札幌市立札幌中学校 令和 6 年9月26 日発行

108198 (1) CPABEDIBLETNET.

札幌市の給食が始まったのは、昭和22年からです。 80年近い歴史の中で給食も変化してきました。 どんなふうに変化しているのか、給食の歴史や今の 給食について、興味のある方はぜひお立ち寄りくだ さい。

お待ちしています。

日時 | 0月|9日(土) | 1:00~|8:00

場所 札幌駅前通地下街歩行空間

(北 | 条イベントスペース東側7~9番出口入り口)

内容 写真・パネル展示 食器の移り変わり

給食実物展示

給食についての動画

リーフレット・レシピ配布など



A LEGISTA ET LA CAMPA

今年も東区で収穫した「札幌黄」という 玉ねぎを使った献立の給食週間がありま す。札幌の東区の小中学校限定の取り組み で、幻の玉ねぎといわれる「札幌黄」の甘 みとこくを5日間給食にて堪能します。

資料やレシピの配布やいろいろな種類 の玉ねぎの展示も

741-...

予定しています。



MATTAZZ 10-0395世

札幌市では、環境都市を目指す「環境首都・札幌」を宣言したほか、 持続可能な社会を目指す SDGs に取り組み、環境に配慮した取組を進 めているところです。つきましては、学校給食で児童生徒に提供する 牛乳において、ストロー素材を紙やバイオマス素材への変更や牛乳パックのストローレスパックへの変更で、プラスチック削減の取組を進

めていきます。本校においても、バイオマスストローに切り替え、飲用牛乳に係るプラスチック削減の取組 を進めていくことになります。現在の在庫がなくなり 次第切り替えとなりますので、ご理解・ご協力をお願 いします。



10ALUNCH

MENU

月	火	水	木	金
☆記載のエネルギ ー量は、牛乳200 ml (I 26Kcal) を含んだ数値で す。	I ◎★△横割りバンズパン ★△かぼちゃポタージュ ◎△イカバーグ照り焼き ソース パイン缶	2 ご飯 △じゃが芋のそぼろ煮 △さんまカレー揚げ △のりの佃煮	3 △肉うどん シナモンポテト 巨峰 又は 柿	4 ★△ほうれん草ピラフ ◎高野豆腐のフライ 温州みかんゼリー
た ☆流通の関係等で 食材や献立の 変更があること もあります。ご 理解のほどお 願いします。	701kcal (横割リバンズパン) (ペーコン・かぼちゃ・人参・玉ねぎ・パセリ・油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・ワイン・鶏ガラスープ) (イカパーグ [給食会既製品]揚げ油・醤油・砂糖・みりん・かたくり粉) (パイン缶)	817kcal (精白米・豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・大豆・切干大根・インゲン・干しいたけ・生姜・酒・醤油・みりん・砂糖・赤味噌・昆布)(さんま・醤油・酒・カレー粉・生姜・小麦粉・片栗粉・揚げ油)(のり・ひじき・醤油・酒・みりん・砂糖・水あめ)	723kcal(巨峰) (ソフトうどん・鶏肉・酒・つとかまばこ・人参・ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ・たもざ・け・醤油・酒・みりん・砂糖・酢・ムロ節・かつお節・昆布)(さつまいも・揚げ油・シナモン・砂糖)(巨峰または柿)	775kcal (胚芽精米・大麦・パター・ワインベーコン・人参・玉ねぎ・ホールコーン・油・塩・こしょう・ほうれん草・醤油) (高野豆腐・醤油・砂糖・酒・みりん・カレー粉・小麦粉・卵・ごま・パシ粉・揚げ油) (温州みかんゼリー[給食会既製品])

7日~11日は札幌黄玉ねぎ週間です!

