

給食ガイド 4月

R7. 4. 8発行
札幌市立八軒東中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます

新入生を迎え、新年度がスタートしました。今年から発寒中学校に給食室ができ、発寒中学校（親学校）が八軒東中学校（子学校）の分の給食も作り、トラックに乗せて届ける「親子給食方式」で給食を提供します。発寒中学校では栄養教諭1名と調理員11名で両校合わせて約1360食分の給食を調理します。八軒東中学校では配膳員2名で教室への配膳業務を行います。

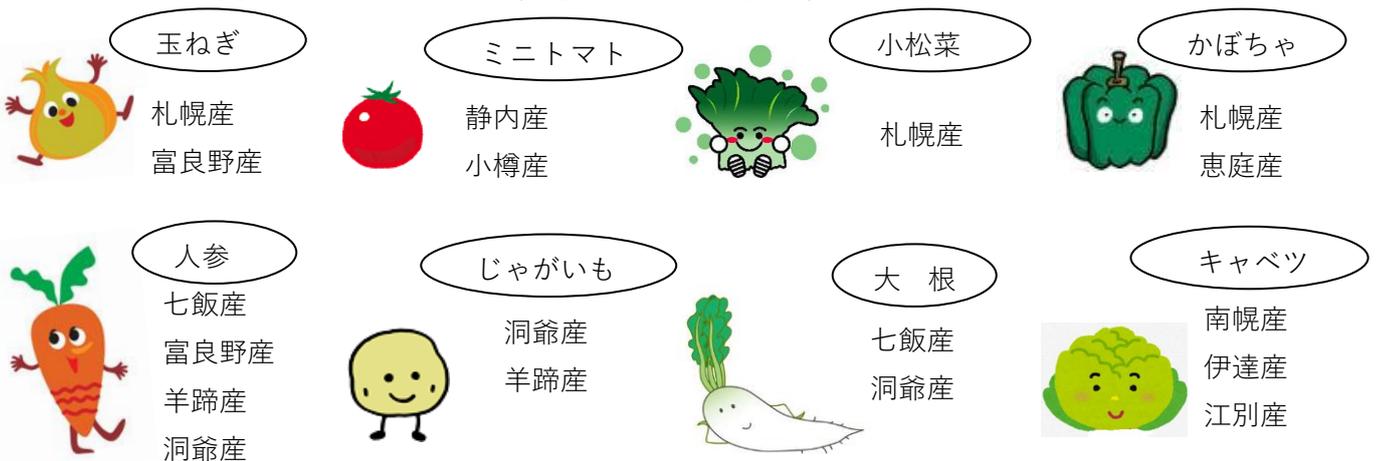
生徒の皆さんの健やかな成長を願い、安全・安心な給食を提供したいと思います。食物アレルギー等でご心配・ご不明な点がありましたら、栄養教諭までご連絡ください。

学校給食について

- ★札幌市の学校給食では、週3回（月・水・金曜日）がごはん、パン（火曜日）と麺（木曜日）が1回ずつが基本です。ただし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（ゆめぴりか）、パンや麺類も道産の小麦粉を使用しています。
- ★おかずやデザートは手作りを基本としています。だしは豚骨・鶏がら・昆布・煮干・削り節を使っています。カレーやシチューのルー、ドレッシング、寒天ゼリー、ふりかけ、のりの佃煮、チョコクリームなども、給食室の手作りです。
- ★令和5年度から全市統一基準献立となっています。
- ★旬の食材や、西区で栽培されている「小松菜」「しろ菜」なども給食に取り入れる予定です。

札幌や道内でとれた青果物を使い、地産地消に取り組んでいます。

札幌市の学校給食では、たい肥などの有機物を使った健康な土づくりに努め、化学肥料や農薬の使用をできるだけ減らしたクリーン青果物も使用しています。



4月の予定献立

- * 牛乳は毎日つきます。
- * 価格や市場への入荷状況により果物に変更になる場合がありますのでご了承ください。
- * 給食で使用している主な食材を載せています。(／は献立の区切りです。)

