



ランチタイム

Lunch Time

令和8年（2026年）4月9日発行
給食だより【4月号】
札幌市立栄南中学校
札幌市立栄町中学校



ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ10日から給食が始まります。学校給食を通して栄養や健康について学び、自分の健康を考えることができるようになるために、安全でおいしい給食づくりに努めます。保護者の皆様のご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

食に関する指導

学校給食は、学校教育の一環として、栄養バランスのとれた食事を一緒に食べながら、楽しいふれあいの中で、子どもたちの健康と心身の成長を育んでいきます。そして、下記の「食に関する指導の目標」を基に、学校全体で食育を進めていきます。

《食に関する指導の目標》

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。～「**食事の重要性**」
- ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。～「**心身の健康**」
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。～「**食品を選択する能力**」
- ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。～「**感謝の心**」
- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。～「**社会性**」
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。～「**食文化**」

ごはん

給食で使用しているお米は「北海道産ななつぼし」です。水曜日・金曜日は白飯、火曜日は胚芽精米と大麦を混ぜた味つけごはんです。

パン・麺

パンや麺には北海道産の小麦粉を使用しています。木曜日がパン、月曜日が麺の日です。

グリーン青果物

農薬をできるだけ減らして栽培された北海道産の玉ねぎ・じゃがいも・大根・人参・りんごなどや、札幌市産の小松菜などを活用しています。

札幌市の学校給食



フードリサイクル

学校給食を作るときに出る調理くずや食べ残しを堆肥化し、その堆肥で栽培したレタス・玉ねぎなどを給食の食材として使用します。






よろしくお願いします！



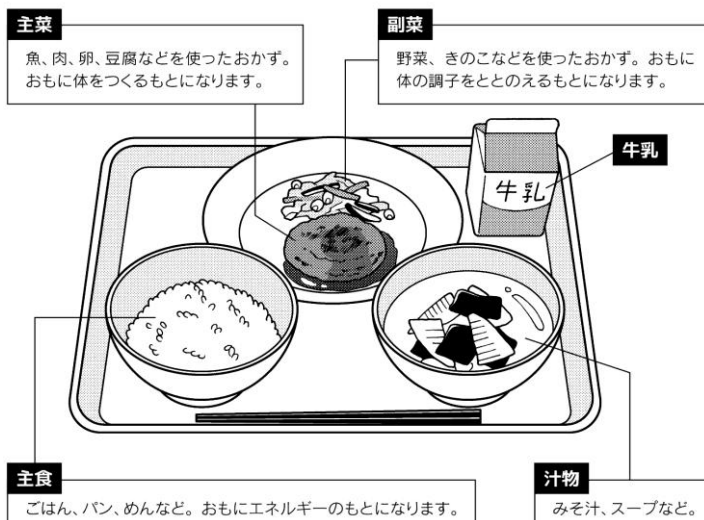
栄養教諭の荒井と申します。給食調理校の栄南中学校では、札幌集団給食事業組合から派遣された調理員8名が、栄町中学校の給食と合わせて約1050人分の給食を作ります。栄町中学校では4名の配膳員が配膳業務を行います。4月10日の給食開始にむけて準備を整えています。

4月のよていこんだて

栄南中

月	火	水	木	金
<p>※牛乳は毎日200mlつきます。 ※市場の状況により、果物等は変更になる場合があります。 ※給食で使用している「しらすぼし」や「からふとししゃも」の中には小さな甲殻類が混入している場合があります。 ※アレルギー等の確認で詳細な資料が必要な場合は学級担任までお知らせください。 ※主な使用食材を記載しています。 ★除去食対応献立 ▲代替食対応献立</p> 	<p>着任式・始業式</p> 	<p>入学式</p> 	<p>ご飯 けんちん汁 味噌味 かれない唐揚げ (照り焼きソース) しょうが和え</p> <p>白飯、鶏肉、豆腐、つきごんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、油、赤みそ、白みそ/かれない唐揚げ、揚げ油/こまつな、はくさい、しょうが、醤油、本みりん/</p>	
<p>13日</p> <p>しょうゆラーメン 十勝大豆コロッケ 黄桃缶詰</p>	<p>14日</p> <p>わかめごはん 豚汁 さんまのかば焼き</p>	<p>15日</p> <p>ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル</p>	<p>16日</p> <p>背割コッペ コーンシチュー チリドック もやしのごまサラダ</p>	<p>17日</p> <p>ピリカラチキン丼 すまし汁 りんご</p>
<p>20日</p> <p>肉うどん あべかわだんご パイン缶詰</p>	<p>21日</p> <p>焼豚チャーハン 南瓜コロッケ りんご</p>	<p>22日</p> <p>カレーライス フルーツカクテル</p>	<p>23日</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) Feスライスチーズ 大根サラダ</p>	<p>24日</p> <p>ご飯 すき焼き 揚げポークシュウマイ 清見オレンジ</p>
<p>27日</p> <p>パスタミートソース 青のりポテト</p>	<p>28日</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>29日</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30日</p> <p>ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ 甘夏かん</p>	

栄養バランスがよい食事の見本！ 給食



給食当番は

「エプロン・三角巾・マスク」
を忘れずに！！

給食当番は、清潔な服装で盛り付け、配膳をすることが大切です。そのために「エプロン・三角巾」をつけることはもちろん、マスクもしっかりつけましょう。給食当番の時には「マスク」も忘れず持ってきてくださいね！

