

給食だより 3月

令和7年2月28日発行
札幌市立もみじ台中学校

※3月3日(月)～3月24日(月)

3年生が中学校に入学して 初めて食べた給食は何でしょうか？



3年生は、令和4年4月7日(木)にもみじ台中学校に入学し、給食は翌日、8日(金)から始まりました。当時は、感染症が広がるのを防ぐために食事中的会話は控えていたので、とても静かな給食時間でしたね。

そのような中で食べた初めての給食は何だったか覚えているでしょうか。答えは「横割バンズ、チキンクリームシチュー、焼きハンバーグ(照り焼きソース)、ほうれん草とコーンのサラダ」です。入学したばかりで緊張や不安が大きであろう1年生に、ハンバーグやシチューなど小学校でも食べ慣れた人気のあるものでホッとしてもらおうと考えたメニューでした。その日から今日までの給食は楽しく食べてもらえたでしょうか。

給食については、小学校と中学校ではメニューの違いはあっても、みんなで同じものを食べるということに関しては変わりありません。しかし、中学校を卒業すると昼食は大きく変わります。お弁当や食堂など、人それぞれ別のメニューになります。給食にもお弁当等にもそれぞれ良い面がありますが、給食のように、たくさんの仲間と同じものを食べるという経験は、これから先はなかなかできないかもしれません。残りの給食時間はぜひ、仲間と楽しく過ごして欲しいと思います。

門出は赤飯でお祝いします。

3年生の最後の給食は赤飯です。食紅で色付けしたもち米に、甘納豆を加える北海道スタイルのものですが、甘納豆は一般的な金時豆ではなく北海道産の小豆の甘納豆を使います。2校合わせて65kgのもち米を、3回に分けて大きな釜で蒸し上げます。

給食は単なる食事の時間ではなく、地域の産業や食事のマナー等を学ぶ時間でもあります。最後の給食では、ハレの日に赤飯を用意するという日本の食文化を学び、卒業への気持ちを高めてもらえたらと思います。

今年度、給食カレンダーで出題したクイズのおさらいです！

問1 北海道でかぼちゃの収穫量が最も多いのはどこでしょうか。

- ①和寒町 ②別海町 ③新得町

問2 給食のチーズポテトに実際に入っている食品はどれでしょうか。

- ①生クリーム ②ヨーグルト ③スキムミルク

問3 小松菜の特徴で当てはまるものはどれでしょうか？(答えは1つとは限りません。)

