繪意思。

2025年(R7)10月2日 札幌市立平岡中央中学校 札幌市立青葉中学校

残暑の厳しい日が続きましたが、日暮れが早くなり、朝方や夕方は肌寒くなって、あっという間に秋になりました。学校では学校祭が終わり、今月は合唱コンクールがあります。秋の味覚を楽しみながら体調管理をしっかりとしていきましょう。

目指そう! 食品ロス・ゼロ

食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量が、日本では年間(令和5年度)約464万トンと推計されており、毎日人口1人当たりおにぎり1個分(102g)の食品を捨てている計算になります。日本の食料自給率は38%と海外からの輸入に依存しているにも関わらず、多くの食品を捨ててしまっています。家庭からの食品ロスは、主に食べ残し(57%)、傷んでいた(23%)、期限切れ(11%)の原因の順で多いことがわかりました。 2017年 消費物庁による食品ロスにおける実証実験結果より(徳島県)



食品ロスを減らすためのヒント

(消費者庁「〔食品ロス削減レシピ〕もったいないを見直そう」

お買い物編

- ①買い物前に食材チェック 冷蔵庫や食品庫を事前にチェック ▷メモや携帯・スマホで撮影
- ②必要な分だけ買う 使う分・食べきれる量だけ買う
- ③期限表示を知って、賢く買う 👑 すぐ使う食品は、棚の手前から取る



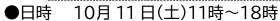
物価高の中で食品ロスを減らすことは、節約にもつながります。

給食室では、野菜の皮を薄くむいたり、必要な分だけ食材を購入したり、調味料などを賞味期限内に使い切れるように献立を考えたり、賞味期限が近い食材をお得な価格で購入したりと、様々な工夫をしています。

ご家庭編

- ①適切に保存する
 - ▶食品に記載された保存方法に従って 保存する
 - ▷野菜は冷凍・ゆでるなどの下処理をしてストックする
- ②食材を上手に使いきる
 - ▷残っている食材から使う
 - ▷作りすぎて残った料理は、リメイクレシ ピなどで工夫する
- ③食べきれる量を作る

第46 回学校給食展のお知らせ



●場所 札幌駅前通地下歩行空間 憩いの空間 北1条東(7番出入口と9番出入口の間)

