

# 給食だより

令和8年(2026年)4月9日

札幌市立前田北中学校  
札幌市立手稲西中学校  
札幌市立星置中学校

## 入学おめでとうございます

給食は1日3回のうち1回の食事ですが、体も心も大きく成長するみなさんにとって、とても大切な食事です。今年度も星置中学校が調理校として、手稲西中学校と前田北中学校の2校の子学校分と合わせて3校分、約970人分の給食を栄養教諭1名、調理員8名で、子どもたちの健康を願い、今年度も「安全でおいしい給食」を作るよう努力していきます。保護者の皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

## ◎学校給食費、公会計化について

給食費

札幌市では令和5年度より学校給食費の徴収管理を市の会計で管理する「公会計化」を実施しています。給食費は、口座振替または納付書払いにより札幌市が管理し、年度末に給食回数(食した回数)により個人ごとに調整されます。今年度の給食費につきましては改めてお知らせいたします。徴収予定日、徴収予定額につきましては、5月下旬に全家庭宛に郵送される予定となっていますので、通知が届きましたらご確認ください。

## ◎全市統一基準献立

学校給食費の公会計化に伴い、どの学校でも同じ質の給食提供とするために、小学校1種類、中学校1種類の統一基準献立が導入されています。この献立は「学校給食運営委員会」等に諮られたのち、決定された献立です。各学校での実施献立は、この統一基準献立をもとに、行事や食指導等に合わせて学校で数回の変更を行います。基準献立につきましては札幌市教委のホームページを、実施献立につきましては給食だよりでご確認ください。

学校給食に関する情報は下記の札幌市ホームページでご確認下さい。

<https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/index.html>



## ◎準備をお願いします!

●給食当番の日はエプロン・三角巾・マスクを用意してください。

(日常生活でマスクをしている場合は、そのまま使用して構いません。していない場合は、別にご用意ください。)

○学習等で使用した机で給食を食べますので、ランチマットを使用します。

●給食前に石鹸できちんと手洗いをし、きれいなハンカチで手をふきましょう。



月		火		水		木		金	
				8	始業式	9	入学式	10	772kcal
								黒角食 チキンクリームシチュー あさりのサラダ 黄桃	
13	771kcal	14	739kcal	15	775kcal	16	871kcal	17	784kcal
カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ		味噌ラーメン シナモンポテト パン		たきこみいなり 豚肉のごま揚げ おひたし		ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル		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	
20	798kcal	4/21	750kcal	22	662kcal	23	739kcal	24	805kcal
厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 清見オレンジ		肉うどん パン あべかわだんご		わかめごはん さんまのかば焼き からし和え		ご飯 すき焼き 揚げポークシュウマイ しょうが和え		ロールパン あさりのチャウダー 厚揚げサラダ パン	
27	797kcal	28	726kcal	29	昭和の日	30	756kcal	5/1	774kcal
ピリカラチキン丼 すまし汁 ごま和え		しょうゆラーメン チーズフォンデュサンドコロケ 黄桃				焼豚チャーハン 南瓜コロケ ほうれん草とコーンのサラダ		横割バンズ ポテトスープ レバー入りハンバーグ スライスチーズ 大根サラダ	

4月10日(金)	4月13日(月)	4月14日(火)	4月15日(水)	4月16日(木)	4月17日(金)	4月20日(月)
黒角食	カレーライス	味噌ラーメン	たきこみいなり	ご飯	背割コッペ	厚揚げ入り肉炒め丼
チキンクリームシチュー	白飯	ソフトラーメン	米(はいが精米)	マーボー豆腐	コーンシチュー	白飯
鶏肉	豚肉	豚肉	おおむぎ(米粒麦)	豆腐(木綿)	ホールコーン	豚肉
白ワイン	赤ワイン	たまねぎ	上白糖	豚肉	クリームコーン	メンマ
じゃがいも	じゃがいも	にんじん	穀物酢	しょうが	ベーコン	にんじん
たまねぎ	にんじん	しょうが	昆布	しょうが	たまねぎ	もやし
にんじん	たまねぎ	にんにく	油揚げ	にんにく	にんじん	ほうれんそう
パセリ	セロリー	白すりごま	にんじん	にんじん	じゃがいも	厚揚げ
小麦粉	りんご	白ごまむき	干しいたけ	干しいたけ	パセリ 乾	かたくり粉
バター	しょうが	赤みそ	ひじき	赤みそ	小麦粉	醤油
牛乳	にんにく	白みそ	醤油	醤油	バター	たまねぎ
豆乳	グリーンピース	醤油	きび砂糖	黒砂糖	スキムミルク	りんご
チーズ	小麦粉	トウバンジャン	白ごま	きび砂糖	チーズ	ウスターソース
スキムミルク	カレー粉	ごま油	あまのり	きび砂糖	牛乳	きび砂糖
白こしょう	カレールウ	しょうが	豚肉のごま揚げ	オイスターソース	豆乳	しょうが
鶏がらスープ	ウスターソース	もやし	豚肉	ごま油	白こしょう	にんにく
あさりのサラダ	ケチャップ	たまねぎ	しょうが	トウバンジャン	白ワイン	トウバンジャン
あさり(水煮)	醤油	メンマ	にんにく	唐辛子	鶏がらスープ	かたくり粉
しょうが	シナモン	にんじん	にんにく	かたくり粉	焼フランク	ごま油
醤油	オールスパイス	ほうれんそう	白ごま	ししゃものから揚げ	ポークウインナー	味噌汁
きび砂糖	鶏がらスープ	長ねぎ	小麦粉	カラフトししゃも(子持ち)	たまねぎ	キャベツ
きゅうり	小松菜とベーコンのサラダ	くきわかめ	かたくり粉	小麦粉	ケチャップ	油揚げ
キャベツ	ベーコン	鳥がら	白ごま	かたくり粉	トマトピューレ	白みそ
にんじん	こまつな	豚骨	おびたし	醤油	中濃ソース	赤みそ
醤油	もやし	煮干し	こまつな	きび砂糖	赤ワイン	むろあじ
穀物酢	醤油	昆布	もやし	穀物酢	ナムル	昆布
きび砂糖	穀物酢	シナモンポテト	糸かつお	ナムル	ハム	清見オレンジ
からし	きび砂糖	さつまいも	醤油	ハム	ほうれんそう	
ごま油	黒こしょう	グラニュー糖		ほうれんそう	もやし	
白ごま	白ごま	シナモン		もやし	にんじん	
黄桃		パイン		醤油	きび砂糖	
				きび砂糖	ごま油	
				トウバンジャン	トウバンジャン	
				白ごま	白すりごま	

