

10月給食だより

令和7年(2025年)10月3日

札幌市立藤野中学校



予定献立

牛乳200mlは、毎日つきます。

月	火	水	木	金
6 十五夜献立 五目うどん 枝豆 ごまだんご 	7 3-1ランチルーム給食 とりめし きのこ汁 北海道産ぶりカツ	8 ごはん さつま汁 さんまの煮付け ごま和え 	9 3-2ランチルーム給食 ツイストパン 小松菜グラタン チキンナゲット 大根サラダ 南区産小松菜 	10 目の愛護デー 3-3ランチルーム給食 ごはん  スープカレー あさりのサラダ
ソフト麺、鶏肉、油揚げ、つと、人参、小松菜、ごぼう、長ねぎ、干し椎茸、たもぎ茸/枝豆/白玉もち、すりごま	胚芽米、大麦、鶏肉、玉ねぎ、しょうが/しめじ、えのき茸、なめこ、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、油揚げ/ぶり、パン粉、小麦粉、でん粉(とうもろこし・じゃがいも・さつまいも)、ライ麦粉、コーンフラワー	白飯/豚肉、さつまいも、豆腐、こんにゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、しょうが/さんま、しょうが/ほうれん草、白菜、すりごま	ツイストパン/ベーコン、玉ねぎ、小松菜、マカロニ、マッシュルーム、小麦粉、バター、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、パン粉、粉チーズ/鶏肉、植物油性たんぱく、パン粉、片栗粉、おから、小麦粉、コーンフラワー、コーングリッツ、パン粉、クラッカー粉/大根、まぐろ水煮、きゅうり、人参、ごま	白飯/鶏肉、にんにく、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、しめじ、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、トマト缶/あさり、しょうが、きゅうり、キャベツ、人参、ごま 
13  スポーツの日	14 小松菜ピラフ かぼちゃチーズフライ 黄桃缶 胚芽米、大麦、バター、ベーコン、人参、玉ねぎ、にんにく、コーン、小松菜/かぼちゃ、チーズ、パン粉、牛乳、小麦粉、米粉、大豆たんぱく、片栗粉/黄桃缶	15 2-1ランチルーム給食 ごはん 豆腐の中華煮(えび入り) ほっけのみそ焼き たたききゅうり	16 2-2ランチルーム給食 コロッケチーズバーガー 横割りパンズ カレーコロッケ スライスチーズ オニオンポタージュ グレープゼリー	17 2-3ランチルーム給食 ごはん  スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ ナムル(ねぎタレ味)
20 1-1ランチルーム給食 パスタミートソース オニオンチップサラダ 温州みかんゼリー	21 札幌教研(給食無し) 	22  ごはん コーンクリームスープ ハンバーグ おろしソース味 ミニトマト 白飯/ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/豚肉、鶏肉、玉ねぎ、植物油性たんぱく、片栗粉、大根、しょうが、片栗粉/ミニトマト	23 1-2ランチルーム給食 揚げパン 麦入り野菜スープ バンバンジーサラダ	24 1-3ランチルーム給食 豚すき丼 みそ汁 白身魚フライ 白飯、豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけのこ、たもぎ茸、ほうれん草/じゃがいも、わかめ/真だら、小麦粉、卵、パン粉 

27	28	29	30	31 イエスクリーン人参使用日
みそラーメン アメリカンドッグ りんご 	栗ごはん さわらの オートミールフライ からし和え	ごはん 厚揚げのカレーソース ぎょうざ おひたし	角食 ポテトスープ チキンカツ きなこクリーム	人参たっぷり かき揚げ丼(えび入り) みそ汁 柿 
ソフトラーメン、豚挽肉、玉ねぎ、人参、しょうが、にんにく、ごま、もやし、メンマ、ほうれん草、長ねぎ、茎わかめ/ポークウイナー、小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳/りんご	胚芽米、大麦、栗、油揚げ、人参、しめじ、干し椎茸/さわら、小麦粉、卵、オートミール、パン粉/ちくわ、小松菜、キャベツ 	白飯/厚揚げ、豚挽肉、豚レバーチップ、人参、玉ねぎ、さやいんげん、しょうが、にんにく/豚肉、豚レバー、キャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、しょうが、人参、椎茸、大豆たんぱく、小麦粉/小松菜、白菜、糸かつお	角食/ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ/鶏肉、小麦粉、卵、パン粉/豆乳、きな粉、コーンスターチ、バター 	白飯、えび、あさり、桜えび、玉ねぎ、人参、ごぼう、春菊、小麦粉、卵、片栗粉/キャベツ、油揚げ/柿 

☆野菜や果物は、入荷状況により変更になる場合があります。

☆「わかめ」や「しらす干し」などの海産物には、えび・かに・いか等の魚介類が混入している場合があります。

☆使用材料は、調味料等は記載しておりません。詳しい原材料を知りたい方は、藤野中学校栄養教諭まで御連絡ください。

☆アレルギーのあるお子様は、該当する食材が含まれていないかどうか、御家庭で毎日必ず御確認ください。



10月31日(金)は 「イエスクリーン人参」が 登場します!

右下のマークの付いた農産物を御存じでしょうか?これは、自然環境への負荷を軽減するために、農薬や化学肥料をできるだけ減らして育てた、安心安全な農作物に付けられるマークです。

学校給食では、イエスクリーン農産物を積極的に使用していますが、10月31日は、JA 北海道様の御厚意により無償提供いただいた人参をかき揚げにして食べます。安心安全でおいしい人参を味わって食べましょう!

当日は、イエスクリーン農産物についてのプリントを配付し、給食時間に動画放送を行います。



今年も学校給食展が開催されます。

ぜひ足をお運びください!

給食の実物展示やレシピ配布もありますよ♪

第46回

学校給食展

きゅうしよくで学ぼう! 食べる楽しさ大切さ









とき

令和7年 10月11日 土

11:00 ~ 18:00

ところ

札幌駅前通地下歩行空間(チ・カ・ホ)
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
- 食器の持ち回り
- 給食の実物展示
- 給食についてのVTR放映
- 給食レシピの配布
- 札幌市学校給食会共催によるパネル展・パンフレットなどの配布
- 札幌市食育推進協議会によるパネル展

もぐりん



べろりん



主催/札幌市学校給食栄養士会 <https://www.s-elyou.com> 共催/公益財団法人 札幌市学校給食会

後援/札幌市教育委員会・札幌市小学校長会・札幌市中学校長会・札幌市PTA協議会・公益財団法人 北海道学校給食会・札幌市食育推進協議会