

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
(対雁調理場 TEL383-8550・FAX887-6366)

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ひます。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

◎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

4月予定こんだて表

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 病気にかりにくくするなど		
8(水) 小学校 667 kcal 中学校 869 kcal	ごはん	ごはん			10(金) 小学校 644 kcal 中学校 828 kcal	ごはん	ごはん			
	マーボー豆腐	きび砂糖 澱粉	豆腐・赤みそ 大豆ミート 豚ひき肉	長葱 人参		豚汁	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
	ポークシュウマイ		豚ひき肉			にしんの甘露煮		にしんの甘露煮		
	大根の中華 ドレッシングあえ	春雨 白ごま ドレッシング		大根 人参 きゅうり		大豆とひじきの炒め煮	きび砂糖 キャノーラ油	ベーコン・ひじき 大豆・高野豆腐 焼きちくわ	人参	
9(木) 小学校 685 kcal 中学校 849 kcal	ココアパン	ココアパン			13(月) 小学校 645 kcal 中学校 748 kcal	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	
	マカロニのクリーム煮	マカロニ じゃがいも バター	鶏肉 ベーコン・牛乳 脱脂粉乳	玉葱 人参		かしわ天	キャノーラ油	かしわ天		
	肉団子のケチャップあん		肉団子のケチャップあん			小松菜のおかかあえ		焼きちくわ	小松菜	
	イタリアンサラダ	ドレッシング	セミドライソーセージ	コーン・人参 キャベツ きゅうり		(中)プレーンヨーグルト		かつお削り節	もやし	



4月予定こんだて表

江別市立学校給食センター
対雁調理場 TEL 383-8550
FAX 887-6366

◎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 病気にかり にくくするなど	
14(火) ごはん ハヤシライス	ごはん じゃがいも	豚肉	玉葱 人参		22(水) 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	豚肉 大豆	玉葱 人参	大豆
小学校 717 kcal 中学校 937 kcal	パン缶 コーンと枝豆のソテー	キャノーラ油 ポークウインナー	パン コーン 枝豆		小学校 628 kcal 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	フランクフルト	キャベツ 人参 きゅうり	
15(水) 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	豚肉	人参・玉葱 キャベツ・パセリ トマト湯むき		23(木) ごはん わかめスープ	ごはん	わかめ 豆腐	コーン 人参・長葱 玉葱	
小学校 584 kcal 中学校 785 kcal	味付き肉団子 ツナサラダ	味付き肉団子 まぐろ水煮	大根 枝豆 きゅうり		小学校 645 kcal 中学校 815 kcal	ショーロンポー ブルコギ	ショーロンポー 豚肉 白かまぼこ	ピーマン しらたき 玉葱・人参	
16(木) ごはん 白菜となめこのみそ汁	ごはん	油揚げ 豆腐 みそ	白菜・なめこ 人参 長葱	みそ	24(金) 赤飯 小袋ごま塩 すまし汁	赤飯・キャノーラ油 ごま塩	小豆	豆腐 祝かまぼこ	ごぼう・人参 干しいたけ・長葱 つきこんにゃく
小学校 612 kcal 中学校 774 kcal	旨い注意して食べましょう いわしの生姜煮 五目きんぴら	いわしの生姜煮	ごぼう 人参 しらたき			小学校 636 kcal 中学校 803 kcal	旨い注意して食べましょう さばのみそ煮 切干大根の煮物	さばのみそ煮	鶏肉 油揚げ 人参
17(金) バーガーパン イタリアンスープ	バーガーパン マカロニ じゃがいも	ポークウインナー	玉葱 人参		27(月) コッペパン 野菜コンソメスープ	コッペパン	ポークウインナー	キャベツ 玉葱・人参 コーン	
小学校 580 kcal 中学校 744 kcal	あみ焼きハンバーグ コールスローサラダ (中)スライスチーズ	あみ焼きハンバーグ ポークハム	キャベツ 人参・コーン きゅうり		小学校 587 kcal 中学校 796 kcal	イタリアンチキン ジャーマンポテト (中)チョコ大豆クリーム	イタリアンチキン ベーコン	玉葱 パセリ	
20(月) 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		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	鶏肉・チーズ 脱脂粉乳 鶏レバー	玉葱 人参	
小学校 721 kcal 中学校 804 kcal	かぼちゃコロッケ カクテルゼリー入り フルーツポンチ	キャノーラ油	かぼちゃコロッケ パン 黄桃		小学校 748 kcal 中学校 957 kcal	ハンバーグ アロエ入りぶどうゼリー	ハンバーグ	パン	
21(火) 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	玉葱 長葱 人参		30(木) 味噌ラーメン	ラーメン	豚肉 赤みそ	たけのこ もやし 人参・玉葱 長葱	
小学校 623 kcal 中学校 787 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	山ふき 人参		小学校 656 kcal 中学校 753 kcal	米粉入り春巻き 華風きゅうり漬け	キャノーラ油 米粉入り春巻き	きゅうり 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

第三中学校 にしんの甘露煮



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