●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VTR放映
- ・給食レシピ配布など

お近くにお越しの際は、ぜひ、お立ち寄りください。







10月の予定献立

●牛乳は毎日つきます。●天候や気温の影響で、食材が変更になる場合があります。

●魚の切り身、わかめなどの海産物に、小さなカニやエビが混入・付着している場合が あります。

	1/2	ماء	+	
<u>月</u> 6日	1日	水 8日	<u>木</u> 9日	<u>金</u> 10日
	/ロ 味噌ラーメン	 0口 鶏ごぼうごはん	タロ 豚すき丼	IUロ 横割バンズ
こ	^{味噌} ノーァフ アメリカンドッグ	 かぼちゃチーズフライ	除 9 C 开 味噌汁	オニオンポタージュ
	パイン缶詰	みかん	白身魚フライ	カレーコロッケ
ら揚げ(子持ち)				スライスチーズ
ナムル	清田産 ほうれん草使用		江別産 じゃがいも使用	グレープゼリー
白飯/豆腐,豚肉,しょうが,にん	ソフトラーメン,豚肉,にんにく,	米, 大麦, 鶏肉, 焼き豆腐, しょう	L	横割バンズ/ベーコン, じゃがい
にく,トウバンジャン,サラダ油,	白すりごま,白ごま,赤みそ,白み	が, 白みそ, ごぼう, 人参, 油揚げ,	けのこ, たもぎたけ, きび砂糖, 醤	も, 玉ねぎ, パセリ, 小麦粉, バ
醤油, 赤みそ, ごま油, あさり, 人参, 玉ねぎ, えのきたけ, にら, 鶏	そ, トウバンジャン, ごま油, 醤 油, しょうが, もやし, 玉ねぎ, メ	醤油, 赤みそ, 黒砂糖, きび砂糖, サラダ油, 白ごま/かぼちゃチー	油, ほうれん草/じゃがいも, 塩わかめ, 長ねぎ, 白みそ, 赤みそ/真	ター, サラダ油, 牛乳, 豆乳, スキ ムミルク, チーズ/ポテトコロッ
がら, 煮干し/カラフトししゃも	ンマ, 人参, サラダ油, ほうれん	ズフライ/みかん/	だら切り身、小麦粉、全卵、パン粉	ケ(カレー味)/スライスチーズ
(子持ち),小麦粉,かたくり粉, 醤油,きび砂糖/ハム,ほうれん	草, 長ねぎ, 茎わかめ, 鶏がら, 豚 骨, 煮干し/ポークウインナー, 小		/	/ぶどうジュース, 粉寒天, 上白糖/
草, もやし, 人参, 醤油, きび砂糖,	麦粉, ベーキングパウダー, きび			,
しょうが、にんにく、長ねぎ、トウ バンジャン、ごま油、白ごま/	砂糖, 全卵, 午乳/ハイン缶詰/			
13日	14日	15日	16日	178
	きつねうどん	とりめし	かき揚げ丼(えび入	レーズンパン
	スイートパンプキン	きのこ汁 味噌味	9)	ベーコンシチュー
	パイン缶詰	ぶりカツ	味噌汁	ブロッコリーとコーン
			磯和え	のサラダ
Um -	清田産 干ししいたけ使用			黄桃缶
	기기 나사기 油根ば 현호 이번	业 十主 頭内 しょこだ エング	白飯, むきえび, あさり, さくらえ	1 7° 1 8° 1 1° 1 1° 1 1°
	ソフトめん, 油揚げ, 鶏肉, つと, 干ししいたけ, 長ねぎ, たもぎた	米, 大麦, 鶏肉, しょうが, 玉ねぎ, サラダ油, 醤油, きび砂糖/ぶなし	び素干し、玉ねぎ、人参、ごぼう、	レーズンパン/ベーコン, じゃが いも, 玉ねぎ, 人参, パセリ, 小麦
- 1º · · ·	け, ほうれん草, 醤油, きび砂糖/ 西洋かぼちゃ, きび砂糖, バター,	めじ, えのきたけ, なめこ, 人参, 大根, ごぼう, 長ねぎ, 油揚げ, サ	春菊, ひじき, 切り干し大根, 小麦 粉, 全卵, 醤油, きび砂糖, かたく	粉, バター, サラダ油, 牛乳, 豆乳, チーズ, スキムミルク/ハム, ブ
スポーツの日	牛乳, 生クリーム, スキムミルク/	ラダ油, 赤みそ, 白みそ/ぶりカツ	り粉/キャベツ,油揚げ,白みそ,	ロッコリー, ホールコーン, 白ご
	パイン缶詰/	/	赤みそ/小松菜, もやし, 切りのり, 醤油/	ま, サラダ油, きび砂糖, 醤油/黄 桃缶詰/
				江別産 じゃがいも使用
20日	21日	22日	23日	24日
ご飯	21B *	小松菜ピラフ	スープカレー	角食
ご飯 さつま汁	21日	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ	23日 スープカレー あさりのサラダ	角食 ポテトスープ
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け	21日	小松菜ピラフ	スープカレー あさりのサラダ	角食 ポテトスープ チキンカツ
ご飯 さつま汁	21日	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ	スープカレー あさりのサラダ 食べよう! ニッポン!!	角食 ポテトスープ
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け	21日	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ	スープカレー あさりのサラダ	角食 ポテトスープ チキンカツ
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/ 豚肉, さつまいも, 豆腐, 板	21日	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参.	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市)	角食 ポテトスープ チキンカツ きなこクリーム ^{角食/ベーコン, じゃがいも, 人}
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/豚肉, さつまいも, 豆腐, 板 こんにゃく, 人参, 大根, ごぼう,	21日	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市)	角食 ポテトスープ チキンカツ きなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも, 人 参, 玉ねぎ, パセリ, 醤油, 鶏がら/
