



# 給食だより

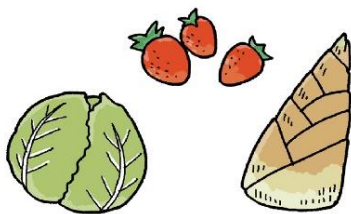



札幌市立新陵中学校  
札幌市立八軒中学校

今年度も残すところ、1か月です。生徒・保護者の皆様には、給食への御理解・御協力をいただきまして、ありがとうございました。来年度も、安心安全で食べているとどこかホッとできる給食提供ができるよう、調理員と栄養教諭で力をあわせ、給食提供を行って参りたいと思います。引き続き、どうぞよろしくお願いいたします。

## 給食時間をふりかえろう！

給食時間や家での食事をふりかえり、できたものには口にチェックを入れましょう。

<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備をすることができた 	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに盛りつけた 	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することができた 
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた 

## 3月3日はひな祭り

ひな祭りは、女の子の成長を祝う年中行事で、桃の節句とも言われます。

もともとは、貴族のこどもの間で行われていたひいな遊びと中国から伝わった上巳のおはらい(自分の身がわりとして、けがれを移した紙の人形を川に流す風習)が結びついたものです。ひな祭りには、草もちや、ひしもち、はまぐりのお吸い物などを食べる風習があります。

給食では、お祝いの気持ちをこめて3月3日(月)に鮭ちらしを作ります。



## 卒業おめでとう

3年生の皆さん、卒業おめでとうございます。小学校1年生の時から9年間食べてきた給食も卒業となりますね。

3月10日(月)は、3年生の卒業をお祝いして赤飯です。日本では昔からお祭りや、めでたい事があると赤飯を炊いてお祝いをします。また、赤い色には邪気を払う力があると言われ、赤米を蒸したものを神に供える風習が今日まで伝えられています。

通常の赤飯は、もち米を小豆やささげと一緒に蒸して作りますが、北海道ではもち米を食紅で赤く色づけし甘納豆を混ぜ込み、甘く仕上げるとい特徴があります。

全校の皆さんで3年生の皆さんへ感謝の気持ちとおめでとうの気持ちを持っていただきましょう。



## 春休み中も早寝早起き朝ご飯の習慣を!



# よていこんだて

★牛乳は毎日200mL つぎます。  
 ★献立の下段は、使用食材です。  
 ★物資や食材の都合により献立変更することがあります。予め、ご了承ください。

【食物アレルギーについて】しらす干しやわかめ等の海産物には、小さなかにやえび等が混入・付着している場合があります。また、ししゃもの内臓にもししゃもが補食したかにやえび等が混入している場合もあります。