- ①カルシウムが多く含まれている ②札幌市でたくさん栽培されている
③緑黄色野菜に分類される

問4 清田区産のほうれん草の名前はなんですか？

- ①ポーラスター ②ノーススター ③ポラリス

問5 切り干し大根は和食に欠かせない食品です。では、生産量が最も多い都道府県はどこでしょうか。

- ①茨城県 ②島根県 ③宮崎県

答えは裏面に
あります！

3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。

3日	4日	5日	6日	7日
<p>鮭ちらし すまし汁 チキンナゲット</p>	<p>背割コッペ コーンシチュー 焼フランク もやしのごまサラダ</p>	<p>ご飯 マーボー豆腐 揚げえびシュウマイ 切り干し大根の ナムル</p>	<p>味噌ラーメン きなこポテト りんご</p>	<p>とりめし 高野豆腐のフライ しょうが和え</p>
3年生給食なし	3年生給食なし	リクエスト給食 白いごはんのおかず部門2位	リクエスト給食 めん部門1位	リクエスト給食 学校で炊くごはん部門1位
胚芽精米、大麦、紅さけフィレ、干しいたけ、かんぴょう、にんじん、ほうれんそう、ごま/豆腐、塩わかめ、干しいたけ、長ねぎ/鶏肉、大豆たん白、パン粉、でん粉、おから、小麦粉、クラッカー粉、コーンフラワー、米粉、/	小麦粉、全卵、スキムミルク/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、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳/豚肉、水あめ、ケチャップ/ほうれんそう、もやし、ホールコーン、にんじん、みそ、ごま/	白飯豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、みそ、オスターソース、ごま油、でん粉/玉ねぎ、いとよりだい、えびラード、パン粉、小麦粉/切り干し大根、ほうれんそう、にんじん、ハム、ごま、ごま油/	ソフトラーメン、豚肉、にんにく、ごま、ごま、みそ、みそ、ごま油、しょうが、もやし、玉ねぎ、メンマ、にんじん、ほうれんそう、長ねぎ、くきわかめ/フレンチポテト、きな粉/	胚芽精米、大麦、鶏肉、しょうが、玉ねぎ/凍り豆腐、小麦粉、ごま、全卵、パン粉、ごま/ほうれんそう、もやし、しょうが/
10日	11日	12日	13日	14日
<p>カレーライス ストローポテト サラダ</p>	<p>揚げパン ポテトスープ 中華サラダ</p>	<p>赤飯 豚汁 ザンギ アイスクリーム</p>	 <p>卒業式総練習</p>	 <p>卒業証書授与式</p>
リクエスト給食 丼・カレー部門1位	リクエスト給食 パン部門1位	リクエスト給食 白いごはんのおかず部門1位 揚げ物部門1位		
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、小麦粉、カレールーウ、ケチャップ/ハム、キャバツ、きゅうり、ホールコーン、じゃがいも、ごま/	小麦粉、全卵、スキムミルク/ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パセリ/ハム、緑豆はるさめ、きゅうり、もやし、ホールコーン、にんじん、ごま油、ごま/	もち米、食紅、甘納豆あずき、ごま/豚肉、豆腐、じゃがいも、板こんにゃく、にんじん、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、みそ/鶏肉、しょうが、にんにく、全卵、でん粉/アイスクリーム		
17日	18日	19日	20日	21日
<p>ご飯 肉じゃが ぶりのスパイス揚げ 磯和え</p>	<p>黒コッペパン チキングラタン 小松菜と コーンのサラダ パイン缶詰</p>	<p>焼豚チャーハン カレーコロッケ フルーツミックス</p>	 <p>春分の日</p>	<p>スパゲティ ミートソース ココロサラダ</p>
白飯豚肉、大豆水煮、じゃがいも、玉ねぎ、しらたき、にんじん、切り干し大根、さやいんげん、たまごたけ、干しいたけ、しょうが、みそ、みそ/ぶり、しょうが、にんにく、でん粉、小麦粉/ほうれんそう、もやし、切りのり/	小麦粉、全卵、スキムミルク/鶏肉、玉ねぎ、マカロニ、マッシュルーム、にんじん、小麦粉、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、パン粉、粉チーズ、バター、パセリ/ハム、小松菜、ホールコーン、ごま/パイン缶詰	胚芽精米、大麦、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/じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、牛乳、小麦粉、パン粉/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、洋梨缶、なつみかん缶/		スパゲティ、パセリ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、大豆水煮、マッシュルーム、セロリー、しょうが、にんにく、小麦粉、ケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース/ハム、高野豆腐、にんじん、きゅうり、ホールコーン、ごま/
24日	25日	<h2>【給食カレンダークイズの答え】</h2> <p>問1 ① 和寒町（わっさむちょう） かぼちゃの他に、越冬キャベツも有名です。</p> <p>問2 ③ スキムミルク カルシウム量がアップする他、味にこくが出ます。</p> <p>問3 ①、②、③全て正解です。</p> <p>問4 ① ポーラスター 清田区で栽培される、ブランドほうれん草です。</p> <p>問5 ③ 宮崎県 日本で生産される切り干し大根の約9割が宮崎県産です。</p>		
<p>豚すき丼 味噌汁 おひたし</p>	 <p>修了式</p>			
白飯、豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけのこ、たまごたけ、ほうれんそう/もやし、油揚げ、みそ/小松菜、白菜、糸かつお/				



- 毎月、給食日より当日の献立に使用する**主な**食材をお知らせします。全ての食材は載っていませんので、食物アレルギー等で食事制限が必要な場合には、学校へご相談ください。
- 小魚・海藻・あさり等の海産物全般に小さな**エビ・カニ**が付着している時があります。調理の前に注意して取り除いていますが、給食に混入する場合があります。
- 子持ちししゃも以外の海産物にも**魚卵**が付着している可能性があります。