

4月給食だより

札幌市立新陵中学校
札幌市立八軒中学校

御入学・御進級おめでとうございます

温かい日差しが心地よい季節となりいよいよ新学期がスタートします。今年度も子どもたちの心と体の健康を願い、安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。御理解と御協力をどうぞよろしくお願いいたします。



【公会計化に伴って】

R5年度より給食費が公会計化になりました。それに伴い献立作成が変更され、献立は全市統一の「統一基準献立」です。行事や食指導に合わせて献立を追加や変更をして実施します。

また、**予め給食を提供しない日を除き連続で5日以上欠食を見込む場合、給食の停止が可能**です。停止を希望される場合は所定の申請書が必要となります。**停止（または再開）の5日前まで（土日祝除く）に学校に申請書を御提出**ください。長期入院や欠席等で給食停止を御希望の場合は、それぞれの学校へ御連絡をお願いいたします。

なお、上記について詳しくは、札幌市の公式ホームページの「学校給食」のページを御覧ください。

【新陵中学校・八軒中学校の給食について】

新陵中の給食は「親子給食調理方式」です。新陵中の給食室で新陵中と八軒中の2校分の給食を調理し、八軒中へ配送します。献立作成や発注などを行う栄養教諭が1名、給食調理を行う調理員が7名で約800食分の給食を作ります。安心安全の給食提供に努めて参ります。



【給食内容について】

給食は、手作りを基本としています。主食は、地産地消推進のため、お米は道産米をパンや麺にも道産小麦を使用しています。栄養価を考慮し、自校炊飯の混ぜごはんには、胚芽精米や大麦を使用しています。おかずは2～3品、和・洋・中と味に変化をもたせて作ります。昆布や豚骨などから出汁をとったり、減農薬の道産野菜を積極的に取り入れたりしています。

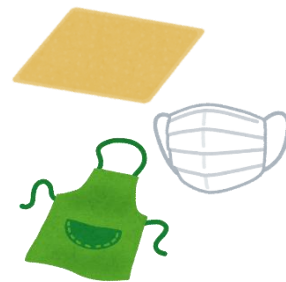
月	火	水	木	金
白飯	麺	自校炊飯	白飯	パン

※学校ごとに主食の日が指定になっており、毎年曜日が変わります。休日や行事の関係で変更になる場合もございます。



【持ち物について】

- ・**ランチョンマット**…毎日、給食時間に使用します。教室で勉強に使う机がそのまま食事をするテーブルになります。清潔なランチョンマットをご用意ください。
- ・**エプロン・三角巾・マスク**…給食当番の時に使用します。サイズが合っているものを御用意ください。衛生面を考慮し、**給食当番は配膳時にマスクを使用します。必ずご用意ください。**ランチョンマット・エプロン・三角巾は週末(汚れたときはその都度)には必ず持ち帰り、洗濯をして翌週に持ってきてください。



【食物アレルギーについて】

裏面の予定献立には、使用食材を表示しています。アレルギー食材を自己除去する場合などはお子様と一緒に御確認ください。また、海産物全般における甲殻類・魚卵等の混入、加工品製造過程および調理中におけるアレルギーの微量混入、揚げ物の油の使い回しについては、御理解をお願いいたします。

よていこんだて



★牛乳は毎日200mL つきます。 ★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。予め御了承ください。
★揚げ物に使う菜種油は毎回新しい油ではなく、複数回の使用となります。

