

# きゅうしよくだより 4月

市立札幌北翔支援学校  
2026年4月8日発行

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年も新入生を迎え、小学部23名、中学部5名、高等部8名と児童生徒数36名での始まりとなります。とてもにぎやかで楽しい北翔になりそうです。

北翔の給食は13日(月)から始まります。(新中1・高1は14日から、新小1は15日からです。)美味しく楽しく食の経験を積み重ねられるよう、そして児童生徒一人一人が食べやすいように配慮して作っていききたいと思いますので、よろしくお願いいたします。



## 北翔支援学校の給食

☆札幌市では学校給食費の公会計制度移行に伴い、全市統一基準献立を運用しておりますが、特別支援学校については二次調理等の個別対応を行っているため、全市統一基準献立ではなく学校に合わせた献立を作成しております。一食単価の範囲内で栄養量を考慮し、工夫して作成していきます。

☆支援学校の基準献立を基本として、

(赤)ゆるめペースト食、(青)ペースト食、(緑)ミキサー食、(黄)ほぐし(刻み)軟食、(白)普通食  
の5形態に二次調理をして提供します。



給食を、二次調理すると、このようになります。



普通食の栄養価 (形態食の場合は下記より 150~250kcal 程度低くなります。)

	エネルギー	蛋白質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
小学	640kcal	13~20%	20~30%	350mg	3mg	200 $\mu$ gRE	0.4mg	0.4mg	25mg
中・高等	820kcal	13~20%	20~30%	450mg	4.5mg	300 $\mu$ gRE	0.5mg	0.6mg	35mg

食物繊維 小学 4.5g 中・高 7g

☆主食の曜日は毎年変わります。今年度は、火曜日が麺類(昨年度は月曜日)、金曜日がパン(昨年度は木曜日)、その他の曜日はごはんを基本とします。場合によって変更することもありますので、給食だよりでご確認ください。

☆旬の産地指定青果物を使用します。じゃがいも、玉ねぎ、にんじんのほかに大根、キャベツ、かぼちゃや、たくさんの果物も予定しています。札幌産の小松菜や、フードリサイクルのレタス・玉ねぎ、ブロッコリーも使います。年に数回札幌西区産の小松菜やしろななども使用予定です。

★今年度も行事食・食文化・地場産物・郷土料理などで食に関する学びを深めていきたいと思ひます。

★衛生管理上、給食の持ち帰りは禁止しています。ご協力をお願いいたします。

## 給食費について

給食費については、札幌市公式 HP に詳しい情報やお知らせが掲載されています。(「札幌市 学校給食」で検索すると便利です。)

連続5日以上給食停止を希望する場合は、停止する日の5日前(給食を提供しない日は除く)までに申出書を提出してください。(急用の場合は申出書提出日の5日後から停止できますが、そこからさらに5日以上停止とならない場合は有効にはなりません。)保護者の方からの申し出がない場合、停止はできませんのでご注意ください。