月	火	水	木	金
<b>3</b> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">八軒中3年給食なし</div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; display: inline-block;">新陵中3年給食なし</div> 鮭ちらし すまし汁 チキンナゲット	<b>4</b> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">八軒中3年給食なし</div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; display: inline-block;">新陵中3年給食なし</div> ご飯 肉じゃが 鮭フライ 磯和え	<b>5</b> <div style="border: 1px solid purple; padding: 2px; display: inline-block;">公立高校2日目のある受験生給食なし</div> 横割りパンズ 麦入り野菜スープ 焼きレバーハンバーグ りんご	<b>6</b> ご飯 マーボー豆腐 揚げえびシュウマイ おひたし	<b>7</b> 味噌ラーメン きなこポテト 黄桃缶
胚芽精米・大麦・きび砂糖・酢・食塩・鮭・清酒・椎茸・かんぴょう・人参・醤油・みりん・だし汁(昆布)・ほうれん草・白いりごま/豆腐・わかめ・椎茸・長ねぎ・醤油・清酒・食塩・だし汁(宗田・むろ・昆布)/鶏肉・植物性蛋白・パン粉・でん粉・ドレッシング・乾燥おから・砂糖・食塩・香辛料・蛋白加水分解物・小麦粉・コーンフラワー・コーンリッツ・デキストリン・クッキー粉・植物油・菜種油・パーム油・加工デンプン・トウモロコシ・調味料(アミノ酸)・膨張剤・重曹・ビタミンC・第二鉄・加チノド・色素・菜種油	白飯/豚肉・清酒・じゃが芋・玉ねぎ・白滝・人参・切干大根・さやいんげん・たまご茸・椎茸・生姜・サラダ油・醤油・赤味噌・黒砂糖・きび砂糖・みりん・だし汁(昆布)/鮭・半生パン粉・小麦粉・砂糖(さとうきび)・砂糖(てんさい糖)・ショートニング・イースト・食塩・乳化剤・品質改良剤・パン酵母・植物性蛋白(大豆)・食塩・ブドウ糖・バクテリオン増粘剤(グァーガム)・加チノド・色素・打ち粉・澱粉・菜種油/ほうれん草・もやし・海苔・醤油	横割パンズ/パン/パン・コーン・人参・玉ねぎ・キャベツ・カリフラワー・大麦・醤油・食塩・白こしょう・白ワイン・スープ(鶏がら)・肉/玉ねぎ・牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚肉・食塩・香辛料・加工デンプン・クッキー・ウスターソース・きび砂糖・赤ワイン・からし/林檎	白飯/豆腐・豚肉・生姜・にんにく・サラダ油・人参・長ねぎ・椎茸・赤味噌・醤油・黒砂糖・きび砂糖・オリーブオイル・清酒・ごま油・豆板醤・一味唐辛子・片栗粉/玉ねぎ・いとより鯛すり身・えび・豚脂・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・食塩・チキンスープ・発酵調味料・醤油・魚介エキス・小麦粉・食塩・加工デンプン・ビタミンC・第二鉄・菜種油/小松菜・もやし・糸かつお・醤油	リンゴ・人参・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく・白すりごま・白いりごま・赤味噌・白味噌・醤油・清酒・みりん・豆板醤・ごま油・もやし・メロン・サラダ油・ほうれん草・長ねぎ・茎わかめ・スープ(鶏がら)・豚骨・煮干し・昆布・玉ねぎ・人参/じゃが芋・菜種油・きな粉・きび砂糖・食塩/黄桃缶
<b>10</b> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">卒業</div> 赤飯 醤油けんちん汁 ザンギ すだちゼリー	<b>11</b> カレーライス コールスローサラダ	<b>12</b> 黒コッペパン チキングラタン もやしのごまサラダ パイン缶	<b>13</b> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;">3時間授業 給食なし</div> 	<b>14</b> <div style="text-align: center; font-size: 2em; color: red;">卒業式</div>
もち米・食紅・食塩・甘納豆・黒いりごま/鶏肉・清酒・豆腐・こんにやく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・サラダ油・醤油・食塩・だし汁(むろ・昆布・宗田)/鶏肉・醤油・清酒・生姜・にんにく・卵・片栗粉・菜種油/水飴・コーンでん粉・さつま芋でん粉・ブドウ糖・異性化液糖・砂糖・すだち果汁・トウモロコシ・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料	白飯・鶏肉・食塩・黒こしょう・カレー粉・白ワイン・じゃが芋・人参・玉ねぎ・カリフラワー・林檎・生姜・にんにく・グリーンピース・サラダ油・小麦粉・カレー粉・カレー・ウスターソース・クッキー・醤油・赤ワイン・食塩・ツナ缶・オリーブオイル・スープ(鶏がら)/キャベツ・人参・コーン・酢・サラダ油・上白糖・食塩・ウチワ・白こしょう・からし	黒コッペパン/鶏肉・白ワイン・玉ねぎ・カボチャ・マッシュルーム・人参・サラダ油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スライスチーズ・食塩・白こしょう・スープ(鶏がら)・パン粉・粉チーズ・パセリ/ほうれん草・もやし・人参・醤油・きび砂糖・酢・赤味噌・清酒・豆板醤・白すりごま/パイン缶	3時間授業 給食なし 	卒業式 
<b>17</b> 焼豚チャーハン カレーコロッケ フルーツミックス	<b>18</b> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">八軒中全校給食なし</div> ご飯 かきたま汁 ししゃものピリ辛揚げ 海苔とあさりの佃煮	<b>19</b> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;">3時間授業 給食なし</div> 	<b>20</b> <div style="text-align: center; font-size: 2em; color: green;">春分の日</div>	<b>21</b> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;">3時間授業 給食なし</div> 
胚芽精米・大麦・清酒・サラダ油・食塩・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・醤油・みりん・人参・玉ねぎ・コーン・椎茸・グリーンピース・ごま油・黒こしょう/じゃが芋・豚肉・玉ねぎ・三温糖・みりん・酒・食塩・醤油・カレー粉・植物油・生乳・小麦粉・生パン粉・菜種油/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・梨缶・夏みかん缶	白飯/卵・豆腐・ほうれん草・長ねぎ・椎茸・醤油・清酒・食塩・片栗粉・だし汁(むろ・昆布・宗田)/ししゃも・清酒・片栗粉・小麦粉・菜種油・醤油・きび砂糖・みりん・豆板醤/あさり・生姜・醤油・きび砂糖・清酒・みりん・海苔・ひじき・水あめ	3時間授業 給食なし 	春分の日 	3時間授業 給食なし 
<b>24</b> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;">3時間授業 給食なし</div> 	<b>25</b> <div style="text-align: center; font-size: 2em; color: red;">修了式</div>	令和7年度の <b>新2・3年生の給食は4月9日(水)から始まります。</b> 春休み中に給食セットの確認をしましょう！ マスク エプロン ランチョンマット 		