

給食だより

令和8年度 **4月号**

江別市立学校給食センター

(センター調理場TEL382-5188・FAX382-5800)

URL : <http://www.city.ebetsu.hokkaido.jp/soshiki/kyushoku/>

**ご入学・ご進級
おめでとうございます**



春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。安全でおいしい給食を提供していけるよう努力してまいりますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。

給食だより(こんだて表)について

*毎月発行するこんだて表には、学校行事等で給食がない日の献立も掲載しています。学校からの通知にご留意ください。
*給食だよりは、給食献立の食材や教育の一環としての学校給食の思い、家庭でも気をつけて欲しいことなどをお知らせしています。朝食・夕食作りの参考にさせていただき、食卓や団らんで話題に上ることを期待しています。



食材について

- ★お米は北海道産「ななつぼし」を100%使用しています。麺類はラーメン、うどん、ソフトパスタの3種類で、いずれも北海道産小麦を100%使用しています。江別産小麦を100%使用した「江別小麦パン」を年4回程度提供します。
- ★油はアレルギーが少なく、遺伝子組換えをしていない菜種100%の油、食塩は天然塩、砂糖はきび砂糖を使用しています。
- ★豆腐、油揚げ、納豆、しょう油などの大豆製品は、北海道産大豆を加工したものを使用しています。
- ★その他の調味料や加工食品は、使用原料明細書により、食品添加物、材料の原産地、遺伝子組み換えの有無、アレルギー物質などを確認して使用しています。
- ★食材はできるだけ道内及び国内産のものを選んでいきます。玉葱、じゃがいも、キャベツ、大根、ブロッコリーなど19種類ほどの野菜は、収穫時期に合わせて新鮮な江別産の農産物を使用しています。

食物アレルギーに対応します

食物アレルギーにより、給食に出される食品の一部が食べられないお子さんのために、「パン」「卵」「納豆」の食品に限って代替品を提供しています。「卵」については、主菜に使用する卵料理の除去食も提供しています。また、「使用食材の原材料に関する資料」も用意しています。必要なお子さんは学校を通して申し出てください。

また、栄養教諭による個別相談もお受けしますので、ご希望の方は学校を通して給食センターにご連絡ください。

今月の地場産情報 みそ 大豆

毎月の江別産食材についてお知らせします。

保護者の皆様へ

- ①長期間給食を食べない場合は
事前に学校へご連絡を

病気やフリースクール通学等により、長期間給食を食べないことになる方は、学校へご連絡ください。学校から給食センターに通知され、土日祝日を含む連続して7日間以上の欠席となる場合には、給食費減額の対応をいたします。

- ②給食費決定通知書・納入通知書について

給食費は、お子様が毎日食べる給食の食材料を購入するために使われます。納期限までに納めるように、お願いいたします。ご不明な点などがございましたら、江別市学校給食会事務局(学校給食センター内/電話887-8992または382-5188)までお問い合わせください。

夜間納入(相談)窓口を開設しています。
毎月第2・4木曜日 17:15~20:00
4月は9日と23日です



4月予定こんだて表

◎牛乳は毎日の給食に出ます
◎エネルギー基準値 小学校650kcal 中学校830kcal
◎(小)は小学校、(中)は中学校

献立	食品			江別産使用	献立	食品			江別産使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかけり にくくするなど			エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかけり にくくするなど	
8(水) 小学校 721 kcal 中学校 804 kcal	スパゲティミートソース	ソフトパスタ きび砂糖 小麦粉	豚ひき肉 鶏レバー	玉葱 人参	10(金) 小学校 587 kcal 中学校 796 kcal	コッペパン	コッペパン		
	かぼちゃコロッケ	キャノーラ油		かぼちゃコロッケ		野菜コンソメスープ		ポークウィンナー	キャベツ 玉葱・人参 コーン
	カクテルゼリー入り フルーツポンチ	カクテルゼリー		パイナップル 黄桃		イタリアンチキン		イタリアンチキン	
9(木) 小学校 612 kcal 中学校 774 kcal	ごはん	ごはん			13(月) 小学校 717 kcal 中学校 937 kcal	ごはん	ごはん		
	白菜となめこのみそ汁		油揚げ 豆腐 みそ	白菜・なめこ 人参 長葱		ハヤシライス		じゃがいも	豚肉 玉葱 人参
	胃に注意して食べましょう いわしの生姜煮			いわしの生姜煮		パイナップル			パイナップル
	五目きんぴら	きび砂糖 キャノーラ油 白ごま	豚肉 ひじき さつま揚げ	ごぼう 人参 しらたき		コーンと枝豆のソテー	キャノーラ油	ポークウィンナー コーン 枝豆	



4月予定こんだて表

江別市立学校給食センター
センター調理場 TEL 382-5188
FAX 382-5800

◎牛乳は毎日の給食に出ます
◎エネルギー基準値 小学校650kcal 中学校830kcal
◎たんぱく質基準値小・中学校 エネルギーの13~20%
◎(小)は小学校、(中)は中学校

