



給食だより

札幌市立厚別北中学校
札幌市立厚別南中学校
2026年4月8日発行
(1年生～4月9日発行)

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度がスタートいたしました。今年度から厚別南中学校と厚別北中学校の親子給食が始まります。

厚別北中学校では栄養教諭と調理チーフが替わり、新体制でのスタートになります。お子様の健全な成長を願い、安心して安全な、おいしい給食を作っていきますので、どうぞよろしく願いいたします。

厚別南中と厚別北中の給食

約1150人分を作ります

厚別南中 570人、厚別北中 580人の大型親子給食です。厚別北中では9人の調理員さんが給食を作り、厚別南中では3人の配膳員さんが給食の配膳や下膳を行います。



給食費の公会計化に伴って…

令和5年度より給食費が公会計となりました。給食費の徴収については、学校から札幌市に変更になっています。

<給食費について>

月額が設定されていますが、年間の徴収額は給食の回数に応じて決まります。

行事により学年で給食回数が違うため、1年間に集める金額も変わります。

例えば、旅行的行事やスキー学習等の学校行事や、インフルエンザによる学級閉鎖で給食の提供がない場合には、その日の給食費は請求されません。(※ただし、風邪や家庭の事情等で個人として学校を欠席した場合には、給食費は請求となります。)

曜日によって主食が異なります

月	火	水	木	金
委託 米飯	パン	委託 米飯	めん	自校 炊飯

※行事などによって、変更することがあります。

<給食停止について>

入院等の事情により、5日以上連続で欠席する場合は、給食を停止することができます。欠席日数が分かり次第、給食停止日の5日前までに担任を通し学校までご連絡ください。再開の際も同様に5日前のご連絡が必要です。

<ご質問などのお問い合わせ先 >

- 各学校の給食、給食停止等に関係すること
 - 厚別南中学校 (894-7311) 給食担当 明杖へ
 - 厚別北中学校 (895-7461) 栄養教諭 佐藤へ
- 給食費に関係すること
 - 札幌市教育委員会 学校給食課 給食費事務係 (211-3711) へ
- 統一献立に関係すること
 - 札幌市教育委員会 学校給食課 栄養指導担当 (211-3713) へ

手作りを心がけています

献立は、札幌市の統一基準献立をもとに、学校行事や食育等で一部変更しながら作成しています。






給食ではできる限り「手作り」を心がけています。みそ汁などのだしやラーメンなどのスープは、昆布や削り節、とりがらや豚骨等を使って、数時間かけて作ります。また、カレーやシチューなどのルウも手作りします。コロケや春巻など一部加工品も使用しますが、これらは原料配合を指定した特注品となっています。



保護者のみなさまへ

- きれいな手で給食の準備や食事ができるよう、手洗い後に使用する **ハンカチ** を必ず持たせてください。
- 教室の机が食事のテーブルとなりますので、**清潔なランチマット** を忘れずに持たせてください。
- 給食当番の生徒は **エフロン・三角巾・マスク** を身につけることになっていますので、ご準備ください。

