新 2.3 年生

給食だより４月

令和７年（2025 年）４月８日
札幌市立陵北中学校

ご進級　おめでとう　ございます！

今年度も調理員（委託）８名、栄養教諭１名で、陵北中学校と新川中学校の２校あわせて約 1070 食の給食を作っていきます。給食室一同、子どもたちの健やかな成長を願い、安全でおいしい給食提供に努めてまいります。ご家庭でのご理解、ご協力をお願いいたします。

<u>安全で良質な食品の選択</u>

食品は、札幌市学校給食会・北海道学校給食会を通して共同購入しています。

また、農薬を減らして栽培された玉ねぎやじゃがいも、にんじん、りんご、大根、小松菜なども取り入れています。

<u>食文化等を学ぶ</u>

季節にちなんだ料理や日本各地の料理、世界の料理なども登場します。

<u>札幌市学校給食フードリサイクル</u>

給食の調理くずや食べ残しを原料として作った堆肥で栽培された「フードリサイクル」のレタスや玉ねぎ、ブロッコリーも使用します。

札幌市の学校給食

<u>中学校メニュー</u>

中学校ではオーブンが導入されているため、幅広いメニューをより美味しく調理できます。

<u>安全な給食提供</u>

「札幌市学校給食衛生管理マニュアル」に基づいた調理を行っています。

<u>地産地消の取組み</u>

うどん・ラーメン・パスタ・パン用小麦は北海道産100%です。

また、農産物や水産・畜産物等も北海道産の使用に努めています。札幌市西区産の小松菜やしろ菜、大根菜等の野菜も使用します。

新川中・陵北中　2025 年度　1週間の献立基本サイクル

月	火	水	木	金
自校炊飯	白飯	パン	白飯	麺

※白飯やパン、めんの曜日は基本的に変わりませんが、行事などにより変わることもあります。

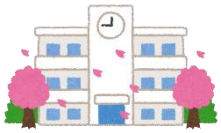
＊　主食は週のうち米飯３回、パン１回、麺１回を基本としています。
＊　全市統一基準献立の実施となりますが、学校によって主食曜日が異なること、学校行事の関係等から、<u>献立の実施日は各校で異なります。</u>
＊　安全性と衛生面を考慮し、持ち帰りをしないよう指導しています。
＊　食物アレルギーなどでご心配がある方は、必ず担任または栄養教諭　佐藤までご相談ください。
＊　献立などでご質問のある方は、栄養教諭　佐藤までご連絡ください。

毎月給食だよりを発行しますが、<u>紙物での配布は行いません。</u>学校 HP に掲載いたしますのでご覧ください。
紙物で必要な方がいらっしゃいましたらご連絡ください。
※昨年度ご連絡をいただいている方は、新たにご連絡の必要はありません。