10ALUNCH





月	火	水	木	金
7 札幌黄玉ねぎ週間	8 札幌黄玉ねぎ週間	タ 札幌黄玉ねぎ週間	10 札幌黄玉ねぎ週間	┃┃┃┃札幌黄玉ねぎ週間
△タッピー丼	△揚げパン リクエスト 位	△タッピー	◎ △タッピ−うどん	★△タッピーピラフ
味噌汁	△タッピ-スープ	ハヤシライス	★バターポテト	★△カレーコロッケ
プルーン 又は りんご	△ブロッコリーとコーンのサラダ	△オニオンチップ 入りサラダ	パイン缶	★フルーツサワー
	フ゛ルーベ リーセ゛リー			
706kcal(プルーン)	719kcal	793kcal	714kcal	780kcal (胚芽精米・大麦・バター・・ワインベーコ
(精白米・豚肉・しらたき・札幌黄玉ねぎ・たけのこ・たもぎたけ・砂糖・醤油・酒・みりん・ほうれん草) (切干大根・油揚げ・味噌・ムロ節・昆布)(ブルーン又はりんご)	(ソフトフランスパン・揚げ油・グラニュー糖・シナモン) (ベーコン・じゃが芋・札幌黄玉ねぎ・パセリ・醤油・ワイン・鶏ガラ) (ハム・ブロッコリー・ホールコーン・ごま・醤油・酢・サラダ油・砂糖) (ブルーベリーゼリー[給食会既製品]	(精白米・牛肉・豚肉・ワイン・札幌黄玉 ねぎ・たけのこ・人参・セロリ・生姜・にん にく・マッシュルーム・油・小麦粉・油・カレー粉・ハヤシ・ウスターソース・トマトピ ューレ・トマト缶詰・ケチャップ・醤油・赤ワイン・鶏ガラスープ) (ハム・キャベッ・きゅうり・ホールコーン・札幌黄玉ねぎ・片栗粉・揚げ油・醤油・油・砂糖・ごま)	(ソフトうどん・札幌黄玉ねぎ・小麦粉・卵・揚げ油・つとかまぼこ・干しいたけ・小松菜・長ねぎ・たもぎだけ・醤油・砂糖・酒・みりん・酢・唐辛子・ムロ節・かつお節・昆布)(じゃがいも・パター・砂糖・牛乳・塩)(パイン缶)	(
14	15	16	17	18
	◎★ △ツイストパン	ご飯	△◆パスタシーフード	△ビビンバ
スポーツの日	△★小松菜グラタン	△わかめスープ	トマトソース	★ △かぼちゃコロッケ
	△厚揚げサラダ	△ひじき入り春巻	フレンチポテト	フルーツカクテル
	柿	△マーボーなす		
	794kcal	722kcal	7 I 4kcal	816kcal
	(ツイストパン) (ベーコン・小松菜・玉ねぎ・マカロニ・マッシュルーム・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・ワイン・鶏ガラスープ・パン粉・粉チーズ) (厚揚げ・生姜・揚げ油・キャベツ・きゅうり・人参・醤油・砂糖・酢・ごま油・ごま)(柿)	(精白米)(わかめ・豆腐・干しいたけ・長ねぎ・醤油・酒・ごま油・宗田かつお・ムロ節・昆布)(ひじき入り春巻 [給食会既製品]揚げ油)(なす・揚げ油・豚ひき・・長れぎ・人参・干しいたけ・にんにく生姜・味噌・砂糖・醤油・酒・みりん・片栗粉・トウバンジャン)	(ソフトパスタ) (ベーコン・玉ねぎ・人参・ むきえび・いか・あさり・にんにく・マッシュ ルーム・オリーブ油・セロリ・小麦粉・油 カレー粉・ケチャップ・トマトピューレ・ウス ターソース・中濃ソース・ワイン・オレガノ・ 鶏ガラスープ) (冷凍フレンチポテト・ 揚げ油)	(胚芽精米・大麦・豚肉・焼き豆腐・生姜・にんにく・みりん・酒・ごま油・トウパンジャン・メンマ・人参・もやし・長ねぎ・ほうれん草・油・醤油・砂糖・酢・唐辛子) (かぼちゃコロッケ「給食会既製品」・揚げ油) (みかん缶・パイン缶・洋なし缶・黄桃缶・夏みかん缶・リンゴジュース・砂糖)
