

給食だより

令和7年(2025年)2月28日
札幌市立稲穂中学校

気温の高い日が続き、春が近づいてきてそうです。今年度も残りわずかとなりました。校内も卒業ムードになってきました。今年度を振り返り、新たな生活に繋がられるような一ヶ月にしてもらえたらと思います。

リクエスト給食 結果発表!

2月号で1部だけ発表しておりましたが、こちらが最終結果となります! 麺類は毎年沖縄そばが人気高いですね。3月の給食にリクエストが反映された献立が出てきます! 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】	【ごはん(白飯)部門】	【パン部門】
No.1 とりめし 34票 No.2 ビビンバ 20票 No.3 焼き豚チャーハン 14票	No.1 カレーライス 30票 No.2 スープカレー 14票 No.3 豚丼 12票	No.1 揚げパン(シナモン) 45票 No.2 揚げパン(きなこ) 20票 No.3 セルフドッグ 5票
【麺部門】	【おかず部門】	
No.1 沖縄そば 38票 No.2 味噌ラーメン 21票 No.3 醤油ラーメン 9票 No.3 塩ラーメン 9票	No.1 ザンギ 37票 No.2 南瓜コロッケ 27票 No.3 青のりポテト 21票	

卒業生から...

- ・とりめしが飛ぶほど美味しかった。
 - ・給食じゃけん7連敗、牛乳パック捨てる人じゃけん5連敗かましたこと。
 - ・紙ストローの耐久性に色々驚いた。
 - ・栄養士さんと食べたランチルーム給食が楽しかったです〜!
- などコメントがありました!

月		火		水		木		金	
3	694kcal	4	681kcal	5	700kcal	6	705kcal	7	787kcal
ゆであげミートソース コロコロサラダ		鮭ちらし すまし汁 チキンナゲット		豚すき丼 味噌汁 おひたし		背割コッペ 麦入り野菜スープ セルフドッグ もやしのごまサラダ スライスチーズ		★カレーライス あさりのカリッとサラダ	
10	781kcal	11	711kcal	12	744kcal	13	卒業式総練習	14	卒業式
★沖縄そば 磯和え サーターアンダギー		★とりめし 南瓜コロッケ しょうが和え		赤飯 けんちん汁 ★ザンギ すだちゼリー					
17	694kcal	18	772kcal	19	847kcal	20	春分の日	21	797kcal
きつねうどん スパイシーポテト 清見オレンジ		焼豚チャーハン カレーコロッケ フルーツミックス		ご飯 マーボー豆腐 揚げえびシュウマイ 切り干し大根のナムル				厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 清見オレンジ	
24	679kcal	25	修了式						
味噌ラーメン きなこポテト 清見オレンジ		 は、リクエスト給食の結果、上位だった献立です。							

3月3日(月) ゆであげミートソース スパゲティ オリーブ油 パセリ 豚肉 たまねぎ にんじん 大豆水煮 マッシュルーム セロリー しょうが にんにく 小麦粉 カレー粉 ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース ウスターソース 中濃ソース 醤油 黒こしょう オールスパイス ナツメグ 赤ワイン 鶏がらスープ コロコロサラダ ハム 凍り豆腐 きび砂糖 醤油 にんじん きゅうり ホールコーン 穀物酢 きび砂糖 白こしょう 白ごま	3月4日(火) 鮭ちらし 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) きび砂糖 穀物酢 昆布 紅さけ 干しいたけ かんぴょう にんじん 醤油 だし汁 ほうれんそう 白ごま すまし汁 豆腐 塩わかめ 干しいたけ 長ねぎ 醤油 宗田 むろあじ 昆布 冷凍チキンナゲット	3月5日(水) 豚すき丼 白飯 豚肉 しらたき たまねぎ たけのこ たまぎたけ きび砂糖 醤油 ほうれんそう 味噌汁 もやし 油揚げ 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布 おひたし こまつな はくさい 糸かつお 醤油	3月6日(木) 背割コッペ 麦入り野菜スープ ベーコン にんじん たまねぎ キャベツ セロリー パセリ おおむぎ(押麦) 醤油 白こしょう 白ワイン 鶏がらスープ 鳥がら セルフドック ポークウインナー ケチャップ ウスターソース きび砂糖 からし 赤ワイン スライスチーズ もやしのごまサラダ ほうれんそう もやし にんじん 醤油 きび砂糖 穀物酢 赤みそ トウバンジャン 白すりごま	3月7日(金) 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 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(粉) オールスパイス 鶏がらスープ あさりのカリッとサラダ あさり(水煮) しょうが 醤油 小麦粉 かたくり粉 きゅうり キャベツ にんじん 穀物酢 きび砂糖 からし ごま油 白ごま	3月10日(月) 沖縄そば ソフトラーメン 豚肉 しょうが にんにく 醤油 きび砂糖 こねぎ ほうれんそう 黒こしょう 豚骨 昆布 煮干し 玉ねぎ にんじん 磯和え ほうれんそう もやし 切りり 醤油 サターアングギー 小麦粉 ベーキングパウダー 白ごま 全卵 黒砂糖	3月11日(火) 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 しょうが たまねぎ きび砂糖 冷凍南瓜コロッケ しょうが和え 焼き竹輪 こまつな はくさい しょうが 醤油	3月12日(水) 赤飯 米 もち米 甘納豆 黒ごま けんちん汁 鶏肉 豆腐 つきごんにゃく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ 醤油 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	3月17日(月) きつねうどん ソフトめん 油揚げ 醤油 きび砂糖 だし汁 鶏肉 つと 干しいたけ 長ねぎ たまぎたけ こまつな 穀物酢 一味唐辛子 むろあじ 宗田 昆布 スパイシーポテト じゃがいも パセリ 黒こしょう カレー粉 チリパウダー ナツメグ 清見オレンジ
---	---	---	---	--	--	---	---	---

3月18日(火) 焼豚チャーハン 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 豚肉 長ねぎ しょうが にんにく 醤油 にんじん たまねぎ ホールコーン 干しいたけ ごま油 黒こしょう 冷凍カレーコロッケ フルーツミックス みかん缶 パイナップル 黄桃缶 なし缶 なつみかん缶	3月19日(水) ご飯 マーボー豆腐 豆腐 豚肉 しょうが にんにく にんじん 長ねぎ 干しいたけ 赤みそ 醤油 黒砂糖 オウスターソース ごま油 トウバンジャン 一味唐辛子 かたくり粉 冷凍揚げえびシューマイ 切り干し大根のナムル 切り干し大根 醤油 ほうれんそう にんじん ハム 白ごま きび砂糖 ごま油 トウバンジャン	3月21日(金) 厚揚げ入り肉炒め丼 白飯 豚肉 メンマ にんじん もやし こまつな 厚揚げ かたくり粉 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 キャベツ 油揚げ 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布 清見オレンジ	3月24日(月) 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 赤みそ 白みそ 醤油 トウバンジャン ごま油 もやし 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 きなこポテト じゃがいも きな粉 きび砂糖 清見オレンジ
---	---	---	---

いままでありがとうございました！

今年度を持ちまして、本校の給食室は閉鎖となり、次年度からは親学校の稲陵中学校で調理された給食が運ばれてくる、子学校となります。

引き続き安心・安全で美味しい給食作りに努めてまいりますのでご理解お願いいたします。



- ・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。