ご飯 さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎしょうが、サラダ油、ホッそ、白みそ/さんま今	***	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油/凍り豆 腐醤油、きび砂糖、カレー粉、小	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯, 鶏肉, じゃがいも, かぼ ちゃ, さやいんげん, ぶなしめじ, 玉ねぎ, セロリー, りんご, しょう が, にんにく, サラダ油, カレー	角食 ポテトスープ チキンカツ きなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも, 人 参、玉ねぎ, パセリ、醤油、鶏がら/ 鶏肉, 小麦粉, 全卵, パン粉/豆乳, きな粉, きび砂糖。コーンスター
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/ 豚肉, さつまいも, 豆腐, 板 こんにゃく, 人参, 大根, ごぼう, 長ねぎ, しょうが, サラダ油, 赤み	21日 ************************************	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油/凍り豆	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼ ちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、 玉ねぎ、セロリー、りんご、しょう	角食 ポテトスープ チキンカツ きなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも, 人 参, 玉ねぎ, パセリ, 醤油, 鶏がら/ 鶏肉, 小麦粉, 全卵, パン粉/豆乳,
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/ 豚肉, さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤み そ、白みそ/さんま骨付き、しょう が、醤油、きび砂糖/ほうれん草、	***	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油(凍り豆 腐、醤油、まび砂糖、カレー粉、小 麦粉、白すりごま、全卵、バン粉、	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りが油、カレーサイマトでも詰、醤油、チリパウダー、乳が、きゅうり、キャベツ、人	角食 ポテトスープ チキンカツ きなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも, 人 参、玉ねぎ, パセリ、醤油、鶏がら/ 鶏肉, 小麦粉, 全卵, パン粉/豆乳, きな粉, きび砂糖。コーンスター
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/ 豚肉, さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤み そ、白みそ/さんま骨付き、しょう が、醤油、きび砂糖/ほうれん草、	***	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油(凍り豆 腐、醤油、まび砂糖、カレー粉、小 麦粉、白すりごま、全卵、バン粉、	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りんご、しょうが、にんにく、サラダ油、カレー粉、トマト缶詰、乗りパウター、鶏がら、煮干し/あさり、	角食 ポテトスープ チキンカツ きなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも, 人 参、玉ねぎ, パセリ、醤油、鶏がら/ 鶏肉, 小麦粉, 全卵, パン粉/豆乳, きな粉, きび砂糖, コーンスター チ, バター/
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/豚肉,さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤み そ、白みそ/さんま骨付き、しょう が、醤油、きび砂糖/ほうれん草、 白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖	札教研	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油/凍り豆腐醤油、きび砂糖、カレー粉、小 麦粉、白まりごま、全卵、パン粉、 白ごま/かき/	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯,鶏肉,じゃがいも、かぼちゃ,さやいんげん,ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー,りんご,しょうが、にんにく、サラダ油、カレーダー、鶏が、きゅうが、きゅうり、キャベツ、人参、醤油、サラダ油、きび砂糖、からし、ごま油、白ごま/	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン,じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、醤油、鶏がら/鶏肉、小麦粉、全卵、パン粉/豆乳、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、バター/
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/豚肉,さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤み そ、白みそ/さんま骨付き、しょうが、醤油、きび砂糖/ほうれん草、 白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖/	札教研 28日	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油/凍り豆腐醤油、きび砂糖、カレー粉、小 麦粉、白りごま、全卵、パン粉、 白ごま/かき/	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯,鶏肉,じゃがいも、かぼちゃ,さやいんげん,ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー,りんご、しょうが、にんにく、サラダ油、カレーが、キャインのが、きゅうが、きゅうり、キャベツ、人参、醤油、サリラダ油、きび砂糖、からし、ごま油、白ごま/	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも、人参、玉ねぎ, パセリ、醤油、鶏がら/鶏肉, 小麦粉、全卵、パン粉/豆乳、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、パター/ 江別産 じゃがいも使用