4月予定献立

月	火	水	木	金
6日	7日	8日	9日	10日
				焼豚チャーハン かぼちゃコロック フルーツミックス 米 大麦 サラダ油 豚肉 長ねぎ しょうが にんにく 人参 たまねぎ ホールコーン 干しいたけ グリンピース ごま油 /かぼちゃコロック なたね油 /みかん缶 パイン缶 黄桃缶 なし缶 夏みかん缶/
13日	14日	15日	16日	17日
カレーライス 小松菜とベーコンの サラダ	横割パンズ ポテトスープ レバー入りハンバーグ F eスライスチーズ 大根サラダ	ピリカラチキン丼 すまし汁 (豆腐・わかめ) 清見オレンジ	味噌ラーメン シナモンポテト パイン缶	わかめごはん 豚汁 さんまのかば焼き
白飯 豚肉 じゃがいも 人参 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 小麦粉 サラダ油 /パラベーコン こまつな もやし サラダ油 白ごま/	横割パンズ パラベーコン じゃがいも 人参 たまねぎ パセリ /レバー入りハンバーグ 揚げ油/スライスチーズ/大根 まぐろ水煮 きゅうり にんじん 白ごま ごま油/	白飯 鶏肉 しょうが 厚揚げ 小麦粉 かたくり粉 なたね油 にんじん たけのこ たまねぎ ピーマン サラダ油 にんにく /豆腐 わかめ 干しいたけ 長ねぎ /清見オレンジ/	ソフトラーメン 豚肉ひき肉 たまねぎ 人参 しょうが にんにく 白ごま みそ ごま油 豚肉 もやし メンマ サラダ油 ほうれんそう 長ねぎ くきわかめ /さつまいも なたね油 /パイン缶/	米 大麦 炊き込みわかめ 白ごま/豚肉 豆腐 じゃがいも こんにゃく 人参 だいこん たまねぎ ごぼう 長ねぎ しょうが サラダ油 みそ /さんま かたくり粉 小麦粉 なたね油 しょうが 白ごま/
20日	21日	22日	23日	24日
和風そぼろごはん 味噌汁 (じゃがいも・にら) イカバーグ (照り焼きソース)	ロールパン チキングラタン あさりのサラダ 黄桃缶	ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル	肉うどん あべかわだんご りんご	たきこみいなり 星のコロック おひたし (小松菜・もやし)
白飯 鶏ひき肉 焼き豆腐 切り干し大根 干しいたけ 白ごま しょうが ごぼう 人参 油揚げ ひじき 赤みそ サラダ油/じゃがいも にら みそ /いかハンバーグ なたね油 かたくり粉/	ロールパン 鶏肉 たまねぎ マカロニ マッシュルーム 人参 サラダ油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ パン粉 粉チーズ パセリ/あさり しょうが きゅうり キャベツ 人参 サラダ油 ごま油 白ごま/黄桃缶/	白飯 豆腐 豚肉ひき肉 しょうが にんにく サラダ油 人参 長ねぎ 干しいたけ みそ ごま油 かたくり粉/子持ち ししゃも 小麦粉 かたくり粉 なたね油 /ロースハム ほうれんそう もやし 人参 ごま油 白ごま/	ソフトめん 豚肉 油揚げ つと 人参 こまつな 長ねぎ 干しいたけ たもぎたけ /白玉 もち きな粉 /りんご/	米 大麦 油揚げ 人参 干しいたけ ひじき 白ごま 焼きのり/星のコロック なたね油 /こまつな もやし 糸かつお /
27日	28日	29日	30日	5月1日
厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 (キャベツ・油揚げ) 清見オレンジ	背割コッパ コーンシチュー 焼フランク (チリソース) もやしのごまサラダ		パスタミートソース 青のりポテト	身体測定 
白飯 豚肉 メンマ 人参 サラダ油 もやし ほうれんそう 厚揚げ なたね油 たまねぎ りんご 生姜 にんにく かたくり粉 ごま油 白ごま/キャベツ 油揚げ みそ/清見オレンジ/	背割コッパ コーン パラベーコン たまねぎ 人参 じゃがいも パセリ 小麦粉 バター サラダ油 スキムミルク チーズ 牛乳 豆乳 /ポークウインナー たまねぎ トマト/小松菜 もやし 人参 みそ 白ごま		ソフトパスタ 豚ひき肉 大豆 水煮 たまねぎ 人参 マッシュルーム セロリー しょうが にんにく サラダ油 パセリ 小麦粉 トマト みそ フレンチポテト なたね油 青のり/	

◆◆◆牛乳は毎日 200mL つきます。物流の関係で献立を変更することがあります。◆◆◆

○天候など、都合により食材変更することがございますので、ご了承ください。
○塩わかめや魚介類などの海産物には、小さな「えび」や「かに」「貝殻」等が混入している場合があります。食物アレルギーのある方は、十分にご注意ください。
★給食のこと、アレルギーのことでご不明な点がございましたら、
厚別北中学校栄養教諭 佐藤（895-7461）までご連絡ください。