

給食だより

令和8年(2026年)2月27日

札幌市立前田北中学校
札幌市立手稲西中学校
札幌市立星置中学校

今年度も残り一か月となりました。今年の冬は大雪による2度の休校にりましたが、春はもうすぐそこまできています。感染症の流行もまだあります。引き続き体調管理に注意しましょう。

リクエスト給食 結果発表!

今年度のリクエスト給食の最終結果になります!皆さんの予想は当たっていましたか...?
卒業生の皆さんは給食の思い出を大切に、それぞれの進路先でも過ごして欲しいと思います。卒業おめでとう
ございます🍀卒業生の皆さんからたくさん感想をいただいたので一部紹介をいたします。

【ごはん(炊き込み)部門】

No.1	とりめし	68票
No.2	ピビンバ	56票
No.3	わかめごはん	38票

【ごはん(白飯)部門】

No.1	カレーライス(ポーク)	55票
No.2	スープカレー	43票
No.3	ピリ辛チキン丼	27票

【パン部門】

No.1	揚げパン(シナモン)	104票
No.2	揚げパン(きなこ)	25票
No.3	黒コッパン	18票

【麺部門】

No.1	味噌ラーメン	90票
No.2	塩ラーメン	29票
No.3	沖縄そば	15票

【おかず部門】

No.1	ザンギ	57票
No.2	南瓜コロッケ	40票
No.3	チーズフォンデュ サンドコロッケ	29票

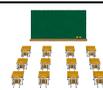
回答数220名。

※順位に関係なく、もともと予定に入っていた献立もあります。

卒業生のアンケートから...

- ・スープカレーがお店のような味で白米が何杯でもいけるので好きな献立です。給食の時間が唯一のやすらぎの時間でいつも本当においしくいただきました!(手稲西中)
- ・自分が美味しいと感じたものは家でも再現したいと思って、毎日何で作られているか考えながら食べていました。(手稲西中)
- ・クラスの皆と集まって食べることがとても楽しかったです。なので、高校生になると皆で集まって食べることが減るので、とても寂しく思うので今から給食を味わって行こうと思います。(前田北中)
- ・おかわりじゃんけんして何回も白熱した戦いをしたことです!(前田北中)
- ・コロナ時から変わってよかったです(星置中)
- ・3年間いろいろな食事のバランスを考えてくれてありがとうございました。(星置中)



月		火		水		木		金	
3/2	667kcal	3/3	746kcal	3/4	891kcal	3/5	744kcal	3/6	772kcal
広東メン(えび入り) 青のりポテト いよかん		ちらし寿司 レバー入りメンチカツ からし和え		ご飯 厚揚げのカレーソース ししゃものから揚げ デコボン		レーズンパン イタリアンスープ カレーコロッケ パン		カレーライス ほうれん草とベーコンのサラダ	
3/9	855kcal	3/10	701kcal	3/11	684kcal	3/12	卒業式総練習	3/13	
味噌ラーメン アメリカンドッグ アイスクリーム		とりめし ほっけのごまフライ 磯和え		赤飯 味噌汁 ザンギ すだちゼリー					
3/16	750kcal	3/17	700kcal	3/18	749kcal	3/19	825kcal	3/20	春分の日
たぬきうどん(えび入り) チーズポテト デコボン		コーンピラフ 豚肉のバーベキューソース 大根サラダ		肉炒め丼 味噌汁 黄桃		横割パンズ コーンクリームスープ 白身魚フライ スライスチーズ 清見オレンジ			
3/23	午前授業	3/24	午前授業	3/25	修了式	はリクエスト給食にて票が多かった献立となります。			
									