4 月の予定献立

牛乳 200ml が毎日つきます

陵北中

月	火	水	木	金
＊献立の下には、調味料以外の使用食材を記載しています。 ＊果物は、気候や価格の変動により変更になることもありますので、 果物アレルギーのある人は十分に気をつけて食べるようにしましょう。 ＊あさり、昆布、わかめ等の海産物全般については、小さなカニやエビ、貝殻等がまれに混入している場合があります。 ＊卵や魚介類等は、中までしっかり加熱しています。生や半熟では提供いたしません。 ＊揚げ油は2～3回使いまわしています。				
	8 **始業式** 	9 **3年生のみあり** チリドッグ （背割コッペ＋ウインナー） コーンシチュー もやしのごまサラダ チキンウインナー　玉ねぎ　トマトピューレ/ホールコーン　クリームコーン　ベーコン　たまねぎ　にんじん　じゃがいも　パセリ　小麦粉　バター　サラダ油　スキムミルク　シュレッドチーズ　牛乳　豆乳/ほうれんそう　もやし　にんじん　白すりごま	10 和風そぼろごはん 味噌汁 さばのカレー揚げ 鶏肉ももひき肉　焼き豆腐　切り干し大根　干しいたけ　白ごま　しょうが　ごぼう　にんじん　油揚げ　ひじき/じゃがいも　にら/さば切身　しょうが　小麦粉　かたくり粉　揚げ油	11 味噌ラーメン シナモンポテト パイン缶 豚肉肩ひき肉　たまねぎ　にんじん　しょうが　にんにく　白すりごま　白いりごま　豚肉肩　しょうが　もやし　たまねぎ　メンマ　にんじん　サラダ油　ほうれんそう　長ねぎ　くきわかめ/さつまいも　揚げ油/パイン缶
14 焼豚チャーハン 星のコロッケ フルーツカクテル 胚芽精米　大麦　サラダ油　豚肉肩　サラダ油　長ねぎ　しょうが　にんにく　にんじん　たまねぎ　ホールコーン　干しいたけ　グリンピース　ごま油/星のコロッケ　揚げ油/みかん缶　パイン缶　黄桃缶　梨缶　夏みかん缶　りんごジュース	15 ごはん マーボー豆腐 カラフトシシャモのから揚げ ナムル 木綿豆腐　豚肉肩ひき肉　しょうが　にんにく　サラダ油　にんじん　長ねぎ　干しいたけ　ごま油　かたくり粉/カラフトししゃも（子持ち・メス）　小麦粉　かたくり粉　揚げ油/ハム　こまつな　もやし　にんじん　ごま油　白ごま	16 コッペパン チキングラタン 小松菜と コーンのサラダ 清見オレンジ 鶏肉もも　たまねぎ　マカロニ　マッシュルーム　にんじん　サラダ油　小麦粉　バター　牛乳　豆乳　スキムミルク　シュレッドチーズ　パン粉　粉チーズ　パセリ/ハム　こまつな　ホールコーン　白ごま　サラダ油/清見オレンジ	17 ごはん すき焼き 揚げエビシュウマイ おかかふりかけ 豚肉肩　サラダ油　焼き豆腐　しらたき　たまねぎ　はくさい　長ねぎ　たもぎたけ水煮　焼き麩　しゅんぎく　干しいたけ/エビシュウマイ　揚げ油/しらす干し　糸かつお　切りのり　白ごま	18 パスタミートソース 青のりポテト 豚肉ももひき肉　大豆水煮　たまねぎ　にんじん　マッシュルーム　セロリー　しょうが　にんにく　サラダ油　パセリ　小麦粉　トマトピューレ　トマト缶詰（ホール）/フレンチポテト　揚げ油　青のり
21 わかめごはん 豚汁 さんまスパイス揚げ 胚芽精米　大麦　炊き込みわかめ　白ごま/豚肉肩　木綿豆腐　じゃがいも　板こんにゃく　にんじん　だいこん　たまねぎ　ごぼう　長ねぎ　しょうが　サラダ油/さんま　しょうが　にんにく　かたくり粉　小麦粉　揚げ油	22 ごはん カレー肉じゃが ひじき春巻 からし和え 豚肉肩　じゃがいも　たまねぎ　にんじん　しらたき　さやいんげん　干しいたけ　たもぎたけ水煮　しょうが　サラダ油/ひじき春巻　揚げ油/焼きちくわ　こまつな　もやし	23 ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ りんご缶 あさり水煮　ベーコン　じゃがいも　たまねぎ　にんじん　パセリ　小麦粉　バター　サラダ油　牛乳　豆乳　スキムミルク　シュレッドチーズ/厚揚げ　しょうが　かたくり粉　小麦粉　揚げ油　キャベツ　きゅうり　にんじん　ごま油　白ごま/りんご缶	24 カレーライス コールスローサラダ 豚肉肩　じゃがいも　にんじん　たまねぎ　セロリー　りんご　しょうが　にんにく　グリンピース　サラダ油　小麦粉　カレールウ/キャベツ　にんじん　ホールコーン　サラダ油	25 肉うどん あべかわだんご 清見オレンジ 豚肉肩　油揚げ　つと　にんじん　ほうれんそう　長ねぎ　干しいたけ　たもぎたけ水煮/白玉もち　きな粉/清見オレンジ
28 チキンウインナーライス かぼちゃコロッケ フルーツミックス 胚芽精米　大麦　バター　トマトジュース　カットチキンウインナー　たまねぎ　にんじん　マッシュルーム　グリンピース　サラダ油/かぼちゃコロッケ　揚げ油/みかん缶　パイン缶　黄桃缶　梨缶　夏みかん缶	29 **昭和の日** 	30 チーズバーガー （横割バンズ＋レバー入りハンバーグ＋スライスチーズ） イタリアンスープ 大根サラダ レバー入りハンバーグ　Feスライスチーズ/ベーコン　じゃがいも　たまねぎ　にんじん　ホールコーン　パセリ　アルファベットマカロニ/だいこん　まぐろ水煮　きゅうり　にんじん　白ごま　ごま油	給食時間を衛生的に過ごすために 「ランチマット・ハンカチ」を忘れずに 用意してください！ （給食当番はエプロン、帽子（三角巾）の 準備も忘れずに！） 	