

# 給食だより 11月

令和6年(2024年)

10月31日

百合が原小学校

太平小学校

## 百合が原の熊木農園さんの玉ねぎが登場します！

今年も太平小と百合が原小では、百合が原地区にある熊木農園さんの玉ねぎを給食で使用します。熊木農園では、安心して食べてもらえるようできるだけ化学肥料の使用を抑えた低農薬栽培をされています。給食を通して、地元でとれるおいしい食材をたっぷり味わい、大切に作る気持ちを育てたいと考えています。

### 百合が原地区の玉ねぎ畑



玉ねぎ作りは、まだ雪の深い2月頃から始まります。ビニールハウスで苗を育て、5月頃畑に移植します。



6~7月：玉ねぎが大きく育っています。

8~9月：大きく育った玉ねぎは、根を切って成長を止め、甘みをとめます。葉が枯れてきたら収穫して、コンテナに入れて干します。長く保管できるので、5・6月ごろまで使用できます。



9月 百合が原小の3年生が総合的な学習「玉ねぎ博士になろう」の学習で玉ねぎの選別の様子を見学させていただきました。大きさに運ばれていく玉ねぎに子どもたちも驚いていました。

## リザーブ給食を行います

11月27日(水)にリザーブ給食を行います。「リザーブ」とは予約の意味があり、事前に食べたいものを選択する給食です。

今回のテーマは、「北海道でとれる『豆』」を知り、味わおう！ということで、十勝大豆コロッケと白花豆コロッケの2種類から選んでもらいます。



### 十勝大豆コロッケ

- ・食の宝庫 十勝産大豆
- ・大豆は「畑の肉」といわれるほどたんぱく質が豊富！

### 白花豆コロッケ

- ・白花豆は北見で多く栽培
- ・食物繊維が豊富で、おなかの調子を整える働きがあります。



# 11月予定献立

月	火	水	木	金
4 振替休日 	5 芦別ガタタン ラーメン(えび入り) 青のりポテト パイン缶 ソフトラーメン 豚肉 卵 えび いか 帆立 ほうれん草 玉ねぎ 人参 白菜 ちくわ わらび き くらげ 長ねぎ 生姜 にんにく サラダ油 ごま油 片栗粉 鳥が ら 豚骨/じゃがいも 青のり なたね油/パイン	6 とりめし サケフライ おひたし 胚芽精米 大麦 鶏がらスープ 鶏肉 生姜 玉ねぎ/鮭 パン粉 バッターミックス 小麦粉 片 栗粉 なたね油/小松菜 もやし 糸かつお	7 ご飯 芋団子汁 いわしのカリカリフライ 納豆 白飯/鶏肉 じゃがいも 片栗粉 人参 大根 ごぼう サラダ油 長ねぎ/まいわし 水あめ 生姜 じゃがいも でん粉 米粉 なた ね油/納豆	8 ロールパン ポトフ 野菜コロッケ 黄桃缶 ロールパン/チキンウインナー ベーコン キャベツ じゃがい も 人参 大根 さやいんげん 鶏がらスープ/じゃがいも 豚 肉 玉ねぎ とうもろこし 人参 グリンピース 脱脂粉乳 小麦 粉 パン粉 ごま なたね油/黄 桃缶詰
11 ご飯 豆腐のオイスターソース煮 ひじき入りぎょうざ ごま和え	12 パスタカレーソース バジルポテト	13 <b>北区産ごぼう</b> ピラフ 南瓜コロッケ フルーツミックス	14 鮭ミックス丼 味噌汁 たたききゅうり	15 横割ハンズ コーンシチュー レバー入りハンバーグ 柿
白飯/豆腐 豚肉 ピーマン 玉 ねぎ 長ねぎ 人参 生姜 にん にく サラダ油 オイスターソ ース 片栗粉/キャベツ 豚肉 ひじき 豚脂 鶏肉 長ねぎ で ん粉 ごま油 生姜 椎茸 帆立 エキス かきエキス 小麦粉 な たね油/小松菜 白菜 ごま	ソフトパスタ 豚肉 大豆 玉ね ぎ 人参 マッシュルーム セロ リー 生姜 にんにく サラダ油 パセリ 小麦粉 カレー粉 カレ ールウ 鶏がらスープ/じゃが いも なたね油 にんにく オリ ーブ油 バジル	胚芽精米 大麦 バター ベー コン ごぼう 玉ねぎ 人参 にん にく コーン パセリ サラダ油 /かぼちゃ パン粉 乾燥マッシ ュポテト 玉ねぎ パン粉 米粉 小麦粉 なたね油/缶詰(みかん パイン りんご 黄桃 洋梨)	白飯 鮭 生姜 厚揚げ 片栗粉 小麦粉 なたね油 玉ねぎ 筍 人参 ピーマン サラダ油 ごま /大根 人参 ごぼう 味噌/きゅ うり ごま油 ごま	横割ハンズ/コーン ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも パセ リ 小麦粉 バター サラダ油 スキムミルク チーズ 牛乳 豆 乳 鶏がらスープ/牛肉 玉ねぎ 豚肉 豚レバー でん粉 なたね 油/柿
18 和風そぼろごはん 味噌汁 りんご	19 塩ラーメン 大学芋 パイン缶	20 きのごはん 味噌汁 ちくわチーズつめ揚げ	21 キーマカレー あさりのカリッとサラダ	22 コッペパン ポテトグラタン 鮭のハーフフライ ミニトマト 百合が原小6年校外学習
白飯 鶏肉 豆腐 切干大根 椎 茸 ひじき ごま 生姜 サラダ 油 ごぼう 人参 味噌/じゃが いも 玉ねぎ わかめ 味噌/り んご	ソフトラーメン 豚肉 生姜 に んにく サラダ油 メンマ つと もやし 人参 玉ねぎ 白菜 長 ねぎ ほうれん草 わかめ 鳥が ら 豚骨/さつまいも なたね油 水あめ ごま/パイン缶詰	胚芽精米 大麦 油揚げ 人参 ごぼう ひじき えのきたけ ぶ なしめじ たもぎたけ 椎茸 グ リンピース サラダ油/凍り豆 腐 小松菜 味噌/ちくわ チ ーズ 小麦粉 卵 なたね油	白飯 豚肉 玉ねぎ 人参 セロ リー 生姜 にんにく 大豆水煮 パセリ レーズン サラダ油 小 麦粉 カレー粉 トマト缶詰/あ さり 生姜 小麦粉 片栗粉 な たね油 きゅうり キャベツ 人 参 からし ごま油 ごま	コッペパン/ベーコン 玉ねぎ じゃがいも 人参 マッシュル ーム 小麦粉 バター サラダ油 チーズ スキムミルク 牛乳 豆 乳 鶏がらスープ パン粉 パセ リ/鮭 にんにく パセリ バジ ル 小麦粉 卵 パン粉 粉チ ーズ なたね油/ミニトマト
25 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 黄桃缶	26 きつねうどん ごまポテト 温州みかんゼリー	27 <b>リザーブ給食</b> 焼豚チャーハン 十勝大豆コロッケ 白花豆コロッケ 柿	28 ご飯 味噌汁 さんまの煮付け りんご	29 ロールパン チキンクリーム煮 ごぼうチップサラダ みかん
白飯 豚肉 メンマ 人参 サラ ダ油 もやし 小松菜 厚揚げ 片栗粉 なたね油 玉ねぎ りん ご 生姜 にんにく 豆板醤 ご ま/じゃがいも わかめ 味噌/ 黄桃缶詰	ソフト麺 油揚げ つと 椎茸 長ねぎ たもぎたけ ほうれん 草/じゃがいも なたね油 ごま /温州みかん果汁 粉あめ	胚芽精米 大麦 豚肉 サラダ油 長ねぎ 生姜 にんにく 人参 玉ねぎ コーン 椎茸 グリンピ ース サラダ油 ごま油/じゃが いも 大豆 玉ねぎ パン粉 小 麦粉 コーンスターチ カレー 粉 なたね油/白花豆 じゃがい も バター パン粉 小麦粉 な たね油/柿	白飯/キャベツ 油揚げ 味噌/ さんま 生姜/りんご	ロールパン/鶏肉 マカロニ 人 参 玉ねぎ マッシュルーム パ セリ サラダ油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミル ク 鶏がらスープ/ハム キャベ ツ きゅうり コーン ごぼう なたね油 ごま/みかん



- ★牛乳は毎日200mL 付きます。
- ★海産物には、小さなえび・かに・貝類などが含まれる可能性があります。
- ★食物アレルギー等で詳しい食材一覧を希望の場合はお知らせください。
- ★果物・野菜は価格・品質により変更する場合がありますので御了承ください。