

給食だより4月

令和6年(2024年)4月9日

清田中学校 北野中学校

ご入学おめでとうございます

春の陽差しが心地よい季節となりました。新学期がスタートし、給食は10日(水)から始まります。

今年度、清田中学校と北野中学校の親子給食調理校として、合わせて約1140人分の給食を北野中学校で作ります。安全でおいしい給食づくりをめざしていきます。引き続き、ご家庭のご理解とご協力をお願いいたします。



4月から樹脂食器(丼)が一部導入されます

強化磁器食器の使用は、児童・生徒への食育面で一定の成果が見られる一方、その扱い方では、一部重たいなどの課題があげられていました。そこで、札幌市の附属機関である「札幌市学校給食運営委員会」において、食器のあり方を検討し、安全性など総合的に判断した結果、学校給食用食器のうち丼(どんぶり)について、令和4年度からPEN(ポリエチレンナフタレート)樹脂食器を順次導入することが決定し、本校は令和6年度から使用します。

安全性については、食品衛生法に基づく試験方法により、登録検査機関にて検査を実施し確認しております。

丼以外の食器は、これまでと同様、強化磁器食器を使用します。



公会計化と統一基準献立運用は継続されます

令和5年度同様、札幌市教育委員会が給食費を徴収・管理します。中学校の令和6年度の給食費は、1食単価328円になります。

献立は、小学校1種類、中学校1種類の統一基準献立を決定し、その中から、学校ごとに主食の曜日や行事に合わせて提供する献立を決めて実施します。すべての学校が同じ日に同じ内容の給食を食べることではありません。変更した献立等については、毎月の給食だよりでお知らせしていきます。なお、統一基準献立は札幌市の公式ホームページに掲載されます。