# 4月の予定献立

月	火	水	木	金
<p>☆牛乳は毎日つきます。</p> <p>☆「/」は献立ごとの区切りです。</p> <p>☆献立名の下に主な食材を載せています。 (少量の調味料や香辛料は除く)</p> <p>☆流通の関係で 食材を変更する場合があります。</p> <p>☆記載のエネルギー量は牛乳 200mL を含んだ中・高校生の普通食の数値です。形態によって、中・高校生は100~250kcal程度、小学生は200~350kcal程度低い数値になります。</p>		8 始業式	9 (給食ありません)	10 入学式
<p>13 788kcal (ごはん) カレーライス あさりのサラダ</p> <p>小1・中1・高1以外給食開始</p>	<p>14 713kcal みそラーメン きなこポテト 洋なし(缶)</p> <p>中1・高1給食開始</p>	<p>15 785kcal わかめごはん みそけんちん汁 焼レバー入ハンバーグ (ソース)</p> <p>小1給食開始</p>	<p>16 798kcal (ごはん) 厚揚げ入肉炒め丼 みそ汁 清見オレンジ</p>	<p>17 778kcal 背割コッペ コーンシチュー セルフドック(フランク) パン(缶)</p>
<p>精白米・豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・セロリ・りんご・生姜・にんにく・枝豆・油・小麦粉・醤油/あさり・生姜・きゅうり・キャベツ・人参・醤油・酢・砂糖・油・ごま油・ごま</p>	<p>ラーメン・豚肉・玉葱・人参・生姜・にんにく・ごま・みそ・醤油・ごま油・もやし・メンマ・油・ほうれん草・ねぎ・わかめ/じゃが芋・揚げ油・きなこ・砂糖/洋なし</p>	<p>精白米・わかめ・ごま/鶏肉・豆腐・こんにやく・人参・大根・ごぼう・ねぎ・油・みそ/レバー入ハンバーグ[給食会既製品]・ソース</p>	<p>精白米・豚肉・メンマ・人参・油・もやし・ほうれん草・厚揚げ・でん粉・揚げ油・生姜・にんにく・醤油・玉葱・りんご・砂糖・ごま油・ごま/キャベツ・揚げ油・みそ/清見オレンジ</p>	<p>背割コッペ/パン/コーン・ベーコン・玉葱・じゃが芋・人参・パセリ・小麦粉・バター・油・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳/ポークウィンナー[給食会既製品]・ケチャップ・砂糖/パン</p>
<p>20 711kcal ごはん 豚汁 蒸しえびシュウマイ のりとあさりの佃煮</p>	<p>21 749kcal 肉うどん チーズポテト パン(缶)</p>	<p>22 800kcal 焼豚チャーハン かぼちゃコロッケ フルーツミックス</p>	<p>23 828kcal (ごはん) 和風そぼろごはん みそ汁 さばのカレー揚げ</p>	<p>24 729kcal コッペパン チキンクリームシチュー 大根サラダ 洋なし(缶)</p>
<p>精白米/豚肉・豆腐・じゃが芋・こんにやく・玉葱・人参・生姜・大根・ごぼう・ねぎ・油・みそ/えびシュウマイ[給食会既製品]/のり・あさり・生姜・ひじき・醤油・砂糖・水あめ</p>	<p>うどん・豚肉・油揚げ・人参・ほうれん草・ねぎ・干しいたけ・たもぎ草・醤油・砂糖/じゃが芋・砂糖・バター・チーズ・牛乳・スキムミルク/パン</p>	<p>精白米・豚肉・油・ねぎ・生姜・にんにく・醤油・ごま油・人参・玉葱・コーン・枝豆・干しいたけ/かぼちゃコロッケ[給食会既製品]・揚げ油/みかん缶・パン缶・黄桃缶・梨缶・夏みかん缶・砂糖</p>	<p>精白米・鶏肉・豆腐・切干大根・干しいたけ・みそ・ごま・生姜・ごぼう・人参・醤油・砂糖・揚げ油・ひじき・油/じゃが芋・にら・みそ/さば・醤油・生姜・カレー粉・小麦粉・でん粉・揚げ油</p>	<p>コッペパン/鶏肉・玉葱・じゃが芋・人参・パセリ・小麦粉・バター・油・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳/大根・まぐろ(ツナ)・きゅうり・人参・ごま・醤油・砂糖・ごま油・酢/洋なし</p>
<p>27 812kcal ごはん マーボー豆腐 ひじき春巻 いそ和え</p>	<p>28 768kcal ゆであげスパゲティ ミートソース 青のりポテト 国産温州みかんゼリー</p>	<p>29 昭和の日</p>	<p>30 742kcal たきこみいなり 豚肉の竜田揚げ ナムル</p>	<p>5/1 709kcal 黒コッペパン あさりのチャウダー コールスローサラダ パン(缶)</p>
<p>精白米/豆腐・豚肉・生姜・にんにく・油・人参・ねぎ・干しいたけ・みそ・醤油・砂糖・ごま油・でん粉/ひじき春巻[給食会既製品]・揚げ油/小松菜・もやし・のり・醤油</p>	<p>スパゲティ・油・パセリ/豚肉・玉葱・人参・大豆・マッシュルーム・セロリ・生姜・にんにく・油・小麦粉・ケチャップ・トマト缶・醤油/じゃが芋・揚げ油・青のり/国産温州みかんゼリー[給食会既製品]</p>		<p>精白米・砂糖・酢・揚げ油・人参・干しいたけ・ひじき・醤油・ごま/豚肉・醤油・生姜・小麦粉・でん粉・揚げ油/ハム・ほうれん草・もやし・人参・醤油・砂糖・ごま油・ごま</p>	<p>黒コッペパン/あさり・ベーコン・じゃが芋・玉葱・人参・パセリ・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ/キャベツ・人参・コーン・酢・油・砂糖/パン</p>

※昨年度まで、献立によって「おかゆ」にバターや醤油などで味をつけていましたが、アレルギー対応の観点から、今年度より味をつけないで「白かゆ」を提供することといたします。ご了承ください。