

給食だより

2026(R8)・4月

札幌市立北都中学校
札幌市立柏丘中学校



御入学・御進級おめでとうございます

今年度より柏丘中学校の給食室では、北都中と柏丘中の約1250食の給食を栄養教諭1名、調理員7名、パート調理員1名で作ります。安全でおいしい給食の提供だけでなく、給食を通して食の大切さや健康について学べるようにメニューや指導を工夫してまいりますので、御理解と御協力をお願いいたします。

学校給食の食事内容について

令和5年4月から学校給食費は「公会計」化となり、学校給食費の徴収及び管理を札幌市が行っています。献立は、市教委が作成し、栄養教諭・栄養士からなる会議をとおして決定した献立案を、保護者の代表も構成員としている学校給食の運営に関する事項を審議する「学校給食運営委員会」等に諮り、統一基準献立を決定します。



各学校で統一基準献立をもとに、行事や食指導に合わせた献立を追加・変更し、予定献立を作成します。献立の実施日は、各学校の主食の曜日、行事に合わせて学校で決め実施します。全ての学校が同じ日に同じ内容の給食を食べることではありません。給食実施日の他、行事や食指導等に合わせて変更した献立は各学校で異なっています。

主食について



今年度は月曜日と水曜日が白飯、火曜日がパン、木曜日が麺、金曜日は自校炊飯（炊き込みごはん、ピラフなど）となっています。

米は北海道産「ななつぼし」で、自校炊飯の米は胚芽精米に大麦を加えて調理します。麺やパンは、北海道産の小麦粉を使って作られたものです。（そばは、出ません。）

おかずについて

地産地消の観点から道産品を使用するように心掛けています。供給期間は限られていますが、農薬や肥料を減らして作られたクリーン青果物を取り入れています。

スープやだしは、豚骨・鶏がら昆布・削り節でとります。カレーのルーやシチューのルーも手作りで。



お知らせとお願い

- ★毎日、清潔なハンカチ、ランチマットと給食当番の時はエプロンと三角巾(帽子)・マスクも忘れずに持って来てください。エプロンは制服の上に着用するので、大きさを確認してください。
- ★食べ残したものは、安全や衛生の面から持ち帰ることを禁止しています。
- ★新たに食物アレルギーが分かった場合、すみやかに学校へお知らせください。
- ★毎月発行する給食だよりでは、予定献立や食の情報についてお知らせします。食育は、学校と家庭の連携によってより効果的になります。お子さんと給食の献立について話し合うなどし、食に関心をもてるように、御協力をお願いします。
- ★入院や体調不良などで長期間学校を欠席するため給食停止を希望される方は、事前に学校へお申し出ください。（停止・再開の手続きは、土日祝日を除いて5日間かかります。）また、給食についての御質問や御意見などがございましたら、担任を通じて、柏丘中栄養教諭へお問い合わせください。



4月の予定献立



月	火	水 8日	木 9日	金 10日
<ul style="list-style-type: none"> ●牛乳は毎日つきます。 ●天候や気温の影響で、食材が変更になる場合があります。 ●魚の切り身、わかめなどの海産物に、小さなカニやエビが混入・付着している場合があります。 ●今年度は、麺は国岡製麺、パンはキムラヤ、牛乳はメグミルクから納品されます。 				焼豚チャーハン 南瓜コロッケ 黄桃缶
		始業式	入学式	米, 大麦, 豚肉, 長ねぎ, しょうが, にんにく, 人参, 玉ねぎ, ホールコーン, 干しいたけ, グリンピース, サラダ油, ごま油, 醤油/かぼちゃコロッケ/黄桃缶詰/
13日	14日	15日	16日	17日
ピリカラチキン丼 すまし汁 清見オレンジ 	角食 チキングラタン あさりのサラダ きなこクリーム	ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル	味噌ラーメン シナモンポテト パイン缶詰	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, 鶏肉, しょうが, 厚揚げ, 小麦粉, かたくり粉, 人参, たけのこ, 玉ねぎ, ピーマン, サラダ油, オイスターソース, 醤油, トウバンジャン, にんにく, きび砂糖/そうめん, つと, 干しいたけ, 長ねぎ, ほうれん草, 醤油/清見オレンジ/	角食/鶏肉, 玉ねぎ, マカロニ, マッシュルーム, 人参, 小麦粉, サラダ油, 牛乳, 豆乳, スキムミルク, チーズ, パン粉, 粉チーズ, バター, パセリ/あさり, しょうが, きゅうり, キャベツ, 人参, 醤油, サラダ油, きび砂糖, からし, ごま油, 白ごま/豆乳, きな粉, きび砂糖, コーンスターチ, バター/	白飯/豆腐, 豚肉, しょうが, にんにく, サラダ油, 人参, 長ねぎ, 干しいたけ, 赤みそ, 醤油, 黒砂糖, きび砂糖, オイスターソース, ごま油, トウバンジャン, かたくり粉/カラフトししゃも(子持ち), 小麦粉, かたくり粉, 醤油, きび砂糖/ハム, ほうれん草, もやし, 人参, 醤油, きび砂糖, ごま油, トウバンジャン, 白ごま/	ソフトラーメン, 豚肉, にんにく, 白すりごま, 白ごま, 赤みそ, 白みそ, トウバンジャン, ごま油, 醤油, しょうが, もやし, 玉ねぎ, メンマ, 人参, サラダ油, ほうれん草, 長ねぎ, 茎わかめ, 鶏がら, 豚骨, 煮干し/さつまいも, グラニュー糖, シナモン/パイン缶詰/	米, 大麦, バター, トマトジュース, カットチキンウインナー, 玉ねぎ, 人参, マッシュルーム, グリンピース, サラダ油, ケチャップ/星のコロッケ/みかん缶詰, パイン缶詰, りんご缶詰, 黄桃缶詰, なし缶詰, なつみかん缶詰, 上白糖/
20日	21日	22日	23日	24日
ご飯 じゃがいものそぼろ煮 ひじき春巻 磯和え	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	カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	肉うどん あべかわだんご りんご	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, 玉ねぎ, 人参, 大豆水煮, 切り干し大根, さやいんげん, 干しいたけ, しょうが, サラダ油, 醤油, 黒砂糖, きび砂糖, 赤みそ/ひじき春巻/ほうれん草, もやし, 切りのり, 醤油/	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, サラダ油, 牛乳, 豆乳, スキムミルク, チーズ/厚揚げ, しょうが, かたくり粉, 小麦粉, キャベツ, きゅうり, 人参, 醤油, きび砂糖, ごま油, 白ごま/清見オレンジ/	白飯, 豚肉, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, 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, カレー粉, カレールウ, ケチャップ, 醤油, シナモン/ベーコン, 小松菜, もやし, 醤油, サラダ油, きび砂糖, 白ごま/	ソフトめん, 豚肉, 油揚げ, つと, 人参, 小松菜, 長ねぎ, 干しいたけ, たもぎたけ, 醤油, きび砂糖/白玉もち, きな粉, きび砂糖/りんご/	米, 大麦, 炊き込みわかめ, 白ごま/豚肉, 豆腐, じゃがいも, 板こんにゃく, 人参, 大根, 玉ねぎ, ごぼう, 長ねぎ, しょうが, サラダ油, 白みそ, 赤みそ/さんま, 小麦粉, 醤油, きび砂糖, しょうが, 白ごま, かたくり粉/
27日	28日	29日	30日	5月1日
和風そぼろごはん 味噌汁 さばのカレー揚げ	横割パンズ ポテトスープ レバー入りハンバーグ スライスチーズ 大根サラダ		パスタミートソース 青のりポテト	たきこみなり 豚肉の竜田揚げ おひたし
白飯, 鶏肉, 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, 醤油, 赤みそ, きび砂糖, サラダ油/じゃがいも, なら, 白みそ, 赤みそ/さば切り身, 醤油, しょうが, カレー粉, 小麦粉, かたくり粉/	横割パンズ/ベーコン, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, パセリ, 醤油, 鶏がら/レバー入りハンバーグ/スライスチーズ/大根, まぐろ水煮, きゅうり, 人参, 白ごま, 醤油, きび砂糖/ごま油/	昭和の日	ソフトパスタ, 豚肉, 大豆水煮, 玉ねぎ, 人参, マッシュルーム, セロリー, しょうが, にんにく, パセリ, 小麦粉, サラダ油, カレー粉, ケチャップ, トマトピューレ, トマト缶詰, デミグラスソース, 醤油, 赤みそ/フレンチポテト, 青のり/	米, 大麦, 上白糖, 油揚げ, 人参, 干しいたけ, ひじき, 醤油, きび砂糖, 白ごま, 焼きのり/豚肉, 醤油, しょうが, かたくり粉, 小麦粉/小松菜, もやし, 糸かつお, 醤油/