札幌市立八軒東中学校

月	火	水	木	金
7日	8日	9日	10日	11日
	始業式 	入学式 	パスタミートソース 青のりポテト ワタメ、豚肉、大豆、玉ねぎ、人参、セリ、しょうが、にんにく、小麦粉、トマト缶、ソース/じゃがいも	焼豚チャーハン 星のコロッケ フルーツカクテル 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、しいたけ、ケリビ、ス/じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、パン粉、小麦粉、片栗粉/みかん缶、パン缶、黄桃缶、なし缶、なつみかん缶、りんごジュース
14日	15日	16日	17日	18日
厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 清見オレンジ	背割コッペパン コーンシチュー チリドッグ(ウインナー) もやしのごまサラダ	ごはん カレー肉じゃが ひじき春巻 からし和え	しょうゆラーメン かぼちゃチーズフライ 清見オレンジ	五目ごはん さんまのかば焼き 磯和え
精白米、豚肉、マヨ、人参、もやし、小松菜、厚揚げ、片栗粉、玉ねぎ、りんご、ウスターソース、しょうが、にんにく、ごま/キャベツ、油揚げ/清見オレンジ	コッペパン/コーン、ベーコン、玉ねぎ、人参、じゃがいも、小麦粉、バター、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳/チキンウインナー、ケチャップ、ソース、玉ねぎ/ほうれん草、もやし、人参、ごま	精白米/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、たもぎ、たけ、しょうが/たけのこ、人参、豚肉、ひじき、片栗粉、ソース、小麦粉、片栗粉/焼きちくわ、ほうれん草、白菜	ワタメ、豚肉、マヨ、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、くきわかめ/かぼちゃ、チーズ、パン粉、牛乳、小麦粉、米粉/清見オレンジ	胚芽米、大麦、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、ケリビ、ス/さんま、片栗粉、小麦粉、しょうが、ごま、片栗粉/ほうれん草、もやし、のり
21日	22日	23日	24日	25日
カレーライス コールスローサラダ	チーズバーガー イタリアンスープ 大根サラダ	ごはん 味噌けんちん汁 かれいから揚げ 磯和え	肉うどん あべかわだんご りんご	チキンウインナーライス かぼちゃコロッケ フルーツミックス
精白米、豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セリ、りんご、しょうが、にんにく、ケリビ、ス、小麦粉、ソース、ケチャップ/キャベツ、人参、コーン	横割パン、牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚ハ、片栗粉、チーズ、ケチャップ、ソース/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、人参、コーン、マカロ/大根、まぐろ水煮、きゅうり、人参、ごま	精白米/鶏肉、豆腐、つきこん、にやく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ/かれい、片栗粉/小松菜、白菜、のり	ワタメ、豚肉、油揚げ、つと、人参、ほうれん草、長ねぎ、しいたけ、たもぎ、たけ/白玉もち、きなこ/りんご	胚芽米、大麦、バター、トマト缶、カットチキンウインナー、玉ねぎ、人参、ケリビ、ス/かぼちゃ、パン粉、じゃがいも、玉ねぎ、脱脂粉乳、パン粉、米粉、小麦粉/みかん缶、パン缶、黄桃缶、なし缶、なつみかん缶
28日	29日	30日	5月1日	2日
ごはん マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル	昭和の日 	ピリカラチキン丼 味噌汁 甘夏かん	味噌ラーメン シナモンポテト パイン缶	たきこみいなり いかフライ おひたし
精白米/豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、人参、長ねぎ、しいたけ、ソース、片栗粉/かたししゃも子持ち、小麦粉、片栗粉/ハ、小松菜、もやし、人参、ごま		精白米、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、ソース、にんにく/豆腐、わかめ、長ねぎ/甘夏かん	ワタメ、豚肉、玉ねぎ、人参、しょうが、にんにく、ごま、もやし、玉ねぎ、マヨ、ほうれん草、長ねぎ、くきわかめ/さつまいも/パン缶	胚芽米、大麦、油揚げ、人参、しいたけ、ひじき、ごま、のり/いか、パン粉、小麦粉、片栗粉/小松菜、もやし、系かつお

* 海産物全般(カラフトししゃも、塩わかめ、しらす干しなど)には、えび等の甲殻類が混入していたり、付着していたりする可能性があります。* かれいから揚げなど、魚を丸ごと食べるものについては魚卵の混入の可能性がります。

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