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/豚肉,さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤み そ、白みそ/さんま骨付き、しょう が、醤油、きび砂糖/ほうれん草、 白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖/	札教研 28日 パスタミートソース	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 米、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油(凍り豆腐、醤油、まび砂糖、カレー粉、小 多粉、白すりごま、全卵、バン粉、 白ごま/かき/	スープカレーあさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯,鶏肉,じゃがいも、かぼちゃ,さやいんげん,ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー,りんご、しょうが、にんにく、サラダ油,カレーが、キャベッ、大き、鶏が、きゅうり、キャベッ、人き、醤油、サラダ油、きび砂糖、からし、ごま油、白ごま/	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン,じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、醤油、鶏がら/鶏肉、小麦粉、全卵、パン粉/豆乳、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、パター/ 江別産 じゃがいも使用 31日 コッペパン
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/豚肉,さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油, 赤みそ、白みそ/さんま骨付き、しょうが、醤油,きび砂糖/ほうれん草、白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖/	札教研 28日 パスタミートソース オニオンチップサラダ	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油(凍り豆腐、醤油、まび砂糖、カレー粉、ハ 食粉、白すりごま、全卵、バン粉、 白ごま/かき/	スープカレーあさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りが、しょっが、にんにく、サラダ油、カリ・サイン・カットマトも話、番田・/あさり、しょというが、きゅうが、きゅうが、きゅうは、きび砂糖、からし、ごま油、白ごま/	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、醤油、鶏がら/鶏肉、小麦粉、全卵、パン粉/豆乳、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、パター/ 江別産 じゃがいも使用 31日 コッペパン 小松菜グラタン
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/豚肉,さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤みそ、白みそ/さんま骨付き、し、草が、醤油、きび砂糖/ほうれん草、白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖//	札教研 28日 パスタミートソース	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油/凍り豆腐、醤油、すりごま、全卵、パン粉、 白ごま/かき/ ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	スープカレーあさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りんご、カレッグー、鶏が、たんにく、サラダ油、カレウダー、鶏がらき、煮干し/あさり、し、っが、きゅうが、きゅうり、きで砂糖、からし、ごま油、白ごま/ 30日 ご飯 豆腐の中華煮(えび入り)	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン,じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、醤油、鶏がら/鶏肉、小麦粉、全卵、パン粉/豆乳、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、パター/ 江別産 じゃがいも使用 31日 コッペパン 小松菜グラタンチキンナゲット
ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 白飯/豚肉,さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油, 赤みそ、白みそ/さんま骨付き、しょうが、醤油,きび砂糖/ほうれん草、白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖/	札教研 28日 パスタミートソース オニオンチップサラダ	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、 サラダ油、小松菜、醤油(凍り豆腐、醤油、まび砂糖、カレー粉、ハ 食粉、白すりごま、全卵、バン粉、 白ごま/かき/	スープカレーあさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りが、しょっが、にんにく、サラダ油、カリ・サイン・カットマトも話、番田・/あさり、しょというが、きゅうが、きゅうが、きゅうは、きび砂糖、からし、ごま油、白ごま/	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、醤油、鶏がら/鶏肉、小麦粉、全卵、パン粉/豆乳、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、パター/ 江別産 じゃがいも使用 31日 コッペパン 小松菜グラタン
ご飯 さつまかれ 付け ごま 和え 一	れ教研 28日 パスタミートソース オニオンチップサラダ ブルーベリーゼリー	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 ****大麦,バター、ベーコールコーン・人参・ ・ベーカールコーン・人参・ ・ベーカール フラー、ベーカール フラー ・ベーカール フラー、バン粉、 ・ボストラー、バン粉、 ・ボストラー、バン粉、 ・ボストラー・ ・ブはん ・フライ からしれる。 ・ブストラー・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	スープカレーあさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りが、にんにく、サ雪海、カレーダー、鶏が、きゅうが、きゅうが、きゅうが、きゅうが、きゅうが、きゅうが、きゅうが、きゅう	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン,じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、醤油、鶏が豆乳、きな粉、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、バター/ 江別産じゃがいも使用 31日 コッペパン 小松菜ナナダ ナ根サラダ
ご飯 さつまか さんまの煮付け ごま和え 白飯/豚肉,さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油, 赤みそ、白みそ、さんま骨付き、しょうが、醤油、きび砂糖/ほうれん草、白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖/ 27日 ご飯 厚揚げのカレーソース 揚げぎょうざ	札教研 28日 パスタミートソース オニオンチップサラダ	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーコン、人参、 玉ねぎ、にんにく、ホールコリラ サラダ油、か状薬、醤油ノー・シ、 サラダ油、きび砂糖、カレー・シ、 大麦粉、白すりごま、全卵、パン粉、 白ごま/かき/ ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	スープカレーあさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りが、しょしが、たんにく、サラダ油、カレウダー、鶏が、きゅうが、きゅうり、きを醤油、チリダー、まび砂糖、からし、ごま油、白ごま/ 30日 ご飯 豆腐の中華煮(えび入り) ほっけの味噌焼き	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン,じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、醤油、鶏がら/鶏肉、小麦粉、全卵、パン粉/豆乳、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、パター/ 江別産 じゃがいも使用 31日 コッペパン 小松菜グラタンチキンナゲット
ご飯 さかまか 煮付け さんまのまか 煮付け ごま 和え 白飯/ 豚肉, さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、人参、大根、ごぼう、 長ねぎ、しょうが、サラダ油、赤ひみ そ、白みみ そ、白みみ そ、白み、大きのでは、 との方で のカレーソース 揚げのカレーソース 揚げが おひたし 「厚揚げ、豚肉、ぎなが たんにく、カレール 「原揚げ、豚肉、ぎないにん にんにく、カレール ん、しょうが、にんにく、カレール	28日 パスタミートソース オニオンチップサー ブルーベリーゼリー ソフトパスタ、豚肉、大豆水煮、モロダ ルボ、人参、マッシュルーム、サラダ	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーールコン、人参、 大麦、バター、ベーールスーラン、 大ラー、ベーールスーリ豆、 大型、カレーサラが、カートリローが、大麦、 大麦、日本要、油場げ、大麦、 としいたけ、は、 が、まり、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、	スープカレーあさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りダ油、カレパウダー、鶏が、きからし、一のが、きからし、一つが、きからし、一つでは、きいできる。 ままし、からし、では、手していたり、果然は、ないの味噌焼きりんご 「飯豆腐の中華煮(えび入り)はつけの味噌焼きりんご	角食ポテトスープチキンカツきなこクリーム 角食/ベーコン,じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、醤油、鶏が豆乳、きな粉、きな粉、きび砂糖、コーンスターチ、パター/ 江別産じゃがいも使用 31日 コッペがファット大根サラダ コッペパン/ベーコッ・玉ねぎ、小人、マカウェ、マッシュルチー/ コッペパン/ベーマッシ油、チー