【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
1年生給食開始				
6	7	8 始業式・着任式	9 入学式	10
			厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 清見オレンジ	横割りのパンズ イタリアンスープ 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
			白飯 豚肉 ママ 人参 もやし ほうれん草 厚揚げ 片栗粉 醤油 玉ねぎ りんご クスターソース 生姜 にんにく 豆板醤 ごま油 白ごま キャベツ 油揚げ 味噌	パン ジャがいも 人参 玉ねぎ パセリ 醤油/国産ミートのハンバーグ(加工品) ケチャップ クスターソース からし/大根 まぐろ水煮 きゅうり 人参 白ごま 醤油 ごま油
13	14	15	16	17
カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	醤油ラーメン チーズポテト焼き 黄桃缶	チキンウインナーライス 星のコロッケ フルーツミックス	白飯 マーボー豆腐 ししゃもから揚げ ナムル	ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ 清見オレンジ
白飯 豚肉 ジャがいも 人参 玉ねぎ セリ りんご 生姜 にんにく グリンピース 小麦粉 加粉 加粉 ゆめクスターソース ケチャップ 醤油/パン 小松菜 もやし 醤油 白ごま	ソフト麺 豚肉 ママ 生姜 にんにく 醤油 つと もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 茎わかめ ジャがいも バター 牛乳 チーズ	胚芽精米 大麦 バター トマトソース カットポテト 玉ねぎ 人参 マッシュ ルーム グリンピース ケチャップ/星のコロッケ(加工品) みかん缶 パイン缶 黄桃缶 梨缶 夏みかん缶	豆腐 豚肉 生姜 にんにく 人参 長ねぎ 椎茸 味噌 醤油 オイスター ソース ごま油 豆板醤 一味 片栗粉 /子持ちカットししゃも 小麦粉 片栗粉 醤油/皿 ほうれん草 もやし 人参 醤油 ごま油 豆板醤 白ごま	あさり パン ジャがいも 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 生姜 醤油 片栗粉 小麦粉 キャベツ きゅうり 人参 醤油 ごま油
20	21	22	23	24
和風そぼろごはん 味噌汁 さばのカレー揚げ	パスタミートソース 青のりポテト	焼き豚チャーハン 南瓜コロッケ 黄桃缶	白飯 けんちん汁 かれい唐揚げ (照り焼きソース) しょうが和え	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 鶏肉 豆腐 椎茸 生姜 ごぼう 人参 味噌 醤油 油揚げ ひじき 味噌 一味/ジャがいも なら 味噌/さば 醤油 生姜 加粉 小麦粉 片栗粉	ソフトパスタ 豚肉 大豆水煮 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セリ 生姜 にんにく パセリ 小麦粉 加粉 ケチャップ トマトピューレ トマト缶 デミグラスソース ウスターソース 中濃ソース 醤油 味噌/ジャがいも 青のり	胚芽精米 大麦 長ねぎ 生姜 にんにく 醤油 人参 玉ねぎ コーン 椎茸 グリンピース ごま油/南瓜コロッケ (加工品)	鶏肉 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 味噌/かれい 唐揚げ(加工品) 醤油 片栗粉/小松菜 白菜 生姜 醤油	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 粉チーズ パセリ/ あさり 生姜 醤油 きゅうり キャベツ 人参 醤油 からし ごま油 白ごま/豆乳 きなこ コーン/チバター
27	28	29	30	5/1
ピリ辛チキン丼 すまし汁 甘夏かん	肉うどん あべかわだんご りんご		たきこみいなり 野菜コロッケ おひたし	背割りコッペパン コーンシチュー 焼きフランク (チリソース) もやしのごまサラダ
白飯 鶏肉 生姜 醤油 小麦粉 片栗粉 厚揚げ 人参 筍 玉ねぎ ピーマン オイスターソース 豆板醤 にんにく/そうめん つと 椎茸 長ねぎ ほうれん草 醤油	ソフト麺 豚肉 油揚げ つと 人参 小松菜 長ねぎ 椎茸 たもぎ茸 醤油 一味/白玉もち きなこ		胚芽精米 大麦 油揚げ 人参 椎茸 ひじき 醤油 白ごま のり/ 野菜コロッケ(加工品)/小松菜 もやし 系かつお 醤油	パン パン 玉ねぎ 人参 ジャがいも パセリ 小麦粉 バター スキムミルク チーズ 牛乳 豆乳/パン/ケイパー 玉ねぎ ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース チリソース からし/小松菜 もやし 人参 醤油 味噌 豆板醤 白すりごま