給食の内容



【ごはん】

- ・米飯給食は週3回実施します。
- ・お米は道産米(ゆめぴりか)です。
- ・ピラフや五目ご飯などの味付けご飯には、胚芽精米を使用します。

【めん】【パン】

- ・それぞれ週1回ずつ実施します。
- ・道産小麦粉を使用しています。

【おかず】

- ・スープやだし汁は、豚骨、鶏骨、昆布、削り節を使っています。
- ・カレーなどのルウも、道産小麦粉と植物油で作ります。

地産地消の取組

清田区では、農家さんや農協の協力のもと、清田区産のほうれん草「ポラスター」をはじめ、地域で収穫された新鮮な野菜を給食に取り入れる取組を行う予定です。



【食物アレルギー対応について】

「札幌市の対応の手引き」を基にすすめております。詳しい内容は、札幌市のホームページからもご確認いただけます。

月	火	水	木	金
		10 たきこみいなり 野菜コロッケ からし和え 胚芽米・大麦・油揚げ・人参・干椎茸・ひじき・ごま・手巻きのり/ポテト(野菜)コロッケ・油/ハム・小松菜・もやし	11 カレーライス あさりのサラダ くだもの ご飯/豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース・油・小麦粉・カレー/ケチャップ/あさり・生姜・きゅうり・キャベツ・人参・ごま・ごま油/(清見オレンジ)	12 味噌ラーメン シナモンポテト くだもの ゆでラーメン・豚肉・玉葱・人参・生姜・にんにく・すりごま・ごま・味噌・ごま油・豆板醤・油・もやし・メンマ・長葱・ほうれん草・茎わかめ/さつま芋・油/(パイナップル缶)
15 ほうれん草ピラフ 南瓜コロッケ フルーツミックス 胚芽米・大麦・バター・ベーコン・玉葱・人参・コーン・マッシュルーム・油・ほうれん草/かぼちゃコロッケ・油/みかん缶・パイナップル缶・黄桃缶・洋梨缶・夏みかん缶	16 ごはん マーボー豆腐 ひじき春巻 ナムル ご飯/豆腐・豚肉・生姜・にんにく・人参・長葱・干椎茸・油・ごま油・オイスターソース・澱粉・味噌・豆板醤/ひじき春巻・油/ハム・ほうれん草・もやし・人参・ごま油・豆板醤・ごま	17 背割りコッペ あさりのチャウダー 焼フランク(ケチャップ系) オレンジゼリー パン/あさり・ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・パセリ・小麦粉・バター・油・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳/ポークフランク・ケチャップ・中濃ソース/オレンジ濃縮還元果汁・粉寒天・みかん缶	18 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 くだもの ご飯/豚肉・メンマ・人参・油・もやし・小松菜・厚揚げ・澱粉・玉葱・りんご・生姜・にんにく・豆板醤・ごま油・ごま/大根・油揚げ・味噌/(りんご)	19 パスタミートソース フレンチポテト ゆでパスタ・豚肉・大豆水煮・玉葱・人参・マッシュルーム・セロリ・にんにく・生姜・油・パセリ・小麦粉・ケチャップ・中濃ソース/フレンチポテト・油
22 焼豚チャーハン いわしのかりかりフライ 切り干し大根サラダ 胚芽米・小麦・油・豚肉・長葱・生姜・にんにく・玉葱・人参・コーン・干椎茸・グリーンピース・ごま油/鰯かりかりフライ[魚卵残存の可能性有]・油/切り干し大根・ツナ水煮・もやし・きゅうり・ごま・味噌・ごま油	23 ピリカラチキン丼 味噌汁 ミニトマト ご飯/鶏肉・生姜・小麦粉・澱粉・油・厚揚げ・人参・筍・玉葱・ピーマン・オイスターソース・にんにく・豆板醤/もやし・油揚げ・味噌/ミニトマト	24 黒コッペパン チキングラタン コロコロサラダ くだもの パン/鶏肉・玉葱・マカロニ・マッシュルーム・人参・小麦粉・バター・油・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・高野豆腐・コーン・きゅうり・人参・ごま/(パイナップル缶)	25 ごはん けんちん汁 ぶりの味噌照り焼き おひたし ご飯/鶏肉・豆腐・つぎこんにゃく・大根・人参・ごぼう・長葱・油/ぶり切り身・味噌・生姜・ごま/小松菜・もやし・糸かつお	26 肉うどん きなこポテト くだもの ゆでうどん/豚肉・生姜・つど・人参・油揚げ・ほうれん草・長葱・干椎茸・たもぎ茸/じゃが芋・油・きな粉/(清見オレンジ)
29 昭和の日 	30 ごはん すき焼き ひじき入りぎょうざ おかかふりかけ ご飯/豚肉・油・焼き豆腐・玉葱・白菜・長葱・たもぎ茸・焼麩・春菊・干椎茸/ひじき入りぎょうざ・油/しらす干し・糸かつお・切り干し・ごま	5/1 開校記念日 	5/2 身体測定 	 4月の統一基準献立は、札幌市のHPIにてご覧いただけます。

◇今月の加工品（主な食材）

- ・ポテト(野菜)コロッケ(じゃが芋・豚肉・コーン・スキムミルク・醤油・植物油・小麦粉・パン粉・ごま)
- ・かぼちゃコロッケ(かぼちゃ・パン粉・マッシュポテト・脱脂粉乳・植物油・米粉・小麦粉)
- ・ひじき春巻(筍・人参・豚肉・ひじき・醤油・ごま油・小麦粉・発酵調味料・オイスターソース)
- ・フレンチポテト(じゃが芋・揚げ油)
- ・いわしのかりかりフライ(まいわし・生姜・たんぱく加水分解物・発酵調味料・マッシュポテト・米粉・パン粉・植物油)→魚卵が残っている可能性有
- ・ひじき入りぎょうざ(豚肉・鶏肉・ひじき・キャベツ・長葱・ごま油・醤油・カキエキス・ホタテエキス・小麦粉)

◇畜肉製品アレルギー情報（アレルギー原因7品目と20品目を掲載）

- ・ポークフランク(豚肉)
- ・ロースハム(豚肉)
- ・バラベーコン(豚肉)

★献立の下に、使用する主な食材を載せています。(/は献立の区切りです。)

★だしやベースになるスープは、削り節、昆布、煮干し、鶏がら、鶏がらスープ（液体）、豚骨スープ（液体）を献立により、使いわけています。

★果物などの食材は、入荷状況等により急な変更をすることがあります。

☆ワカメ・しらす干し・ししゃも・あさりには、小さなイカ・エビ・かにが混入する場合があります。

