



給食だより

令和6年（2024年）9月27日 札幌市立栄西小学校

収穫の秋 札幌黄が登場します！



毎日のお料理に欠かせない野菜と言えば玉ねぎですね。約150年前、日本で初めて玉ねぎが栽培されたのが札幌市東区でした。その当時、アメリカから持ち込まれた品種を改良してできたのが『札幌黄』です。栽培が難しく日持ちもしないことから『幻の玉ねぎ』と呼ばれています。しかし、地産地消の機運の高まりや食の世界遺産に登録されたことがきっかけとなり、地域の伝統作物である札幌黄を応援していく機運が高まりました。札幌市の学校給食でも、毎年この時期に札幌黄を使用しています。栄西小学校では10月7日から11日までを『玉ねぎ週間』とし、給食に札幌黄を使用します。子どもたちがそのおいしさを味わい、自分が育った地域を誇りに思ってもらえたら…と願っています。



丘珠地区で札幌黄を生産されている岩田さんです。「10 数年前からみると、札幌も気温が高くなり、札幌黄の生育にも大きな影響を及ぼしています。天気は人間にはどうしようもないことだけど、人間の手で何ができるのか考えて工夫していく必要がありますね。」と語ってくださいました。これからも東区発祥の札幌黄を絶やさないでいくためには、時代に即した工夫が必要なのですね。

今年も夏は大変暑くて、僕たちも、たまねぎも大変な思いをしてきました。そんな中でもおいしい札幌黄が収穫できたので、ぜひ味わってみたいですよ！



タッピーメニューレシピ

札幌黄は、加熱調理をすると辛味が消えてとても甘くなることから、特に煮込み料理に向いています。シチューやカレー、ポトフ、肉じゃがなどがおすすめです。シンプルなスープもおすすめです。玉ねぎ週間のタッピーメニューレシピをご紹介します。ご家庭で参考にしてください。

[札幌市立栄西小学校・給食便り \(sapporo-c.ed.jp\)](http://sapporo-c.ed.jp)



