

# 給食だより 4月

新2・3年生用

令和8年(2026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



いよいよ新年度が始まります。2年生は10日(金)から、3年生は9日(木)から給食が始まります。給食室一同、子どもたちの健やかな成長を願い、おいしく、安心安全な給食づくりに努めてまいります。ご家庭の皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

## 陵北中の給食について

今年度も調理員(委託)9名、栄養教諭1名で、陵北中学校と新川中学校の2校合わせて約1070食の給食を作っています。

### 陵北中 2026年度 1週間の献立基本サイクル

月	火	水	木	金
麺	自校炊飯	白飯	パン	白飯

## 札幌市給食について

※祝日や行事などにより変わることもあります。

### 〈地産地消〉

麺やパンに使用される小麦は100%北海道産です。農産物や水産、畜産物など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、南瓜、ピーマンなどの野菜も使用しています。

### 〈札幌市学校給食 フードリサイクル〉

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。

### 〈安全で良質な食品の選択〉

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、人参、りんご、大根、小松菜なども取り入れています。

### 〈中学校メニュー〉

中学校では、オーブンが導入されているため、グラタンや焼きハンバーグなど幅広いメニューを美味しく調理できます。

毎月給食だよりを発行しますが、紙物での配布は行っていません。

学校HPに掲載いたしますのでご覧ください。紙物が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、新たに連絡の必要はありません。

その他給食についてのご質問、アレルギーのご相談などがございましたら

陵北中学校栄養教諭 廣瀬までご連絡ください。(TEL:621-1225)



## おねがい

今年度から、給食当番で使用するマスクを家庭から持参することとなりました。エプロン、三角巾と合わせて、マスクも忘れずに準備をお願いいたします。2・3枚入れておくと、汚れたときも安心です。

# 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
<p>*献立の下には、調味料以外の使用食材を記載しています。</p> <p>*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。</p> <p>*あさり、昆布、わかめ等の海産物全般については、<u>小さなカニやエビ、貝殻等</u>がまれに混入している場合があります。</p> <p>*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。</p> <p>*揚げ油は2~3回使いまわしています。</p>				
  				
				
<p>給食時間を衛生的に過ごすために 「<u>ランチマット・ハンカチ</u>」を忘れずに 用意してください！ (給食当番は<b>エプロン</b>、<b>帽子(三角巾)</b>、 <b>マスク</b>の準備も忘れずに！)</p> 		<p>8 <b>始業式</b></p> 	<p>9 <b>3年生のみあい</b> 横割りパンズ 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>ベーコン ジャがいも 人参 玉ねぎ パセリ/レバー入り ハンバーグ/スライスチーズ/ 大根 まぐろ水煮 胡瓜 人 参 白こま</p>	<p>10 ごはん じゃがいものそぼ ろ煮 ひじき春巻 磯和え</p> <p>豚肉 肩ひき肉 ジャがいも 玉ねぎ 人参 大豆水煮 切 干大根 さやいんげん 干し いたけ 生姜 サラダ油/ひ じき春巻 揚げ油/ほうれん 草 もやし もみのり</p>
<p>13 しょうゆラーメン チーズフォンデュサンド コロッケ 清見オレンジ</p>	<p>14 焼豚チャーハン 南瓜コロッケ りんご</p>	<p>15 カレーライス 小松菜とベーコン のサラダ</p>	<p>16 ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ 温州みかんゼリー</p>	<p>17 たきこみいなり 野菜コロッケ おひたし</p>
<p>ソフトラーメン 豚肉肩 メ ンマ 生姜 にんにく サラ ダ油 つと もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 くきわかめ/チーズフォンデ ュサンドコロッケ 揚げ油/ 清見オレンジ</p>	<p>胚芽精米 大麦 サラダ油 豚肉肩 長ねぎ 生姜 にん にく 人参 玉ねぎ ホール コーン 干しいたけ グリン ピース こま油/南瓜コロッ ケ 揚げ油/りんご</p>	<p>豚肉肩 ジャがいも 人参 玉ねぎ セロリ りんご 生 姜 にんにく グリンピース サラダ油 小麦粉 カレー粉 カレーウ/ベーコン 小松 菜 もやし サラダ油 白こ ま</p>	<p>あさり水煮 ベーコン ジャが いも 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛 乳 豆乳 スキムミルク チー ズ/厚揚げ 生姜 片栗粉 小 麦粉 揚げ油 キャベツ 胡瓜 人参 こま油 白こま/温州み かんゼリー</p>	<p>胚芽精米 大麦 油揚げ 人参 干しいたけ ひじき 白こま あまのり/ポテトコロッケ(野 菜) 揚げ油/小松菜 もやし 糸かつお</p>
<p>20 パスタミートソース 青のりポテト</p>	<p>21 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>22 和風そぼろごはん 味噌汁 さばのカレー揚げ</p>	<p>23 角食 チキングラタン あさりのサラダ いちごジャム</p>	<p>24 ピリ辛チキン丼 すまし汁 パイン缶</p>
<p>ソフトパスタ 豚肉ももひき肉 大豆水煮 玉ねぎ 人参 マッ シュルーム セロリ 生姜 に んにく サラダ油 パセリ 小 麦粉 カレ粉 トマトピューレ トマト缶詰 デミグラスソース /フレンチポテト 揚げ油 青 のり</p>	<p>胚芽精米 大麦 バター トマト缶詰 カットチキンウ インナー 玉ねぎ 人参 マ ッシュルーム グリンピース サラダ油/星のコロッケ 揚 げ油/みかん缶詰 パイン缶 詰 黄桃缶詰 梨缶詰 なつ みかん缶詰</p>	<p>鶏肉ももひき肉 焼き豆腐 切干大根 干しいたけ 白こ ま 生姜 ごぼう 人参 油 揚げ ひじき サラダ油/じゃ がいも たら/さばの切り身 生姜 カレー粉 小麦粉 片 栗粉 揚げ油</p>	<p>鶏肉もも 玉ねぎ マカロニ マッシュルーム 人参 サラ ダ油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ パン粉 粉チーズ パセリ/ あさり 生姜 胡瓜 キャベ ツ 人参 サラダ油 こま油 白こま/いちごジャム</p>	<p>鶏肉もも 生姜 小麦粉 片 栗粉 揚げ油 厚揚げ 小麦 粉 片栗粉 揚げ油 人参 たけのこ水煮 玉ねぎ ヒー マン サラダ油 オイスター ソース にんにく/そうめん つと 干しいたけ 長ねぎ ほうれん草/パイン缶</p>
<p>27 肉うどん あべかわだんご パイン缶</p>	<p>28 ひじきごはん からし和え さんまのかば焼き (2枚)</p>	<p>29 <b>昭和の日</b></p> 	<p>30 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>ソフトめん 豚肉肩 油揚げ つと 人参 小松菜 長ねぎ 干しいたけ たもぎたけ/白玉 もち きな粉/パイン缶詰</p>	<p>胚芽精米 大麦 鶏肉もも ひ じき 油揚げ しらたき 人参 グリンピース サラダ油/ハム 小松菜 もやし/さんま 片栗 粉 小麦粉 揚げ油 生姜 白 こま</p>		<p>ホールコーン クリームコー ン ベーコン 玉ねぎ 人参 ジャがいも パセリ 小麦粉 バター サラダ油 スキムミ ルク チーズ 牛乳 豆乳/ ポークウインナー 玉ねぎ トマトピューレ/ほうれん草 もやし 人参 白すりこま</p>	