

# 給食だより 4月

令和7年4月8日発行

(1年生は4月9日発行)

札幌市立もみじ台中学校

札幌市立上野幌中学校

※4月10日(水)～5月2日(金)

ご入学・ご進級おめでとうございます。

新しい年度の始まりに、給食について大切なことをお知らせします。1年間どうぞよろしく願いいたします。

## 上野幌中・もみじ台中の給食

### 給食の食材について

食材は、旬や産地、安全面等を十分に考慮し、札幌市で定められた業者から購入します。

◇米や小麦粉(パン・めん)の原料、調理用)は道内産です。

◇豚肉は道内産、鶏肉・牛肉は道内産もしくは国内産を使用します。

◇野菜や果物は、市内や道内各地で減農薬栽培されたものを時期により取り入れます。

◇パン・めん・ハム・魚練り製品・冷凍加工品等も食品添加物を極力控え、原料配合を指定し製造したのを使います。

### 給食室について

上野幌中学校の給食室では、もみじ台中学校と合わせて約600人分の給食を作っています。6人の調理員は調理作業だけではなく、毎朝納品される食品の品質や調理器具に破損がないかの確認、安全な給食を作るための水質検査等、様々な確認作業を行っています。

上野幌中学校で作った給食は、給食専用の清潔なコンテナに入れてトラックでもみじ台中学校まで運びます。もみじ台中学校では、3名の配膳員がもみじ台中学校に納品されるパンや牛乳の品質を確認したり、配膳ワゴンにセットした給食を教室に届けたりします。

調理員も配膳員も安全で衛生的な作業を心がけています。

## 食物アレルギーの対応について



札幌市では、毎年、食物アレルギー・乳糖不耐症の調査を行っており、(新1年生については、小学校で行った結果を中学校に引き継ぎます。)この調査の結果から給食での食物アレルギーの対応が決まります。年度の途中で新たにアレルギーを発症したり、今まで除去していたものが食べられるようになったりした場合は、詳しく状況を伺い、医師の診断をお願いすることがありますので、学校までご連絡をお願いします。

## 毎日、朝ごはんを!

朝ごはんは毎日食べて登校しましょう。給食の準備は、上野幌中は12時35分、もみじ台中は12時40分から始まります。食べ始めるのは12時45～50分頃となるので、朝ごはんを食べずに登校すると、おなかが空いて集中力が落ちてしまうのは明らかです。規則正しい生活を心がけ、朝ごはんをしっかりと食べて登校しましょう。

### 身支度について

給食当番は必ずエプロン、三角巾、マスクが必要です。衛生的に給食を配るために、忘れずに身に付けましょう。(給食当番以外の身支度は学級により異なります。)

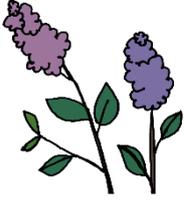
### 給食制度について

札幌市の給食は、全市統一の献立です。(必要な栄養価が異なるので小学校と中学校では異なります。)各学校では、この統一の献立を基に行事や給食施設の実情に合わせて献立を作成します。

給食費についても公会計制度が導入され、連続した5日以上の欠食が見込まれる場合は、「給食提供停止申出書」の提出により、申出日の5日後(土・日および休日を除く)から、給食を停止する(給食費が請求されない)ことができます。詳しくは担当までご連絡ください。

