

給食だより



令和7年（2025年）4月8日

札幌市立新琴似中学校

札幌市立新川西中学校



ご入学・ご進級おめでとうございます



いよいよ令和7年度がスタートします。環境が変わるこの季節は、緊張や不安から体調を崩しやすくなる時でもあります。睡眠をしっかりと、朝ごはんを食べて登校してもらえたらと思います。

今年度も給食室一同、衛生面に十分配慮しながら、安全でおいしい給食づくりに努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



新琴似中・新川西中の給食

新琴似中・新川西中の生徒・教職員あわせて約1080人分の給食を8名の調理員で作ります。

主食

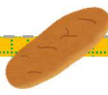
- ★委託炊飯（白飯）の日が週2回、自校炊飯（味付きごはんやピラフ等）・パン・麺がそれぞれ週1回になります。

月	火	水	木	金
白飯	パン	白飯	めん	自校炊飯

※行事等の関係で変更になることもあります。

- ★お米は道産米を使用しています。自校炊飯は、胚芽精米と大麦をブレンドしています。

- ★パンやうどんは道産小麦を使用しています。



小学校との違いは？

- ★オープンがあり、チーズ焼きや焼きフランクなど、小学校にはないメニューが登場します。
- ★量が増え、一部の食器が大きくなります。

おかず・デザート



手作りを基本としています。

自然の味を大切に、薄味を心掛け、よりおいしく減塩ができるよう努めています。

- ★スープやだしは豚骨、鶏がら、昆布、削り節、煮干などを使って給食室でとります。

- ★ふりかけ、佃煮、ドレッシング、寒天ゼリー、チョコクリームなども手作りで。

- ★冷凍食品は、不要な添加物等を使用しないよう、規格基準を定めています。

- ★野菜・果物・肉・卵などの生鮮食品は国産です。北海道産野菜が出回る時期は積極的に北海道産のものを使っています。

牛乳

毎日1本（200ml）つきます。成分は、市販の普通牛乳と同じです。



札幌市からのお知らせ

物価高騰の影響による学校給食の対策について

物価高騰に伴い、学校給食で使用する食材についても値上がりが生じているところですが、札幌市が食材の値上げ分を負担し、これまでどおりの栄養バランスや量を保った、おいしい給食が提供できるよう努めてまいります。

なお、食材費の値上げ分の負担について、現時点では令和7年度に限った取組であることを御承知置きください。

※ 本対策は札幌市の学校給食のホームページにも記載しております。

学校給食費	1・2・3年生
食材購入価格	394円
保護者負担額	328円



4月の予定献立



月	火	水	木	金
	8日 始業式 	9日 入学式 	10日 味噌ラーメン シナモンポテト 清見オレンジ ワトメ・肉・豚肉・玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・ごま・トウモロコシ・もやし・玉ねぎ・メロン・ほうれん草・ねぎ・茎わかめ・スー（鳥がう・豚骨・煮干し・昆布・玉ねぎ・人参）／さつまいも・シナモン	11日 五目ごはん さんまのかば焼き ごま和え 胚芽精米・大麦・だし汁（昆布）・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・しいたけ・グリル・ス／さんま・片栗粉・小麦粉・しょうが・ごま／小松菜・もやし・ごま
14日 ごはん けんちん汁 かわいい唐揚げ （照り焼きソース） 磯和え 白飯／鶏肉・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・ねぎ・だし汁（むろあじ・宗田・昆布）／かわいい・片栗粉／小松菜・白菜・のり	15日 ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ パイン缶 あさり・パ・コ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パ・コ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・ス・チ・ス・鶏がらスー／厚揚げ・しょうが・片栗粉・小麦粉・キャベツ・きゅうり・人参・ごま油・ごま	16日 カレーライス コールスローサラダ 白飯・豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・切り・りんご・しょうが・にんにく・グリル・ス・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・鶏がらスー／キャベツ・人参・コ	17日 肉うどん りんご あべかわだんご ワトメ・肉・豚肉・油揚げ・つと・人参・ほうれん草・ねぎ・しいたけ・たまごだけ・一味唐辛子・だし汁（むろあじ・昆布）／白玉もち・きな粉	18日 たきこみいなり 豚肉の竜田揚げ おひたし 胚芽精米・大麦・だし汁（昆布）・油揚げ・人参・しいたけ・ひじき・ごま・焼きのり／豚肉・しょうが・片栗粉・小麦粉／小松菜・もやし・かつお節
21日 ごはん マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル 白飯／豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・人参・ねぎ・しいたけ・オイスターソース・ごま油・トウモロコシ・一味唐辛子・片栗粉／ししゃも・小麦粉・片栗粉／ハ・ほうれん草・もやし・人参・ごま油・トウモロコシ・ごま	22日 横割バンズ イタリアンスープ レバー入りハンバーグ （ケチャップソース） スライスチーズ 大根サラダ パ・コ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・コ・パ・コ・マ・鶏がらスー・ス（鳥がう・玉ねぎ）／牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚ハ・でん粉・ケチャップ	23日 和風そぼろごはん みそ汁 さばのカレー揚げ 白飯・鶏肉・豆腐・切り干し大根・しいたけ・ごま・しょうが・ごぼう・人参・油揚げ・ひじき・一味唐辛子／じゃがいも・にら・だし汁（むろあじ・昆布）／さば・しょうが・カレー粉・小麦粉・片栗粉	24日 パスタミートソース 青のりポテト ワトメ・肉・豚肉・水煮大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・切り・しょうが・にんにく・パ・コ・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・デミグラスソース・中濃ソース・鶏がらスー／じゃがいも・青のり	25日 チキンウィナーライス かぼちゃコロッケ フルーツミックス 胚芽精米・大麦・バター・トマト・鶏肉・豚肉・水あめ・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・グリル・ス・ケチャップ／かぼちゃ・パン粉・マッシュポテト・玉ねぎ・脱脂粉乳・米粉・小麦粉／缶詰（みかん・パイ・黄桃・なし・なつみかん）
28日 ごはん カレー肉じゃが 揚げえびシュウマイ からし和え 白飯／豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・しらたき・さやいんげん・しいたけ・たまごだけ・しょうが・黒砂糖・カレー粉・だし汁（昆布）／玉ねぎ・たいすり身・えび・豚脂・パン粉・小麦粉／ちくわ・ほうれん草・白菜	29日 昭和の日 	30日 ピリカラチキン丼 すまし汁 りんご 白飯・鶏肉・しょうが・小麦粉・片栗粉・厚揚げ・人参・たけのこ・玉ねぎ・ビーマン・オイスターソース・トウモロコシ・にんにく／豆腐・わかめ・しいたけ・ねぎ・だし汁（むろあじ・宗田・昆布）	 おねがい! 学習した机でそのまま給食を食べることになりますので、清潔なランチマットを忘れずにご用意ください。また、清潔な配膳を行うために給食当番用のエプロン、三角巾、マスクのご用意をお願いします。 	

- ・牛乳は毎日 200ml つきます。
- ・献立の下に、使用している主な食材を記載しています。（調味料等を除く）「／」は献立の区切りです。
- ・ししゃもやしらす干しなどの小魚、わかめ等の海産物には甲殻類が混入している場合があります。
- ・かわいい唐揚げ、いわしのカリカリフライは製造段階で、内臓と魚卵を取り除いたものを使用いたしますが、業者によりまると、混入する場合がありますのでお知らせいたします。
- ・野菜や果物については、収穫状況等により変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。