21	22	23	24	25
△鶏ミックス丼		ご飯	★△味噌バターコーンラーメン	わかめご飯
味噌汁	札幌市	△豆腐のカレーソース	きなこポテト	豚汁
りんご	教育研究会	◆△えびしゅうまい	パイン缶	◎★ △ちくわの
		△切干大根のナムル		チーズつめ揚げ
841kcal		854kcal	70 l kcal	758kcal
(精白米:鶏むね肉・酒・醤油・生姜・小麦粉・片栗粉・揚げ油・厚揚げ・玉ねぎ・たけのこ・人参・ピーマン・干しいたけ・砂糖・醤油・酒・みりん・ごま) (白菜・油揚げ・味噌・ムロ節・昆布)(りんご)	先生の勉強会の日です	(精白米)(豆腐・豚肉・酒・玉ねぎ・人参・セロリー・生姜・にんにく・りんご・油・小麦粉・油・カレー粉・カレール・・醤油・ケチャップ・ソース・ワイン・鶏ガラスープ)(えびしゅうまい[給食会既製品]揚げ油)(切干大根・ハム・ほうれん草・人参・砂糖・醤油・ごま油・トウバンジャン)	(ソフトラーメン)(豚肉・生姜・にんにく・ 玉ねぎ・白味噌・赤味噌・ごま・醤油・酒・ みりん・トウパンジャン・メンマ・もやし・人 参・玉ねぎ・長ねぎ・ほうれん草・パター・ ホールコーン・油・鶏ガラ・豚骨・ムロ節・ 煮干し・昆布)(じゃがいも・揚げ油・きな こ・砂糖)(パイン缶詰)	(胚芽精米・酒・炊き込みわかめ・ごま) (豚肉・豆腐・じゃか芋・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜・味噌・昆布・ム口節・唐辛子) (白ちくわ・チーズ・小麦粉。・卵・揚げ油)
28	29	30	31	◎・・卵 (鶏卵・ウズラ卵)
ご飯 △三平汁	◎★△ロールパン	ご飯	△五目うどん	を使った献立 ★・・乳製品を使った献立
△レバー入りハンバ	★△かぼちゃシチュー	◎△中華スープ	△大学芋	△・・・小麦・大麦を使った
ーグ照り焼きソース	△あさり入りパスタサラダ	△さんま竜田揚げ	柿	献立(醤油等の調味料
△ごま和え	りんご	△おかかふりかけ		も含みます)
766kcal	774kcal	730kcal	736kcal	◆・・えびを使った献立(加工品に使用されてい -
(精白米)(鮭・酒・豆腐・大根・こんにゃく・人参・玉ねぎ・醤油・唐辛子・ムロ節・宗田かつお節・昆布)(レバー入りハンバーグ[給食会既製品]・醤油・みりん・片栗粉)(ほうれん草・白菜・醤油・砂糖・すりごま)	(ロールパン) (ベーコン・かぼちゃ・ 玉ねぎ・人参・油・パセリ・小麦粉・ パタ・スキムミルク・チーズ・牛乳・ 豆乳・ワイン・鶏ガラスープ) (あさ り・生姜・醤油・砂糖・酒・マカロニ・ きゅうり・人参・醤油・砂糖・酒・酢・ 味噌・ごま油) (りんご)	(精白米)(ホールコーン・卵・豆腐・たもぎたけ・きくらげ・春雨・ほうれん草・醤油・酒・ごま油・片栗粉・鶏ガラスープ・ムロ節・昆布)(さんま・生姜・酒・醤油・小麦粉・片栗粉・揚げ油)(しらす干し・酒・醤油・糸かつお・砂糖・のり・ごま)	(ソフトうどん・鶏肉・酒・つとかまぼこ・人参・小松菜・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ・たもぎたけ・醤油・酒・みりん・きび砂糖・酢・ムロ節・かつお節・昆布)(さつまいも・揚げ油・水あめ・黒砂糖・醤油・酢・ごま)(柿)	るものも含みます。) ※海産物(小魚・わかめ)には小さなえび・かに・貝殻が混入している場合があります。