# 4月の予定献立

※牛乳は毎日つきます。  
※果物や野菜は、産地の天候や仕入れの状況等により変更になる場合があります。ご了承ください。

月	火	水	木	金
	8日	9日	10日	11日
 <b>令和7年度が 始まります！</b>	 始業式	 入学式	カレーライス コールスローサラダ	しょうゆラーメン かぼちゃチーズフライ 黄桃缶
			白飯、豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース、なたね油、小麦粉、カレールウ/キャベツ、にんじん、ホールコーン、なたね油	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、なたね油、つと、もやし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、ほうれんそう、くきわかめ/かぼちゃチーズフライ、なたね油/黄桃缶詰
14日	15日	16日	17日	18日
たきこみいなり いかフライ おひたし	厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 清見オレンジ (予定)	横割パンズ イタリアンスープ レバー入りハンバーグ (ケチャップソース) スライスチーズ 大根サラダ	和風そばろごはん 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
胚芽精米、大麦、油揚げ、にんじん、干しいたけ、ひじき、ごま、あまのり(焼きのり)/いかフライ、なたね油/小松菜、もやし、糸かつお	白飯、豚肉、メンマ、にんじん、なたね油、もやし、小松菜、厚揚げ、でん粉、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、ごま油、ごま/キャベツ、油揚げ、みそ/清見オレンジ	横割パンズ/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、パセリ、マカロニ/レバー入りハンバーグ/スライスチーズ/だいごん、まぐろ水煮、きゅうり、にんじん、ごま、ごま油	白飯、鶏挽肉、焼き豆腐、切り干し大根、干しいたけ、ごま、しょうが、ごぼう、にんじん、みそ、油揚げ、ひじき、なたね油/じゃがいも、にら、みそ/さば、しょうが、小麦粉、でん粉、なたね油	ソフトパスタ、豚挽肉、大豆水煮、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、しょうが、にんにく、なたね油、パセリ、小麦粉、トマトピューレ、トマト缶、デミグラスソース、みそ/じゃがいも、なたね油、青のり
21日	22日	23日	24日	25日
チキン ウィンナーライス 南瓜コロッケ フルーツミックス	ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル	背割コッペ コーンシチュー チリドック もやしのごまサラダ	プリカラチキン丼 すまし汁 りんご (予定)	味噌ラーメン シナモンポテト パイン缶詰
胚芽精米、大麦、バター、トマト缶、カットチキンウィンナー、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、グリーンピース、なたね油/かぼちゃコロッケ、なたね油/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶、なつみかん缶	白飯/豆腐、豚挽肉、しょうが、にんにく、なたね油、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、みそ、オイスターソース、ごま油、でん粉/カラフトししゃも(予持ち)、小麦粉、でん粉、なたね油/ハム、小松菜、もやし、にんじん、ごま油、ごま	背割コッペ/ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、なたね油、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳/チキンウィンナー、玉ねぎ、トマトピューレ/ほうれんそう、もやし、にんじん、みそ、すりごま	白飯、鶏肉、しょうが、小麦粉、でん粉、なたね油、厚揚げ、にんじん、たけのこ、玉ねぎ、ピーマン、オイスターソース、にんにく/そうめん、つと、干しいたけ、長ねぎ、ほうれんそう/りんご	ソフトラーメン、豚挽肉、玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、すりごま、ごま、みそ、ごま油、豚肉、もやし、メンマ、なたね油、ほうれんそう、長ねぎ、干しいたけ、くきわかめ/さつまいも、なたね油/パイン缶詰
28日	29日	30日	5月1日	2日
焼豚チャーハン 星のコロッケ フルーツカクテル	 昭和の日	黒コッペパン チキングラタン サイコロサラダ 清見オレンジ (予定)	ご飯 味噌けんちん汁 かわいい唐揚げ (照り焼きソース) 磯和え	肉うどん あべかわだんご りんご (予定)
胚芽精米、大麦、なたね油、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、干しいたけ、グリーンピース、ごま油/星のコロッケ、なたね油/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶、なつみかん缶、りんごジュース		黒コッペパン/鶏肉、玉ねぎ、マカロニ、マッシュルーム、にんじん、なたね油、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/ハム、にんじん、きゅうり、ホールコーン、ごま油/清見オレンジ	白飯/鶏肉、豆腐、つきごんにゃく、にんじん、大根、ごぼう、長ねぎ、なたね油、みそ/かわいい唐揚げ、なたね油、でん粉/小松菜、白菜、切りのり	ソフトめん、豚肉、油揚げ、つと、にんじん、ほうれんそう、長ねぎ、干しいたけ、たまごたけ/白玉もち、きな粉/りんご



- 毎月、給食日より当日の献立に使用する**主な**食材をお知らせします。全ての食材は載っていませんので、食物アレルギー等で食事制限が必要な場合には、学校へご相談ください。
- 小魚・海藻・あさり等の海産物全般に小さな**エビ・カニ**が付着している時があります。調理の前に注意して取り除いていますが、給食に混入する場合があります。
- 子持ちししゃも以外の海産物にも魚卵が付着している可能性があります。
- パン、麺をはじめ加工食品(既製品)等で、原材料の配合を詳しく知りたい場合は、学校までお問い合わせください。