

4月給食だより

❀御入学 おめでとうございます❀

給食調理校の藤野中学校では、札幌市の統一基準献立をもとに、民間の専門業者、札幌集団給食事業協同組合から派遣された調理員6名が、簾舞中学校と藤野中学校合わせて約450人分の給食を作ります。簾舞中学校では2名の配膳員さんが配膳下膳を行います。

給食時間は、「給食指導」と「食に関する指導」の2つを行う教育活動の時間です。

正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを体得していきます。

また、食品の産地や栄養について学習したり、教科で学習したことを確認したりするなど、献立を教材として用いた指導を行います。



予 定 献 立

牛乳200mlは、毎日つきます。

月	火	水	木	金
6	7	8	9	10
給食の際に使用しますので、エプロン・三角巾・ランチマットを御準備ください。		着 任 式 始 業 式	入 学 式	背割りコッペ コーンシチュー 焼フランクチリソース味 もやしのごまサラダ
				背割りコッペ/コーン、ベーコン、玉ねぎ、人参、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳/フランク(豚肉、水あめ)、玉ねぎ、トマトピューレ/小松菜、もやし、人参、すりごま
13	14	15	16	17
カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	しょうゆラーメン チーズポテト焼き 黄桃缶	焼豚チャーハン かぼちゃコロッケ 清見オレンジ 	ごはん じゃがいものそぼろ煮 ぎょうざ 磯和え	ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ パン缶
白飯、豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース、小麦粉/ベーコン、小松菜、もやし、ごま 	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、つと、もやし、玉ねぎ、人参、長ねぎ、ほうれん草、茎わかめ/じゃがいも、バター、牛乳、チーズ/黄桃缶	胚芽米、大麦、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、人参、玉ねぎ、コーン、干し椎茸、グリーンピース/かぼちゃ、パン粉、マッシュポテト、玉ねぎ、スキムミルク、米粉、小麦粉/清見オレンジ	白飯/豚挽肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、大豆水煮、切り干し大根、さやいんげん、干し椎茸、しょうが/豚肉、キャベツ、玉ねぎ、葉ねぎ、にら、にんにく、しょうが、人参、椎茸、大豆たんぱく小麦粉/ほうれん草、もやし、のり	ロールパン/あさり、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/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/パン缶

20	21	22	23	24
和風そばろごはん 味噌汁 さばのカレー揚げ	肉うどん あべかわだんご 清見オレンジ	チキンインナーライス 星のコロッケ フルーツミックス	ごはん マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル	チーズバーガー 横割りハンズ 焼きハンバーグ スライスチーズ ポテトスープ 大根サラダ
白飯、鶏挽肉、豆腐、切り干し大根、干し椎茸、ごま、しょうが、ごぼう、人参、油揚げ、ひじき/じゃがいも、にら/さば、しょうが、小麦粉、片栗粉 	ソフト麺、豚肉、油揚げ、つと、人参、小松菜、長ねぎ、干し椎茸、たまご茸/白玉もち、きな粉/清見オレンジ 	胚芽米、大麦、バター、トマト缶、チキンインナー(鶏肉、豚肉、水あめ、えんどう豆たんぱく)、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、グリーンピース/じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、マッシュポテト、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、片栗粉/缶詰(みかん・パイン・黄桃・梨・夏みかん)	白飯/豆腐、豚挽肉、しょうが、にんにく、人参、長ねぎ、干し椎茸、片栗粉/カラフトししゃも(子持ち)、小麦粉、片栗粉/ハム、ほうれん草、もやし、人参、ごま 	横割りハンズ、ハンバーグ(豚肉、鶏肉、玉ねぎ、植物性たんぱく、片栗粉)、チーズ/ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ/大根、まぐろ水煮、きゅうり、人参、ごま 
27	28	29	30	5/1
厚揚げ入り肉炒め 味噌汁 ジュシーオレンジ	パスタミートソース 青のりポテト		たきこみいなり 野菜コロッケ おひたし	角食 チキングラタン あさりのサラダ きなこクリーム
白飯、豚肉、メンマ、人参、もやし、ほうれん草、厚揚げ、片栗粉、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、片栗粉、ごま/キャベツ、油揚げ/ジュシーオレンジ	ソフトパスタ、豚挽肉、大豆水煮、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリ、しょうが、にんにく、パセリ、小麦粉、トマトピューレ、デミグラスソース(牛肉入り)/じゃがいも、青のり		胚芽米、大麦、油揚げ、人参、干し椎茸、ひじき、ごま、焼きのり/じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、コーン、人参、グリーンピース、スキムミルク、小麦粉、パン粉、すりごま/小松菜、もやし、糸かつお	角食/鶏肉、玉ねぎ、マカロニ、マッシュルーム、人参、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、パン粉、パセリ/あさり、しょうが、きゅうり、キャベツ、人参、ごま/豆乳、きな粉、コーンスターチ、バター

☆野菜や果物は、入荷状況により変更になる場合があります。

☆「わかめ」や「しらす干し」などの海産物には、えび・かに・いか等の魚介類が混入している場合があります。

☆使用材料は、調味料等は記載しておりません。詳しい原材料を知りたい方は、藤野中学校栄養教諭まで御連絡ください。

☆アレルギーのあるお子様は、該当する食材が含まれていないかどうか、御家庭で毎日必ず御確認ください。

★ごはん・パン・めんについて

ごはん…米飯給食は週に3回実施します。お米は道産米で、味付きごはん(自校炊飯)には胚芽米と大麦を使用しています。

パン…道産小麦を100%使用しています。ロールパンや豆パンなど、様々な種類のパンをメニューに合わせて使い分けます。

めん…うどんやラーメン、パスタなどの麺類には「はるゆたか」や「キタホナミ」などの道産小麦を使用しています。



おかず(主菜・副菜・汁物)について

- *スープやだし汁は、豚骨や鶏がら、昆布、削り節、煮干しなどを使い、給食室で作っています。
- *カレーのブラウンルウや、シチューのホワイトルウも、時間をかけてじっくり作っています。
- *かまぼこやコロッケ、ハンバーグ等は、原料配合を指定した、札幌市独自の特注品です。

栄養について

一日に必要な栄養価のおよそ3分の1を摂取することができるように献立を考えています。特に不足しがちな栄養素は、摂取割合を増やしています。

※詳しくは、札幌市のホームページをご覧ください。<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/index.html>