

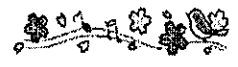
# 給食だより 4月

令和8年(2026年)4月8日

札幌市立清田中学校



## 御入学・御進級おめでとうございます!



新年度がスタートしました。給食は10日(金)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1100人分の給食を北野中学校で作ります。調理員9名、栄養教諭1名、配膳員5名、運搬業者の方1名とで協力し、安全でおいしい給食づくりに取り組みます。清田中学校の子どもたちや保護者の皆様と直接顔を合わせる機会は少ないかもしれませんが、みなさんのおいしい笑顔を思い浮かべながら、毎日心を込めて給食を作り、大切にお届けしますのでどうぞよろしく願いいたします。



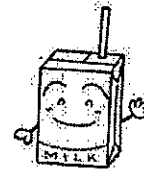
### 札幌市の学校給食

全市統一基準献立をもとに、各校で行事などを考慮し献立を決定しています。詳しくは、札幌市のホームページに掲載されています。全市統一基準献立について御不明な点がございましたら、札幌市教育委員会 学校給食課へお問い合わせください。(211-3713)

### 給食の内容

学校給食は、栄養をとるためだけではなく「教育の一環」として位置付けられています。子どもたちが生涯健康に過ごすために、自ら考え実践する力が育つことを重要としています。

\*牛乳…毎日つきます。(200mL)



\*おかず…献立により2~3品つき、和・洋・中と味に変化をもたせています。季節に合わせて旬の食べ物を使用しています。

\*主食…曜日が決まっています。今年度は下記の通りです。※祝日や行事等で変更することもあります。

月	火	水	木	金
白飯	めん	自校炊飯 (混ぜごはんや ピラフなど)	白飯	パン



### \*食材

- ・食材のほとんどは、札幌市・北海道の学校給食会をとおして共同購入しています。安全で良質な食品の選択に努めています。
- ・北海道産米、自校炊飯には胚芽精米(食物繊維・ビタミンが豊富)を使っています。
- ・パン、うどん、冷麦は北海道産小麦を使って作られています。



### 小学校との違いは?

- \* オープンを使った料理…グラタンや焼魚などの料理が出ます。
- \* 食器が大きくなります…茶碗とカップが大きくなり、食べる量・栄養価が増えます。
- \* ちょっと大人の味付けに…トウバンジャンや唐辛子、スパイスなどで少し辛めの味付けになります。

### 学校給食費(保護者負担額)は昨年度と変わりません

物価高騰に伴い、学校給食で使用する食材についても値上がりが生じているところですが、札幌市が食材の値上げ分を負担し、これまでどおりの栄養バランスや量を保った、おいしい給食が提供できるよう努めてまいります。

なお、食材費の値上げ分の負担について、現時点では令和8年度に限った取組であることを御承知置きください。(本対策は札幌市の学校給食のホームページにも記載しております。)

学校給食費	1・2・3年生
食材購入価格	452円
保護者負担額	328円

(一食あたり)



