

給食だより 4月

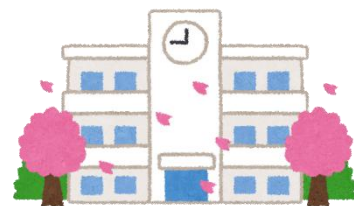
※4月10日(金)～5月1日(金)

令和8年4月8日発行
(1年生は4月9日発行)
札幌市立上野幌中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。

今年度から、親子給食の組み替えがあり、上野幌中学校の子学校がもみじ台中学校から平岡中央中学校になります。食数が180人ほど増える予定です。

新しい年度の始まりに、給食についてのことをお知らせします。



上野幌中・平岡中央中の給食

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ています。

◇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収穫される時期に取り入れます。

◇パン・めん・ハム・魚練り製品は、原料配合を指定し製造したのを使っています。

給食室について

上野幌中学校では、7名の調理員と1名の栄養教諭が給食を担当します。上野幌中・平岡中央中合わせて、毎日約750食の給食を作ります。上野幌中の給食室では、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。

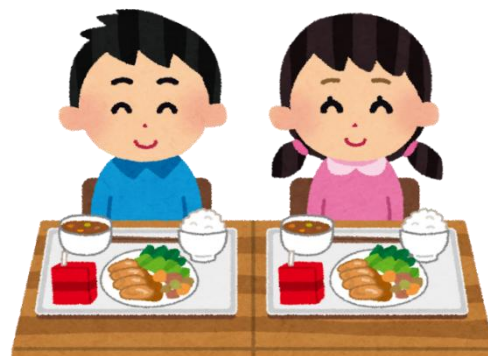
上野幌中学校で作った給食は、給食専用の清潔なコンテナに入れてトラックで平岡中央中学校まで運びます。平岡中央中学校では、3名の配膳員が直接納品されるパンや牛乳の品質を確認したり、配膳ワゴンにセットした給食を教室に届けたりします。調理員も配膳員も安全で衛生的な作業を心がけています。

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、平岡中央中は12時45分から始まります。食べ始めるのは12時45～55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心配があります。規則正しい生活を心がけ、朝ごはんをしっかり食べて登校しましょう。



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。
*小魚・海藻・あさり等の海産物全般については、まれに小さなえび・かに等が混入している場合があります。
*1尾まるごとや筒切りの魚には、魚卵が入っていることもあります。

月	火	水	木	金
給食だより・食材について *給食だよりは毎月発行しますので、朝、夕の食事とかさならないようにご活用ください。 *献立の下に当日使用している主な食材(調味料以外)をのせています。(／は、献立の区切りです。) *加工食品(既製品)等で、原材料の配合を詳しく知りたい方は学校までお問い合わせください。		8日 始業式 	9日 入学式 	10日 焼豚チャーハン 南瓜コロケ 黄桃缶
				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/かぼちゃコロケ、なたね油/黄桃缶
13日	14日	15日	16日	17日
味噌ラーメン シナモンポテト オレンジ	わかめごはん 豚汁 さんまのかば焼き	ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル	ハンバーガー(チキンプソース) Feスライスチーズ ポテトスープ 大根サラダ	厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 洋なし缶
ソフトラーメン、豚挽肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、すりごま、ごま油、豚肉、もやし、メンマ、なたね油、ほうれんそう、長ねぎ、くきわかめ/さつまいも、なたね油/清見オレンジ	胚芽精米、大麦、炊き込みわかめ、ごま/豚肉、豆腐、じゃがいも、板こんにやく、にんじん、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、なたね油/さんま、でん粉、小麦粉、なたね油、しょうが、ごま	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、ごま油、でん粉/持ちカラフトししゃも、小麦粉、でん粉、なたね油/ハム、ほうれんそう、もやし、にんじん、ごま油、ごま	横割リバンズパン、レバー入りハンバーグ、なたね油/スライスチーズ/ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パセリ/大根、まぐろ水煮、きゅうり、にんじん、ごま、ごま油	白飯、豚肉、メンマ、にんじん、なたね油、もやし、ほうれんそう、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/洋梨缶
20日	21日	22日	23日	24日
パスタミートソース 青のりポテト	チキンウインナーライス 星のコロケ フルーツミックス	ご飯 すき焼き 揚げポークシュウマイ 甘夏かん	背割コッペパン 焼きフランク(チリソース) コーンシチュー もやしのごまサラダ	カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ
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、セロリー、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/フレンチポテト、なたね油、青のり	胚芽精米、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、にんじん、マッシュルーム、グリーンピース、なたね油/星のコロケ、なたね油/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶、なつみかん缶	給食早出し 白飯/豚肉、なたね油、焼き豆腐、しらたき、玉ねぎ、白菜、長ねぎ、たもぎたけ、焼きふ、しゆんぎく、干しいたけ/ポークシュウマイ、なたね油/甘夏かん	背割コッペパン/ポークウインナー、たまねぎ、トマトピューレ/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/こまつな、もやし、にんじん、すりごま	白飯、豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリー、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/ベーコン、小松菜、もやし、なたね油、ごま
27日	28日	29日	30日	5月1日
肉うどん あべかわだんご パイン缶詰	たきこみいなり 白身魚フライ、ソース おひたし	昭和の日	ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ りんご缶	身体測定日
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、たもぎたけ/白玉もち、きな粉/パイン缶詰	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)/白身魚フライ、なたね油/小松菜、もやし、系かつお	昭和の日 	ロールパン/あさり、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、なたね油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/厚揚げ、しょうが、でん粉、小麦粉、なたね油、キャベツ、きゅうり、にんじん、ごま油、ごま/りんご缶	