

给食だより 10月

令和7年(2025年)9月30日 札幌市立北野中学校 札幌市立清田中学校

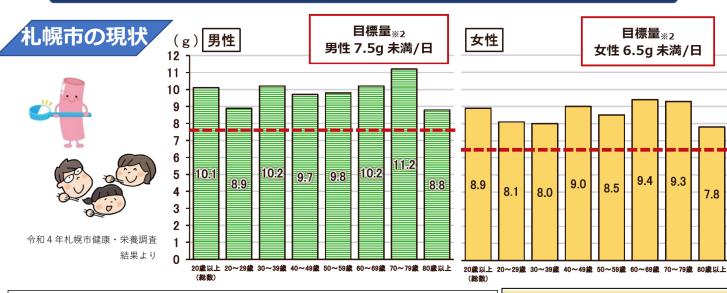


食生活改善普及運動月間でした



厚生労働省では、毎年9月を**「食生活改善普及運動」**の期間としています。今年度の基本テーマは「まずは毎日、あと一皿ずつ野菜と果物をプラス」で「野菜摂取量の増加」「果物摂取量の改善」「バランスの良い食事を摂っている者の増加」及び「食塩摂取量の減少」に向けた取組について、更に強化するため全国的に展開してきました。 学校給食でも日頃の食指導に加え**「野菜摂取」「食塩摂取量の減少」**などに重点的に取り組んでいます。

今回は『食塩摂取量の減少』にスポットを当てました!



≪毎日の食事の中で 食塩のとりすぎに注意!≫

食塩を摂り過ぎていると思う札幌市民は全体の約2割でしたが…(アンケート調査より)



実際に摂り過ぎている札幌市民は約7割でした。(食事調査より)

自分で実際の料理にどのくらい入っているかを確認すると、塩分の摂取量を 知ることができます。

おいしく減塩

まずは

減塩で健康生活

目標は現在の摂取量から まずは一2g。だし・柑橘類・ 香辛料等を使って、 おいしく減塩。 栄養表示を見て、

1日マイナス2g かしこく減塩。

(*)厚生労働省

SMART LIFE PROJECT

食塩の量の多い食品・料理に注意しましょう!





学校給食展のお知らせ 「きゅうしょくで学ぼう!食べる楽しさ 大切さ」

10月11日(土) 11:00~18:00 札幌駅前地下歩行空間(北1条東)

札幌市の学校給食についてのパネル展示や実物展示、

リーフレットやレシピ等の配付も行います。お時間のある方は、ぜひ足を運んでみてください。



きよた野菜が登場!ポーラスターほうれん草、 干し椎茸、札幌白ごぼうが登場予定です!