ご飯 さんまのまかけけである。 おいまのまから では、	28日 パスタミートソース オニオンブリーゼリー ジフトパスタ, 豚肉, 大豆水煮、玉ログルーベリーゼリー リー, にんにく, しょうが, サラケねぎ, 人参, マッシュうが, サラケル・サラケル・フトルール, トマトピューレル, トマトチャップ, トマトチャップ, トマト	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 米、大麦、バター、ベールス ・ベールス・リラー、ベーールカリー、ハーシー、サラギ油、かび砂油、カルートリー、パン粉、白血・サリー、カー・サットのでは、から、カートラールカウト・カートは、一番をは、カートラールカートを、カートラール、パン粉・焼きびが糖、小松菜、キャツ、醤油、・水砂・煮・水の、醤油、・水の、・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート	スープカレー あ	角食ポテトスープチャン・カッツ・カッシュルチャンカリーム 「角食/ベーコン・じゃがいも、人の参、玉ねぎ、パセリ、響油、鶏がら/鶏は、小麦粉、かきが砂糖、コーンスターチ・バター/ 「加産」でもかいも使用 ままれた。パン/ベーン・シュルーム・マラダカロー・サラダ 「水菜、スキムチャン・ゲース、チャム・ルース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カ
ご飯 さんまのまかけける さいまか (板) ではまかれる かまかれる かまかれる かまかれる かまかれる から できない (大)	28日 パスタミートソース オニオンリーゼリー ソフトパスタ、豚肉、大豆水煮、エロダケンリー、にんにく、しょカレーレ、サラウ、は、サウト・マリー、にかになり、小麦粉、カレーレ、発動、カレース、醤油、ドセリ、小麦や、カレース、醤油、デキャンプ・デミグラスソー	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 **、大麦、バター、ベーールーリラ、 ・ベーールは、ボールーリリーの ・ボール・ボール・リラ、・ベーール・リラ、・ボール・ボール・リーリーの ・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール・ボール	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん,りが、たなしし。一切が、たてのしまったが、たんに、サラ醤油、チカさべの熱、トマ鶏がらきゅう油、きびや油、油、カウンに、まるでは、またものでは、またものでは、またものでは、下しいたに、は、カウンには、またものでは、下しいたけ、と、カウンには、ボーンが、にんにく、油、きび砂糖、ごすが、にんにく、油、きび砂糖、ごすが、たったり、このでは、ボーンが、にんにく、油、きび砂糖、ごすが、赤みそ、りみ/ほっけ、しょうび、赤赤みそ、りみ	角食ポテトスープチなこクリーム 角食/ベーコン, じゃがいも、人の参、玉ね、大を明、パンカ別の東、かまをがいれた。 いまなが、かまなが、かまなが、かまなが、かまなが、かまなが、カーンスター アイグ・ファッグ・スター アイグ・ファッグ・スター アイン
ご飯 さんまのまかけけである。 おいまのまから では、	28日 パスタミートツーズ オニカー・ツーゼリー メニオーベリー・ボール・カー・バスタ・豚シュシー・パスタ・豚シュシー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 ※、大麦、バター、ベールコリリ 、ベーールコリリカ・ハ 、大力・ラー、ベーールコリリカ・ハ 、大力・ラー・アン・カー	スープカレー あ	角食ポテトスープチャン・カッツ・カッシュルチャンカリーム 「角食/ベーコン・じゃがいも、人の参、玉ねぎ、パセリ、響油、鶏がら/鶏は、小麦粉、かきが砂糖、コーンスターチ・バター/ 「加産」でもかいも使用 ままれた。パン/ベーン・シュルーム・マラダカロー・サラダ 「水菜、スキムチャン・ゲース、チャム・ルース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カース・カ
ご飯 さんまのまかけけである。 おいまのまから では、	28日 パスタミートソース オニオンリーゼリー ジブルーベリーゼリー ソフトパスタ、豚肉、大ルルが、サインので、したいにく、しか、カレーレ、粉、ドロッカ、パセリ、小麦がピュース、セップ、トマガン・カットで、カッカ・ビューレ、番ール・インブ、トマガラきゅうり、ホール、キャベツ、きったの、キャベツ、きったの、キャベツ、きったの、カール・オール・オール・オール・オール・オール・オール・オール・オール・オール・オ	小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿 米、大麦、バター、ベールス ・ベールス・リラー、ベーールカリー、ハーシー、サラギ油、かび砂油、カルートリー、パン粉、白血・サリー、カー・サットのでは、から、カートラールカウト・カートは、一番をは、カートラールカートを、カートラール、パン粉・焼きびが糖、小松菜、キャツ、醤油、・水砂・煮・水の、醤油、・水の、・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート・ボート	スープカレー あさりのサラダ 食べよう!ニッポン!! (札幌市) 白飯、鶏肉、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん,りが、たなしし。一切が、たてのしまったが、たんに、サラ醤油、チカさべの熱、トマ鶏がらきゅう油、きびや油、油、カウンに、まるでは、またものでは、またものでは、またものでは、下しいたに、は、カウンには、またものでは、下しいたけ、と、カウンには、ボーンが、にんにく、油、きび砂糖、ごすが、にんにく、油、きび砂糖、ごすが、たったり、このでは、ボーンが、にんにく、油、きび砂糖、ごすが、赤みそ、りみ/ほっけ、しょうび、赤赤みそ、りみ	角食ポテトスープチをなこり リーム 「角食/ベーカツーム 「角食/ベーカックリーム 「食を、パーカック・リーカがいも、人」のでは、一のでは、一のでは、一のでは、一のでは、一のでは、一のでは、一のでは、一

YES! clean農作物「人参」が無償提供されます

有機物の施用などによる土づくりと化学肥料と化学合成農薬の使用量を必要最低限に抑えた栽培の取組による、安全・良質な農作物を生産する「クリーン農業」によって生産された北海道認証のYES!clean農作物(人参)の無償提供をうけました。

本校では、10月27日~31日の間、上記の献立表の太文字のメニューに人参を使用して提供いたします。人参と一緒に「YES! clean」の紹介のチラシも提供いただきました。27日に配付いたしますので、御覧ください。