# 4月の予定献立



清田中学校

月	火	水	木	金
<p>給食は10日(金)から始まります。 エプロン・三角巾・マスク、 ランチマットをお忘れなく!</p> 		8日	9日	10日
		<p>始業式</p> 	<p>入学式</p> 	<p>焼豚チャーハン 南瓜コロッケ 清見オレンジ</p> <p>胚芽米 大麦 油 豚肉 長ねぎ 生姜 にんにく 人参 玉ねぎ ホウレンソウ 干し椎茸 グリンピース ごま油/かぼちゃコロッケ(かぼち ゃ パン粉 ジャがいも 玉ねぎ 脱脂粉乳 米粉 小麦粉) 油/清 見オレンジ /</p>
13日	14日	15日	16日	17日
<p>カレーライス 小松菜と ベーコンのサラダ</p>	<p>しょうゆラーメン チーズフォンデュ サンドコロッケ 黄桃缶詰</p>	<p>ひじきごはん からし和え さんまのかば焼き</p>	<p>ピリカラチキン丼 すまし汁 りんご</p>	<p>横割パンズ ポテトスープ 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</p>
<p>白飯 豚肉 ジャがいも 人参 玉ねぎ とうもろこし 生姜 に んにく グリンピース 小麦粉 油 カレーライス 鶏がらスープ しょうゆ/ベーコン 小松菜 もやし 油 白ごま /</p>	<p>しょうゆ 豚肉 小麦 生姜 に んにく 油 つともやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 葱 かめ/チーズフォンデュ コロッケ(じ ゃがいも チーズ 脱脂粉乳 パン 粉 大豆) 油/黄桃缶詰 /</p>	<p>胚芽米 大麦 鶏肉 ひじき 油 揚げ 白滝 人参 グリンピース/小 松菜 もやし/さんま かたく り粉 小麦粉 油 生姜 白ごま /</p>	<p>白飯 鶏肉 生姜 厚揚げ 小麦 粉 かたくり粉 人参 たけのこ 玉ねぎ ビーツ 油 しょうゆ/りん ご パン粉 にんにく/豆腐 わか め 干し椎茸 長ねぎ/りんご /</p>	<p>横割パンズ パン粉 ジャがいも 人参 玉ねぎ 卵/レバー入りハ ンバーグ(牛肉 玉ねぎ 豚肉 豚 肉)油 ケチャップ グリンピース/大 根 まぐろ水蒸き きゅう り 人参 白ごま ごま油 /</p>
20日	21日	22日	23日	24日
<p>厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 清見オレンジ</p>	<p>パスタミートソース 青のりポテト</p>	<p>チキンウインナーライス 星のコロッケ フルーツミックス</p>	<p>ごはん マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル</p>	<p>背割コッペ コーンシチュー 焼フランク(チリソース) もやしのごまサラダ</p>
<p>白飯 豚肉 小麦 人参 油 もやし しょうゆ/ほうれん草 厚揚げ 玉ねぎ りんご しょうゆ/生姜 にんに く トマトソース かたくり粉 ご ま油 白ごま/キャベツ 油揚げ 味 噌/清見オレンジ /</p>	<p>しょうゆ 豚肉 大豆 水蒸き 玉ね ぎ 人参 マヨネーズ とうもろこし 生姜 にんにく 油 パン粉 小麦粉 しょう ゆ/トマトソース 中濃ソース 味噌/し ゃがいも 油 青のり /</p>	<p>胚芽米 大麦 バター トマトソース しょうゆ 玉ねぎ 人参 マヨネーズ グリンピース 油 ケチャップ/星のコ ロッケ(じゃがいも 玉ねぎ 鶏肉 豚 肉 豚脂 パン粉)油/缶詰(みか ん パイン 黄桃 梨 夏みかん) /</p>	<p>白飯/豆腐 豚肉 生姜 にんに く 油 人参 長ねぎ 干し椎茸 味噌 しょうゆ/ごま油 トマト ソース かたくり粉/かつおだし も(子供用) 小麦粉 かたくり 粉/ほうれん草 もやし 人 参 ごま油 トマトソース 白ごま /</p>	<p>背割コッペ パン粉 しょうゆ しょうゆ にんにく 玉ねぎ 人参 ジャがい も パン粉 小麦粉 卵/油 しょう ゆ チーズ 牛乳 豆乳/トマトソ ース 玉ねぎ ケチャップ トマトソ ース/小松菜 もやし 人参 味噌 トマトソース 白すりごま /</p>
27日	28日	29日	30日	
<p>ごはん すき焼き 揚げポークシュウマイ 甘夏かん</p>	<p>五目うどん あべかわだんご りんご</p>	<p>昭和の日</p> 	<p>たきこみなり 野菜コロッケ おひたし</p>	<p>食物アレルギーや給 食について、御質問・御 心配な点などがありま したらお気軽にお問い合わせ 合わせください。</p> <p>北野中学校 (882-0754) 栄養教諭 横山</p> 
<p>白飯/豚肉 油 焼き豆腐 白滝 玉ねぎ 白菜 長ねぎ たもぎ茸 焼きそば 春菊 干し椎茸/キャ ベツ(玉ねぎ 豚肉 牛肉 大豆た んぱく でん粉 小麦粉)油/夏 みかん /</p>	<p>しょうゆ 鶏肉 油揚げ つと 人 参 小松菜 ごぼう 長ねぎ 干 し椎茸 たもぎ茸/白玉もち き な粉/りんご /</p>		<p>胚芽米 大麦 油揚げ 人参 干 し椎茸 ひじき 白ごま 海苔/ 野菜コロッケ(じゃがいも 豚肉 玉 ねぎ とうもろこし 人参 グリン ピース 脱脂粉乳 小麦粉 パン粉) 油/小松菜 もやし 系かつお /</p>	

- \* 牛乳(200mL)は毎日つきます。
- \* 献立名の下段に、使用する主な食材(調味料は除く)を載せています。( / は料理ごとの区切りです。)
- \* 冷凍食品などの加工品につきましても、献立名の下段に主な食材を記載しております。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。
- \* だしやベースになるスープは、むろ鯨・宗田カツオの削り節、昆布、煮干し、鳥がら、鶏がらスープ(濃縮)、豚骨スープ(濃縮)を献立により使い分けています。
- \* 献立や使用食材は、仕入れの状況等により変更になる場合があります。御了承ください。
- \* ししゃも・わかめ・しらす・あさり等の海産物全般には、小さなえび・かきが混入している場合があります。