10月のよていにन्दて

栄西小学校

月	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日
開校記念日 加工食品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料28品目) ・2日ボークシュウマイ(豚肉・牛肉・大豆・小麦)・4日 いわしハンバーグ(大豆)・11日+勝大豆コロッケ(大 豆・小麦)・17日、24日フレンチポテト(無し)・18日 サケフライ(小麦・さけ・大豆)・22日チョコレート(大 豆・乳)・22日チキンナゲット(鶏肉・大豆・小麦)・28 日かれいから揚げ(無し)・29日たらフライ(小麦・大 豆)・11月1日レモンゼリー(無し)		ごはん スンドゥブチゲ ボークシュウマイ きりぼしだいこんのナムル	しょうゆラーメン シナモンポテト りんご	ほうれんそうピラフ いわしハンバーグ フルーツサワー
7日	8日	9日	10日	11日
タッピーどん みそしる りんご	まめパン タッピースープ たこやきふうてんぷら バナナ	ハヤシライス タッピーサラダ	タッピーうどん バターポテト ブルー	タッピーピラフ とかちだいずコロッケ ヨーグルトあえ
白飯 豚肉 しらたき たまねぎ たけの こ たもぎだけ ほうれんそう/キャベツ 油揚げ みそ むろあじ 昆布/りんご	豆パン/鶏肉 じゃがいも にんじん た まねぎ サラダ油 バセリ 鶏ガラ/豆腐 入りかまぼこ 小麦粉 卵 菜種油 ケ チャップ 糸かつお/バナナ	白飯 豚肉 もも たまねぎ にんじん じゃがいも せりー しょうが にんにく マヨネーズ グリル・ス 小麦粉 サラダ油 カレー粉 トマトピューレ/キャップ トマト缶詰 デミ タラシ ス 鶏がらスープ/ル(ロース) キャ ベツ きゅうり ホールコッ たまねぎ かた くり粉 なたね油 白ごま/	ワタメ/ たまねぎ にんじん あさり 切干大根 小麦粉 卵 菜種油 鶏肉 つ と ほうれんそう たまねぎ 長ねぎ 干 しいたけ たもぎだけ むろあじ 昆布 /じゃがいも バター 牛乳 スキムミル ク/ブルー	米 おおむぎ バター ホールコッ(パウ) に んじん たまねぎ にんにく ホールコッ サラダ油 ほうれんそう/いわしハンバー グ(加工) なたね油 /みかん缶詰 バイン缶詰 黄桃缶詰 なし缶詰 なつみ かん缶詰 ヨーグルト(全脂無糖) /
14日	15日	16日	17日	18日
スポーツの日 	くるコッパン ボーククリームシチュー ブロックリーとコーンのサラダ パインかんづめ	ごはん カレーにくじゃが カラフトししゃもてんぷら ミニトマト	みそバターコンラーメン きなこポテト かき	とりごぼうごはん みそしる サケフライ
21日	22日	23日	24日	25日
ごはん さんぺいじる とりにくのてりやき りんご	かくしよく ワンタンスープ チキンナゲット チョコクリーム	マーボーどん いわしのカレーあげ ナムル	スパゲティ シーフードトマトソース フレンチポテト	ふかがわめし いそあえ さわらのごまフライ
白飯/鮭/イ 豆腐 じゃがいも にん じん だいこん 板こんにやく 長ねぎ むろあじ 昆布/鶏肉むね しょうが 小 麦粉 揚げ油 かたくり粉 白ごま/りん ご	角食/ワタメ 豚肉 ほうれんそう も やし ママ 長ねぎ しょうが にんにく サラダ油 鳥がら 豚骨 昆布 煮干し/鉄 腕チンナゲット(加工) 揚げ油/豆乳 チョ レート ビューティ きび砂糖 コシカサ/	白飯 豆腐 豚ひき肉 しょうが にんに く サラダ油 にんじん 長ねぎ 干しい たけ 赤みそ ごま油 トマト/キャ かつ くり粉/いわし しょうが 小麦粉 かた くり粉 なたね油 /こまつな もやし にんじん ごま油 白ごま	スパゲティ サラダ油 バター(パウ) むき えび たんざくいか あさり たまねぎ にんじん せりー にんにく せりー 油 揚げ ほうれんそう 長ねぎ バター ホールコッ 鳥がら 豚骨 煮干し/フレンチ 缶詰 鶏がらスープ/フレンチ缶詰(加工) なたね油	米 おおむぎ 昆布 あさりしょうが にんじん ごぼう サラダ油 赤みそ 葉 だいこん/ほうれんそう もやし 切りの り/さわら 小麦粉 全卵 バン粉 白ご ま なたね油
28日	29日	30日	31日	11月1日
ごはん きのこじる かれいからあげ かき	よこわりパンズ こまつなのクリームに たらフライ パインかんづめ	たまねぎのかきあげどん (えびいり) みそしる おひたし	ごもくうどん だいがくいも みかん	チキンライス まめよせフライ つぶつぶレモンゼリー
白飯/ぶなしめじ えのきだけ なめこ にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ 油 揚げ サラダ油 みそ むろあじ 昆布/か れい唐揚げ なたね油 /かき	横割 バン/バター(パウ) こまつな マヨネーズ にんじん たまねぎ マヨネーズ 小 麦粉 バター サラダ油 チーズ 牛乳 豆乳 ス キムミル 鶏がらスープ/釧路産たらフライ(加 工) なたね油 /バイン缶詰	白飯/むきえび あさり さくらえび た まねぎ にんじん ごぼう こまつな ひ じき 小麦粉 全卵 なたね油/もやし 油揚げ みそ むろあじ 昆布/ほうれん そう はくさい 糸かつお	ワタメ/鶏肉 油揚げ つと にんじん ほうれんそう ごぼう 長ねぎ 干しい たけ たもぎだけ むろあじ 昆布/み つまいも なたね油 水あめ 黒ごま/み かん	米 おおむぎ バター トマトピューレ 鶏肉 た まねぎ にんじん マヨネーズ グリル・ス サラダ油/キャップ/すりみ 全卵 むき枝 豆 大豆水煮 かたくり粉 バン粉 白ご ま なたね油/つぶつぶレモンゼリー(加 工)