献立	食品			江別産 使用	献立	食品			江別産 使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかけり にくくするなど			エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかけり にくくするなど	
14(火) けんちんうどん	うどん	鶏肉 油揚げ	大根・ごぼう 干しいたけ 人参 長葱		22(水) 赤飯 小袋ごま塩 すまし汁	赤飯・キャノーラ油 ごま塩	小豆		
小学校 645 kcal	かしわ天 小松菜のおかかあえ	キャノーラ油 かしわ天 焼きちくわ	小松菜 もやし		中学校 636 kcal	豆腐 祝かまぼこ	ごぼう・人参 干しいたけ・長葱 つきこんにやく		
中学校 748 kcal	(中)プレーンヨーグルト	プレーンヨーグルト			小学校 644 kcal	さばのみそ煮 切干大根の煮物	さばのみそ煮		
15(水) ごはん 豚汁	ごはん じゃがいも	豚肉 豆腐 白みそ	人参・玉葱・大根 長葱・ごぼう つきこんにやく	大豆	中学校 803 kcal	味噌ラーメン	キャノーラ油 きび砂糖	鶏肉 油揚げ	切干大根 人参
小学校 644 kcal	にしんの甘露煮 大豆とひじきの炒め煮	にしんの甘露煮 ベーコン・ひじき	人参		23(木) 米粉入り春巻き 華風きゅうり漬け	キャノーラ油 きび砂糖 ごま油 白ごま	米粉入り春巻き		きゅうり 人参
中学校 828 kcal	ココアパン マカロニのクリーム煮	ココアパン マカロニ	玉葱 人参		小学校 656 kcal	バーガーパン イタリアンスープ	バーガーパン マカロニ		玉葱 人参
小学校 685 kcal	肉団子のケチャップあん イタリアンサラダ	じゃがいも バター 肉団子のケチャップあん	人参 コーン・人参 キャベツ きゅうり		中学校 753 kcal	あみ焼きハンバーグ コールスローサラダ	ポークウインナー あみ焼きハンバーグ		玉葱 人参 キャベツ 人参・コーン きゅうり
中学校 849 kcal	ごはん マーボー豆腐	ごはん きび砂糖 澱粉	豆腐・赤みそ 大豆ミート 人参		24(金) ごはん わかめスープ	ごはん わかめ	ごはん わかめ		コーン 人参・長葱 玉葱
小学校 667 kcal	ポークシュウマイ 大根の中華 ドレッシングあえ	豚ひき肉 ポークシュウマイ	人参 人参 きゅうり		中学校 815 kcal	ショーロンポー ブルコギ	ショーロンポー		人参・長葱 玉葱
中学校 869 kcal	ごはん じゃがいもと玉葱の みそ汁	ごはん じゃがいも	豆腐 白みそ 長葱 人参		27(月) コッペパン ポークビーンズ	コッペパン じゃがいも きび砂糖・小麦粉 キャノーラ油	コッペパン じゃがいも		人参 人参 人参
小学校 623 kcal	鶏肉のごま照り焼き ふきの炒め煮	鶏肉のごま照り焼き	人参 人参 きゅうり		中学校 759 kcal	フランクフルト 野菜のフレンチ ドレッシングあえ	豚肉 大豆		人参 人参 人参
中学校 787 kcal	コッペパン ミネストローネ	コッペパン じゃがいも きび砂糖	人参・玉葱 キャベツ・パセリ トマト湯むき		28(火) ごはん チキンカレー	ごはん じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	ごはん じゃがいも		人参 人参 人参
小学校 585 kcal	味付き肉団子 ツナサラダ	味付き肉団子	人参 人参 きゅうり		中学校 748 kcal	ハンバーグ アロエ入りぶどうゼリー	鶏肉・チーズ 脱脂粉乳 鶏レバー		人参 人参 人参
中学校 786 kcal		ドレッシング まぐろ水煮	人参 人参 きゅうり		小学校 957 kcal		アロエダイスカット		人参 人参 人参

※物資の都合等により、献立や材料の一部を変更する場合がありますのでご了承ください。(江別産の野菜を使用する日は絵で表示しています)

アンケートの結果を取り入れています

小学校3年生、5年生、中学校2年生にアンケートを行い「好きなメニュー」「給食に出して欲しいメニュー」を取り入れています。月ごとに対象の学校が変わります。今回は令和7年11月にアンケートを行った学校のうちの3校です。

大麻西小学校 わかめスープ
カクテルゼリー入りフルーツポンチ

中央小学校 華風きゅうり漬け
さばのみそ煮

第三中学校 にしんの甘露煮
イタリアンチキン



6年生を対象に特別給食を実施します

令和8年度も小学校6年生を対象としたリザーブ給食を実施します。通常の給食に加えて、デザート選択(3種類のデザートから1つを選びます)、牛乳は、まちむら農場のピン牛乳になります。実施は9月から11月までの間で予定しています。

給食の栄養について

給食の栄養は「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」が定められています。また、家庭で不足しがちな栄養素がとれるように考慮しながら、栄養バランスのよい給食をつくっています。

今月の平均値 小学校は中学年(3、4年生)の栄養価です

小学校 エネルギー 649Kcal たんぱく質26.1g

中学校 エネルギー 814Kcal たんぱく質31.2g