食 味噌ラーメン スパイシーポテト 清見オレンジ	7 リクエスト給食 ビビンバ カレーコロッケ フルーツカクテル
木綿豆腐 豚肉肩ひき肉 し ょうが にんにく サラダ油 にんじん 長ねぎ 干しいた け こま油 かたくり粉/エ ビシュウマイ 揚げ油/ハム ほうれんそう もやし にん じん こま油 白ごま	レバー入りハンバーグ/ベー コン にんじん たまねぎ キャベツ セロリー パセリ おおむぎ(押麦)/はっさく	豚肉肩 じゃがいも たまね ぎ しらすたき にんじん さ やいんげん たもぎだけ水煮 干しいたけ しょうが サラ ダ油/サケフライ 揚げ油/小 松菜 もやし もみり	豚肉肩ひき肉 たまねぎ に んじん しょうが にんにく 白すりごま 白ごまむき こ ま油 豚肉肩 しょうが も やし たまねぎ メンマ に んじん サラダ油 ほうれん そう 長ねぎ くきわかめ/ フレンチポテト 揚げ油 パ セリ/清見オレンジ	胚芽精米 大麦 豚肉ももひ き肉 焼き豆腐 メンマ 長ねぎ しょうが にんにく サラダ油 こま油 にんじん こまつな もやし 白ごま 長ねぎ/カレーコロッケ 揚 げ油/みかん缶 パイン缶 黄桃缶 梨缶 夏みかん缶 りんごジュース
10リクエスト給食 カレーライス コールスローサラダ	11リクエスト給食 ロールパン チキングラタン 小松菜と コーンのサラダ パイン缶	12卒業お祝い献立 赤飯 醤油けんちん汁 ザンギ すだちゼリー	13 給食なし 	14 卒業式 
豚肉肩 じゃがいも にんじ ん たまねぎ セロリー り んご しょうが にんにく グリンピース サラダ油 小 麦粉 カレールウ/キャベツ にんじん ホールコーン サ ラダ油	鶏肉もも たまねぎ マカロ ー マッシュルーム にんじ ん サラダ油 小麦粉 バタ ー 牛乳 豆乳 スキムミル ク シュレッドチーズ パン 粉 チーズ パセリ/ハム こまつな ホールコーン 白 ごま 油サラダ/パイン缶	精白米 もち米 甘納豆 黒 ごま/鶏肉もも 木綿豆腐 つきこんやく にんじん だいこん こほう 長ねぎ サラダ油/鶏肉もも しょう が にんにく 全卵 かたく り粉 揚げ油/すだちゼリー		
17 ごはん 豚汁 カラフトシシャモの から揚げ のりとあさりの佃煮	18 ソフトフランスパン ポークシチュー 日本海産ホッケフライ もやしのごまサラダ	19 ゆであげ ミートソースパスタ コロコロサラダ	20 春分の日 	21 鮭ちらし すまし汁 チキンナゲット
豚肉肩 木綿豆腐 じゃがい も 板こんにやく にんじん だいこん たまねぎ こほう 長ねぎ しょうが サラダ油 /カラフトししゃも(子持ち・ メス) 小麦粉 かたくり粉 揚げ油/あさり水煮 しょう が もみり ひじき 水あ め	豚肉肩 しょうが にんにく セロリー じゃがいも にん じん たまねぎ グリンピー ス サラダ油 小麦粉 ハヤ シルウ トマトピューレ ト マト缶詰(ホール)/日本海産 ホッケフライ 揚げ油/こま つな もやし にんじん 白 すりごま	乾燥スバゲティ オリーブ油 サラダ油 パセリ 豚肉肩ひ き肉 たまねぎ にんじん 大豆水煮 マッシュルーム セロリー しょうが にんに く 小麦粉 デミグラスソー ス/ハム 凍り豆腐 にんじ ん きゅうり ホールコーン 白ごま		胚芽精米 大麦 紅さけフィ レ 干しいたけ かんぴょう にんじん ほうれんそう 白 ごま/木綿豆腐 塩わかめ 干しいたけ 長ねぎ/鉄腕チ キンナゲット 揚げ油
24 肉炒め丼 味噌汁 清見オレンジ	*献立の下には、調味料以外の使用食材を記載しています。 *果物は気候や価格の変動により、変更になることもあります。 アレルギーがある人は十分に気をつけて食べるようにしましょう。 *海産物には、小さなカニやエビ、貝殻等がまれに混入している場合があります。 *揚げ油は 2~3 回使いまわしています。   			