4月21日(火)	4月22日(水)	4月23日(木)	4月24日(金)	4月27日(月)	4月28日(火)	4月30日(木)
肉うどん	わかめごはん	ご飯	ロールパン	ピリカラチキン丼	しょうゆラーメン	焼豚チャーハン
ソフトめん	米(はいが精米)			白飯	ソフトラーメン	米(はいが精米)
豚肉	おおむぎ(米粒麦)	すき焼き	あさりのチャウダー	鶏肉	豚肉	おおむぎ(米粒麦)
醤油	炊き込みわかめ	豚肉	あさり(水煮)	しょうが	メンマ	豚肉
油揚げ	白ごま	醤油	白ワイン	小麦粉	しょうが	長ねぎ
つと	さんまのかば焼き	きび砂糖	ベーコン	かたくり粉	にんにく	しょうが
にんじん	さんま	焼き豆腐	じゃがいも	厚揚げ	醤油	にんにく
こまつな	かたくり粉	しらたき	たまねぎ	にんじん	つと	醤油
長ねぎ	小麦粉	たまねぎ	にんじん	たけのこ(水煮)	もやし	にんじん
干しいたけ	醤油	はくさい	パセリ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ
たもぎたけ(水煮)	きび砂糖	長ねぎ	小麦粉	ピーマン	にんじん	ホールコーン
醤油	しょうが	たもぎたけ(水煮)	バター	オイスターソース	長ねぎ	干しいたけ
きび砂糖	白ごま	焼きふ	牛乳	醤油	ほうれんそう	グリーンピース
穀物酢	からし和え	しゆんぎく	豆乳	トウバンジャン	くきわかめ	ごま油
唐辛子	ハム	干しいたけ	スキムミルク	にんにく	黒こしょう	黒こしょう
むろあじ	こまつな	醤油	チーズ	きび砂糖	鳥がら	冷凍南瓜コロケ
昆布	はくさい	きび砂糖	白こしょう	白ワイン	豚骨	
パイン缶詰	醤油	黒砂糖	鶏がらスープ	黒こしょう	昆布	ほうれん草とコーンのサラダ
	きび砂糖	冷凍揚げポークシュウマイ	厚揚げ	すまし汁	煮干し	ハム
あべかわだんご	からし		厚揚げ	そうめん	冷凍チーズファンデュサンドコロケ	ほうれんそう
白玉もち		しょうが和え	しょうが	つと		ほうれんそう
きな粉		こまつな	醤油	干しいたけ	黄桃	ホールコーン
きび砂糖		もやし	かたくり粉	長ねぎ		白ごま
		しょうが	小麦粉	ほうれんそう		きび砂糖
		醤油	キャベツ	醤油		穀物酢
			きゅうり	むろあじ		醤油
			にんじん	昆布		黒こしょう
			醤油	宗田		白ごま
			きび砂糖	ごま和え		
			穀物酢	ほうれんそう		
			黒こしょう	もやし		
			ごま油	白すりごま		
			白ごま	醤油		
			パイン	きび砂糖		



・スペースに限りがございますので、一部調味料(塩、酒、みりん等)や揚げ油等の記載を省略しております。

・牛乳は、毎日200mL(1本)つきます。

・予算や天候、その他の関係で、果物や使用食材が変更になることがあります。ご了承ください。

・わかめ、あさり、ししゃもなどの海由来の食材には小エビや小カニなどが混入していることがあります。

