

＊給食だより＊

令和4年（2022年）4月28日
札幌市立啓明中学校

春らしく気持ちのいい日が多くなってきましたね。給食室に納品される青果物は、雪解けとともに北海道産のものが増えてきます。できるだけ地元の食材を取り入れ、美味しい給食を提供していきたいと思います。

産地指定青果物

札幌市の給食では、安全で良質な青果物が安定的に供給されるように、できるだけクリーン青果物や札幌市内・札幌近郊・北海道内各産地指定の青果物を使用しています。天候状況その他により供給内容の変更または、供給中止となる場合もありますが、今年度 11 月までの予定を一部お知らせします。時期の詳細や年間を通しての使用予定は、札幌市教育委員会ホームページをご覧ください。



品目	出荷元	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
玉ねぎ	ふらの ホクレン さっぽろ	■	■	■	■	■	■	■
にんじん	新はこだて ふらの ようてい とうや湖 ホクレン		■	■	■	■	■	■
長ねぎ	新はこだて なんぼろ		■	■	■	■	■	■
きゅうり	新すながわ		■	■	■	■	■	■
レタス	さっぽろ		■	■	■	■	■	■
だいこん	新はこだて 道央 とうや湖	■	■	■	■	■	■	■
ピーマン	にいかつぷ		■	■	■	■	■	■
キャベツ	なんぼろ 伊達市 とうや湖		■	■	■	■	■	■
はくさい	道央		■	■	■	■	■	■
にんにく	十勝清水		■	■	■	■	■	■
こまつな	さっぽろ		■	■	■	■	■	■
にら	新はこだて	■	■	■	■	■	■	■
ミニトマト	静内 当麻 新おたる	■	■	■	■	■	■	■

イエスクリーン

「クリーン農業技術」により、たい肥などの有機物を使った健康な土づくりに努め、化学肥料や農薬の使用をできるだけ減らして作られた農作物です。



さっぽろとれたてっこ

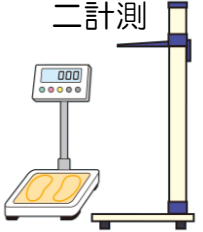
札幌市内の生産者が、「新鮮・安心・良質」を目指して、農薬や化学肥料に関する独自の生産基準に基づいて生産した農畜産物です。