3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)	3月9日(月)
広東メン(えび入り) ソフトラーメン 豚肉 醤油 しょうが にんにく たまねぎ たんざくいか たまねぎ もやし はくさい にんじん たけのこ(水煮) メンマ 干しいたけ 黒きくらげ チンゲンツァイ 醤油 黒こしょう ごま油 かたくり粉 鳥がら 豚骨 昆布 煮干し 青のりポテト フレンチポテト 黒こしょう 青のり いよかん	ちらし寿司 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 上白糖 穀物酢 昆布 つと 油揚げ にんじん 干しいたけ かんぴょう ひじき 醤油 きび砂糖 白ごま あまのり レバー入りメンチカツ 冷凍レバー入りメンチカツ 中濃ソース からし和え 焼き竹輪 こまつな キャベツ 醤油 きび砂糖 からし	ごはん 厚揚げのカレーソース 厚揚げ 豚肉 豚レバーチップ シナモン カレー粉 オールスパイス ナツメグ 赤ワイン にんじん たまねぎ さやいんげん しょうが にんにく カレールウ 小麦粉 カレー粉 ケチャップ 中濃ソース 醤油 黒こしょう 鶏がらスープ ししゃものから揚げ 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 穀物酢 デコボン	レーズンパン イタリアンスープ ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん ホールコーン パセリ アルファベットマカロニ 醤油 黒こしょう 白ワイン 鶏がらスープ 鳥がら 冷凍カレーコロツケ パイン	カレーライス 白飯 豚肉 赤ワイン じゃがいも にんじん たまねぎ セロリー りんご しょうが にんにく グリーンピース 小麦粉 カレー粉 カレールウ ウスターソース ケチャップ 醤油 赤ワイン シナモン オールスパイス 鶏がらスープ ほうれん草とベーコンのサラダ ベーコン ほうれんそう もやし 醤油 穀物酢 油サラダ きび砂糖 黒こしょう 白ごま	味噌ラーメン ソフトラーメン 豚肉 たまねぎ にんじん しょうが にんにく 白すりごま 白ごまむぎ 赤みそ 白みそ 醤油 トウバンジャン ごま油 しょうが もやし たまねぎ メンマ にんじん ほうれんそう 長ねぎ くきわかめ 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布 アメリカンドッグ ポークウインナー 小麦粉 ベーキングパウダー きび砂糖 全卵 牛乳 アイスクリーム

3月10日(火)	3月11日(水)	3月16日(月)	3月17日(火)	3月18日(水)	3月19日(木)
とりめし 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 醤油 鶏がらスープ 鶏肉 しょうが たまねぎ きび砂糖 ほっけのごまフライ ほっけ 黒こしょう 小麦粉 全卵 パン粉 白ごま 黒ごま 磯和え こまつな もやし もみのり 醤油	赤飯 米 もち米 甘納豆 黒ごま 食紅 味噌汁 だいこん にんじん ごぼう 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布 ザンギ 鶏肉 醤油 しょうが にんにく 全卵 かたくり粉 すだちゼリー	たぬきうどん(えび入り) ソフトめん あさり(水煮) さくらえび かたくちいわし にんじん しゅんぎく ごぼう 切り干し大根 ひじき 小麦粉 全卵 鶏肉 つと こまつな 長ねぎ たもぎたけ(水煮) 干しいたけ 醤油 きび砂糖 穀物酢 唐辛子 むろあじ 昆布 チーズポテト じゃがいも きび砂糖 バター チーズ 牛乳 スキムミルク デコボン	コーンピラフ 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) バター 白ワイン ベーコン たまねぎ にんじん ホールコーン マッシュルーム パセリ 黒こしょう 豚肉のパーベキューソース 豚肉 黒こしょう 小麦粉 かたくり粉 しょうが しょうが にんにく たまねぎ 醤油 ウスターソース きび砂糖 かたくり粉 大根サラダ だいこん まぐろ・水煮 きゅうり にんじん 白ごま 醤油 きび砂糖 ごま油 穀物酢 黒こしょう	肉炒め丼 白飯 豚肉 メンマ にんじん もやし ほうれんそう 醤油 たまねぎ りんご ウスターソース きび砂糖 しょうが にんにく トウバンジャン かたくり粉 ごま油 白ごま 味噌汁 はくさい 油揚げ 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布 黄桃	横割パンズ コーンクリームスープ ホールコーン クリームコーン ベーコン たまねぎ にんじん パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ 白ワイン 白こしょう 鶏がらスープ 白身魚フライ 真だら 黒こしょう 小麦粉 全卵 パン粉 スライスチーズ 清見オレンジ

・スペースに限りがございますので、一部調味料(塩、酒、みりん等)や揚げ油等の記載を省略しております。

・牛乳は、毎日200mL(1本)つきます。

・予算や天候、その他の関係で、果物や使用食材が変更になることがあります。ご了承ください。

・わかめ、あさり、ししゃもなどの海由来の食材には小エビや小カニなどが混入していることがあります。

