

給食だより 4月

令和8年（2026年）4月8日

新琴似中学校

新川西中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ令和8年度がスタートします。環境が変わるこの季節は、緊張や不安から体調を崩しやすくなる時でもあります。睡眠をしっかりとり、朝ごはんを食べて登校してもらえたらと思います。

今年度も給食室一同、衛生面に十分配慮しながら、安全でおいしい給食づくりに努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

新琴似中・新川西中の給食

新琴似中・新川西中の生徒・教職員あわせて約1080人分の給食を10名の調理員で作ります。

主食

★委託炊飯（白飯）の日が週2回、自校炊飯（味付きごはんやピラフ等）・パン・麺がそれぞれ週1回になります。

月	火	水	木	金
自校炊飯	白飯	パン	白飯	めん

※行事等の関係で変更になることもあります。

★お米は道産米を使用しています。自校炊飯は、胚芽精米と大麦をブレンドしています。

★パンやうどんは道産小麦を使用しています。



小学校との違いは？

★オーブンがあり、チーズ焼きや焼きフランクなど、小学校にはないメニューが登場します。

★量が増え、一部の食器が大きくなります。

おかず・デザート



手作りを基本としています。

自然の味を大切にし、薄味を心掛け、よりおいしく減塩ができるよう努めています。

★スープやだしは豚骨、鶏がら、昆布、削り節、煮干などを使って給食室でとります。

★ふりかけ、佃煮、ドレッシング、寒天ゼリー、チョコクリームなども手作りです。

★冷凍食品は、不要な添加物等を使用しないよう、規格基準を定めています。

★野菜・果物・肉・卵などの生鮮食品は国産です。北海道産野菜が出回る時期は積極的に北海道産のものを使っています。

牛乳



毎日1本（200ml）つきます。成分は、市販の普通牛乳と同じです。

市教委からのお知らせ

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、給食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ご承知おきください。

学校給食費	中学生
食材購入価格	452円
保護者負担額	328円

4月の予定献立

月	火	水	木	金
		8 始業式 	9 入学式 	10 しょうゆラーメン チーズフォンデュ サンドコロッケ りんご <small>ワトメ、豚肉、マヌ、しょうが、にんにく、つと、もやし、玉ねぎ、人参、ねぎ、ほうれん草、くきわかめ、スープ（鳥がら、豚骨、昆布、煮干、玉ねぎ、にんじん）／ばれいしょ、チーズ、脱脂粉乳、パン粉、小麦粉、米粉、大豆パウダー、でんぷん、</small>
13 焼豚チャーハン かぼちゃコロッケ 黄桃缶 <small>胚芽精米、大麦、豚肉、ねぎ、しょうが、にんにく、人参、玉ねぎ、コン、干しいたけ、グリビース、ごま油／かぼちゃ、パン粉、マッシュポテト、玉ねぎ、脱脂粉乳、米粉、小麦粉</small>	14 カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ <small>白飯、豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セリ、りんご、しょうが、にんにく、グリビース、小麦粉、カレー粉、カレー粉、ウスターソース、ケチャップ、鶏がらスープ／ベーコン、小松菜、もやし、ごま</small>	15 ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ 清見オレンジ <small>ロールパン／あさり、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スライス、チーズ、鶏がらスープ／厚揚げ、しょうが、片栗粉、小麦粉、キャベツ、きゅうり、人参、ごま油、ごま</small>	16 白飯 けんちん汁（みそ味） かれい唐揚げ （照り焼きソース） しょうが和え <small>白飯／鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、人参、大根、ごぼう、ねぎ、だし汁（むろあじ、宗田、昆布）／かれい、でんぷん、片栗粉／小松菜、白菜、しょうが</small>	17 パスタミートソース 青のりポテト <small>ワトメ、豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セリ、しょうが、にんにく、パセリ、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマト、デミグラスソース、ウスターソース、中濃ソース、鶏がらスープ／ばれいしょ</small>
20 チキンウィナー ライス 星のコロッケ フルーツミックス <small>胚芽精米、大麦、バター、トマト、鶏肉、豚肉、水あめ、えんどう豆パウダー、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、グリビース、ケチャップ／ばれいしょ、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、豚脂、マッシュポテト、パン粉、小麦粉、コンフラワー、水あめ、でん粉／缶詰（みかん、パイ、黄桃、なし、なつみかん）</small>	21 和風そばろごはん 味噌汁 さばのカレー揚げ <small>白飯、鶏肉、豆腐、切干大根、干しいたけ、白ごま、しょうが、ごぼう、人参、油揚げ、ひじき、唐辛子／じゃがいも、にら、だし汁（むろあじ、昆布）／さば、しょうが、カレー粉、小麦粉、片栗粉</small>	22 横割バンズ 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 <small>横割バンズ／ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、鶏がらスープ、スープ（鳥がら、玉ねぎ）／牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚レバー、ケチャップ、ウスターソース／大根、まぐろ、きゅうり、人参、ごま、ごま油</small>	23 白飯 すき焼き 揚げポークシュウマイ 甘夏かん <small>白飯／豚肉、豆腐、しらたき、玉ねぎ、白菜、ねぎ、たまごたけ、焼きふ、春菊、干しいたけ／玉ねぎ、豚肉、牛肉、でん粉、大豆パウダー、小麦粉</small>	24 肉うどん パイン缶 あべかわだんご <small>ワトメ、豚肉、油揚げ、つと、人参、小松菜、ねぎ、干しいたけ、たまごたけ、唐辛子、だし汁（むろあじ、昆布）／白玉もち、きな粉</small>
27 ひじきごはん からし和え さんまのかば焼き <small>胚芽精米、大麦、だし汁（昆布）、鶏肉、ひじき、油揚げ、しらたき、人参、グリビース／ム、小松菜、もやし／さんま、片栗粉、小麦粉、しょうが、ごま</small>	28 ピリカラチキン丼 すまし汁 りんご <small>白飯、鶏肉、しょうが、小麦粉、片栗粉、厚揚げ、人参、たけのこ、玉ねぎ、ピーマン、ウスターソース、トウモロコシ、にんにく／そうめん、つと、干しいたけ、ねぎ、ほうれん草、だし汁（むろあじ、昆布、宗田）</small>	29 昭和の日 	30 白飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル <small>白飯／豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、人参、ねぎ、干しいたけ、ウスターソース、ごま油、トウモロコシ、唐辛子、片栗粉／かつおししゃも、小麦粉、片栗粉／ム、ほうれん草、もやし、人参、ごま油、トウモロコシ、ごま</small>	5/1 味噌ラーメン シナモンポテト 黄桃缶 新琴似中 開校記念日 <small>ワトメ、豚肉、玉ねぎ、人参、しょうが、にんにく、ごま、トウモロコシ、ごま油、しょうが、もやし、玉ねぎ、マヌ、人参、ほうれん草、ねぎ、くきわかめ、スープ（鳥がら、豚骨、煮干、昆布、玉ねぎ、人参）／さつま芋</small>