5月予定献立



学年によって、旅行的行事で給食のない日がありますので、ご確認ください。

月	火	水	木	金
2日	3日	4日	5日	6日
五目ごはん はんぺんのチーズフライ もやしのごまサラダ 胚芽米 大麦 カルシウム米 鶏肉 油揚げ しらたき 人参 ごぼう たけのこ ひじき しいたけ グリルチーズ/はんぺん 小麦粉 チーズ 卵 パン粉/小松菜 もやし 人参 ごま/	憲法記念日 	みどりの日 	こどもの日 	二計測 
9日	10日	11日	12日	13日
シーフードピラフ 豆腐のロック揚げ フルーツ白玉 胚芽米 大麦 カルシウム米 パター ベーコン えび あさり いか 玉ねぎ 人参 マッシュルーム パセリ/豆腐 さやいんげん コーン 豚肉 水あめ すりみ ひじき 卵 片栗粉/みかん缶 パイン缶 もも缶 なし缶 夏みかん缶 白玉もち/	ごはん すき焼き いわしのかば焼き ごま和え 精白米/豚肉 豆腐 白滝 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎたけ 焼きふ 春菊 干しいたけ/いわし 小麦粉 片栗粉 しょうが ごま/小松菜 もやし ごま/	きなこ揚げパン イタリアンスープ 中華サラダ コッペパン きなこ/ベーコン ジャがいも 玉ねぎ 人参 コーン パセリ マカロニ/ハム はるさめ きゅうり もやし 人参 ごま/	ソースカツ丼 からし和え 清見オレンジ 精白米 豚肉 小麦粉 卵 パン粉 キャベツ/ちくわ 小松菜 もやし/清見オレンジ/	ゆであげスパゲティ ボンゴレソース バジルポテト スパゲティ あさり 大豆水煮 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ しょうが にんにく パセリ 小麦粉 トマト缶/ジャがいも にんにく
16日	17日	18日	19日	20日
ドライカレー 小松菜とコーンのサラダ 甘夏かん 胚芽米 大麦 カルシウム米 豚肉 玉ねぎ 人参 セロリ しょうが にんにく 大豆 ビーマン パセリ レーズン 小麦粉 トマト缶ハム 小松菜 コーン ごま/甘夏かん/	ごはん 豆腐のオムレツソース煮 揚げえびシュウマイ 切り干し大根のナムル 精白米/豆腐 豚肉 ビーマン 長ねぎ 人参 たけのこ しょうが にんにく 片栗粉/えび いとよりだい 玉ねぎ 豚脂 小麦粉 片栗粉/切干大根 ほうれん草 人参 ハム ごま/	角食 ポテトグラタン ほっけのごまフライ あさりのスパゲティサラダ 角食/ベーコン 玉ねぎ ジャがいも 人参 小麦粉 パター チーズ スムミク 牛乳 豆乳 パン粉 パセリ/ほっけ 小麦粉 卵 パン粉 ごま/あさり しょうが スパゲティ きゅうり 人参 ごま/	ハヤシライス 和風しらすサラダ ミニトマト 精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 たけのこ セロリ しょうが にんにく マッシュルーム グリルチーズ 小麦粉 トマト缶/大根 きゅうり 人参 しらす干し ごま/ミニトマト	きつねうどん チーズポテト焼き りんご ソフトめん 油揚げ 鶏肉 つとしいたけ 長ねぎ たもぎたけ ほうれん草/ジャがいも パター 牛乳 チーズ/りんご/
23日	24日	25日	26日	27日
小松菜ピラフ さんまのごまフライ 切り干し大根のサラダ 胚芽米 大麦 カルシウム米 パター ベーコン 人参 玉ねぎ にんにく コーン 小松菜/さんま しょうが 小麦粉 卵 パン粉 ごま/切干大根 まぐろ水煮 人参 もやし きゅうり ごま/	かき揚げ丼(えび入り) ごまいりおひたし パイン缶 精白米 えび いか あさり さくらえび しらす干し 玉ねぎ 人参 ごぼう 春菊 切干大根 ひじき 小麦粉 卵 片栗粉/ほうれん草 白菜 ごま/パイン/	横割パンズ キャロットポタージュ レバー入りメンチカツ コールスローサラダ スライスチーズ 横割パンズ/ベーコン 玉ねぎ 人参 ジャがいも パセリ 小麦粉 パター チーズ スムミク 牛乳 豆乳/牛肉 豚肉 玉ねぎ 豚レバー パン粉 小麦粉 片栗粉/キャベツ 人参 コーン/チーズ/	ごはん 味噌つみれ汁 豚肉のごま揚げ あさりの佃煮 精白米/すりみ 豆腐 しょうが 片栗粉 大根 人参 長ねぎ/豚肉 しょうが にんにく 小麦粉 片栗粉 ごま/ごぼう 人参 あさり しょうが 水あめ	塩ラーメン ウインナーフリッター ジュシーオムツ ソフト麺 豚肉 しょうが にんにく メンチ もやし 人参 玉ねぎ 白菜 長ねぎ ほうれん草 わかめ ごま/豚肉 水あめ 小麦粉 卵 牛乳/ジュシーオムツ/
30日	31日	※牛乳は毎日つきます。 ※使用食材は献立の下に表記しておりますが、調味料や香辛料は記載しておりません。 ※貝や海藻などの海産物については小さなえび、かになどが混入する場合があります。また、雌のししゃも以外にも、かれいなど丸ごとの魚は魚卵を含む場合がありますので、ご注意、ご了承ください。 ※青果物は、予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。 ※食材の産地や放射性物質検査の結果は、札幌市教育委員会ホームページでご確認ください。 https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/index.html		
鶏ごぼうごはん けんちん汁 南瓜コロッケ 胚芽米 大麦 カルシウム米 鶏肉 豆腐 しょうが ごぼう 人参 油揚げ ごま/鶏肉 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ/南瓜 パン粉 マッシュルーム 玉ねぎ スムミク 米粉 小麦粉/	ごはん 厚揚げの中華煮 (えび入り) ししゃもの南蛮漬 磯和え 精白米/厚揚げ 豚肉 えび 人参 玉ねぎ たもぎたけ 筍 グリルチーズ きくらげ しょうが にんにく 片栗粉/カラフトししゃも 片栗粉 小麦粉 玉ねぎ 人参 ビーマン/ほうれん草 もやし のり/			