北野中学校

月	火	zK	木	<u>金</u>
73	X		2日	3日
* 牛乳 (200mL) は毎日つきます。		1日		
* 献立や使用食材は、仕入れの状況等により変更になる		味噌かつ丼	黒角食 ポークシチュー	ごはん
場合があります。ご了承ください。 * ししゃも・わかめ・しらす・あさり等の海産物全般には、小		すまし汁 からし和え	ホークシテュー コールスローサラダ	豆腐のトロトロ煮 さばスパイス揚げ
さなえび・かにが混入している場合があります。		10.20 C 41.7	コールスローリファ パイン缶詰	ナムル
* 献立名の下の段に主な使用食材を記載しております		白飯 鶏肉 小麦粉 卵 パン粉	黒角食/豚肉 生姜 にんにく 扣	白飯 豆腐 鶏肉 小松菜 長ね
が、食物アレルギー等でさらに詳しい食材表が必要な 場合はお知らせください。		味噌 ごま油 白すりごま/豆腐塩わかめ 干し椎茸 長ねぎ/MLほうれん草 もやし/	リー じゃがいも 人参 玉ねぎ グリンピース 油 小麦粉 ハヤウルウ トマト缶詰 トマトピューレ ケチャップ ウスターソース/キャバツ 人参 コーン 油/パイン缶詰/	ぎ 人参 生姜 にんにく 油 か たくり粉/さば 生姜 にんにく かたくり粉 小麦粉/ハム ほうれん草 もやし 人参 ごま油 り パッ ヤ 白ごま/
6日	7日	8日	9日	10日
肉うどん	鶏ごぼうごはん	ごはん	横割バンズ	豚すき丼
ごまだんご 🦰	かぼちゃチーズフライ	豆腐の中華煮(えび入り)	オニオンポタージュ	味噌汁
みかん	磯和え 🧼 🔎	ほっけの味噌焼き	カレーコロッケ	白身魚フライ
		たたききゅうり	黄桃缶詰	
ソフトめん 豚肉 油揚げ つと 人参 小松菜 長ねぎ 干し椎茸	胚芽米 大麦 鶏肉 焼き豆腐 生姜 味噌 ごぼう 人参 油揚	白飯 豆腐 豚肉 えび 人参 玉ねぎ たけのこ たもぎ茸 干し	│ 横割バンズパン/ベーコン じゃがい も 玉ねぎ パセリ 小麦粉 バター	白飯 豚肉 白滝 玉ねぎ たけ のこ たもぎ茸 ほうれん草/厚
たもぎ茸 /白玉もち 黒すりご ま/みかん/	げ 油 白ごま/かぼちゃチーズフラ イ (かぼちゃ チーズ 牛乳 パン粉	椎茸 黒きくらげ 生姜 にんに く 油 ごま油 かたくり粉/ほ	油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ/カレー コロッケ(じゃがいも 豚肉 玉ねぎ	揚げ 小松菜 味噌/真だら 小 麦粉 卵 パン粉/
	大豆たんぱく) 油/ほうれん草 もやし 海苔/	っけ 生姜 味噌 白ごま/きゅ うり ごま油 白ごま/	か-粉 小麦粉 パン粉) 油 中濃ソ -ス/黄桃缶詰/	
13日	14日	15日 💮	16日	17日 🦚
	小松菜ピラフ	ごはん 🍯	角食	ごはん
スポーツの日	高野豆腐のフライ	スンドゥブチゲ	ポテトスープ	さつま汁
	パイン缶詰	ししゃものから揚げ	チキンクラッカー揚げ	豚肉の
		ナムル(ねぎたれ)	きなこクリーム	バーベキューソース
0.0			日本 /a* コル 1 × . おい ナ 1 分	おひたし
	胚芽米 大麦 パター ベーコン 人参 玉ねぎ にんにく コーン 油 小松	白飯 豆腐 豚肉 生姜 にんにく トケバングャン油 味噌 ごま油	角食/パーコン じゃがいも 人参 玉ねぎ パセリ/鶏肉 小麦粉 卵 ク	白飯/豚肉 さつまいも 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう
SPORTS	菜/凍り豆腐 小麦粉 白すりごま 卵 パン粉 白ごま/パイン缶詰	あさり 人参 玉ねぎ えのき茸 にら/カラフトししゃも(子持ち)	ラッカー/豆乳 コーンスターチ バター きな 粉/	長ねぎ 生姜 油 味噌/豚肉 小 麦粉 かたくり粉 生姜 にんに
	/	│ 小麦粉 かたくり粉/ハム ほうれ │ ん草 もやし 人参 生姜 にん		く 玉ねぎ ウスターソース/ほうれん 草 もやし 糸かつお/
		にく 長ねぎ トウバンダャン ごま 油 白ごま/		
20日	21日	22 日	23 日	24 日
パスタミートソース		とりめし	横割バンズ	スープカレー
大根サラダ	札教研推進事業	ブリカツ	コーンクリームスープ	あさりのサラダ
ブルーベリーゼリー	給食なし	ごま和え	ハンバーグ	
	004		スライスチーズ	
ソフトパスタ 豚肉 大豆水煮 玉ね	O O X	 胚芽米 大麦 鶏肉 生姜 玉ね	柿 横割バンズパン/コーン クリームコーン ベー	白飯 鶏肉 にんにく じゃがい
ぎ 人参 マッシュルーム セロリー にんにく 生姜 油 パセリ 小麦粉 ケチャッ		ぎ 油/ブリカツ (ぶり パン粉 小麦粉) /小松菜 もやし 白す	コン 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 パター 油 牛乳 豆乳 スキムシルク チー	も かぼちゃ さやいんげん しめじ 切り りんご 生姜 油 トマ
プ トマトピ ューレ トマト缶詰 デミグラス ソース ウスターソース 中濃ソース/大根 ま		りごま	ズ/ハンバーグ(豚肉 鶏肉 玉ねぎ 大豆たんぱく)油 クチャップ ウスター	ト缶詰 玉ねぎ/あさり 生姜 人参 きゅうり キャベツ 油 ごま油
ぐろ水煮 きゅうり 人参 白ごま ごま油/プルーペリーゼリー (プル			ソース/スライスチーズ /柿/	自ごま/
-バリー果肉・ピューレ・果汁)				
27日	28日	29 日	30日	31日
味噌ラーメン	栗ごはん グ	とり天井	ツイストパン	ごはん
アメリカンドッグ	さわらの	味噌汁 >	ベーコンシチュー	厚揚げのカレーソース
みかん	オートミールフライ	ミニトマト	ブロッコリーと	揚げぎょうざ
	磯和え		コーンのサラダ 黄桃缶詰	おひたし
ソフトラーメン 豚肉 玉ねぎ 人参 生	胚芽米 大麦 日本栗 油揚げ	白飯鶏肉生姜にんにく小	ツイストパン/ベーコン じゃがいも 玉	白飯 厚揚げ 豚肉 豚レパーチップ
姜 にんにく 白すりごま 白ごま 味噌 トウバンダャン ごま油 も	人参 しめじ 干し椎茸/さわら 小麦粉 卵 オートミール パン粉/小松	麦粉 卵 かたくり粉/キャベツ 油 揚げ 味噌/ミニトマト/	ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター 油 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク/ハム	人参 玉ねぎ さやいんげん 生 姜 にんにく 油 加-ルウ 小麦粉
やし メンマ 油 ほうれん草 長ねぎ 茎わかめ/ポークウインナー(豚肉)	菜 もやし 海苔/		プロッコリー コーン 白ごま 油/黄桃缶 詰/	クチャップ 中濃ソース/Fe ちゃんギョ ウザ(豚肉 キャベツ 玉ねぎ 葉ね
小麦粉 卵 牛乳 油/みかん/				ぎ にら にんにく 生姜 人参 椎茸 大豆たんぱく)油/小松菜
				白菜糸かつお
## - R\## - R\## - R\## - R\## - R\## - R\## - R\				