11月 缩食医部

令和7年(2025年)10月31日 札幌市立藤野中学校





月	火	水	木	金
3	4	5	6 北海道を食べよう!	7
	コーンピラフ 高野豆腐のフライ りんご	ごはん 石狩鍋 ごまザンギ のりの佃煮	ロールパン ボルシチ 白身魚のハーブ焼き 柿	ごはん ローペンタン 十勝大豆コロッケ ごま和え
文化の日	胚芽米、大麦、バター、 ベーコン、玉ねぎ、人 参、コーン、マッシュル ーム、パセリ/高野豆 腐、小麦粉、ごま、卵、パ ン粉/りんご	白飯/鮭ダイス、豆腐、キャベツ、人参、玉ねぎ、こんにゃく、しめじ、長ねぎ/鶏肉、しょうが、にんにく、卵、片栗粉、ごま/もみのり、ひじき、水あめ	ロールパン/ベーコン、ポークウインナー、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、ビーツ、セロリ、にんにく、パセリ、トマト缶、デミグラスソース(牛肉エキス入り)/真だら、にんにく、パン粉、粉チーズ、パセリ/柿	白飯/豚肉、しょうが、片 栗粉、人参、白菜、干し 椎茸、たけのこ、ほうれ ん草、長ねぎ/じゃがい も、大豆、玉ねぎ、パン 粉、小麦粉、とうもろこし 澱粉/小松菜、もやし、す りごま
10	11	12	13	14
たぬきうどん チーズポテト 温州みかんゼリー	焼豚チャーハン かぼちゃコロッケ 黄桃缶	ごはん 豆腐のオイスターソース煮 ひじき入りぎょうざ おひたし	チーズメンチカツバーガー 「横割りバンズ メンチカツ スライスチーズ あさりのチャウダー	チキンカレーライス野菜の醤油漬け
ソフト麺、あさり、桜え び、かたくちいわし煮干 し、人参、春菊、ひじき、 切り干し大根、ひじつと 小麦粉、卵、鶏肉、たもぎ 小松菜、長ねぎ、たもぎ たけ、バター、メーズ、 牛乳、スキムミルク/み かん果汁、ゲル化剤	胚芽米、大麦、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、人参、玉ねぎ、コーン、干し椎茸、グリンピース/かぼちゃ、パン粉、マッシュポテト、玉ねぎ、スキムミルク、米粉、小麦粉/黄桃缶	白飯/豆腐、豚肉、ピーマン、長ねぎ、人参、たけのこ、しょうが、にんにく、片栗粉/キャベツ、豚肉、鶏肉、ひじき、長ねぎ、しょうが、椎茸、片栗粉、ホタテエキス、小麦粉/小松菜、もやし、糸かつお	大根サラダ 横割りバンズ/豚挽肉、パン粉、玉ねぎ、小麦粉、大豆たんぱく、片栗粉/スライスチーズ/あさり、べつコン、じゃがいも、玉ねぎ、小ター、キムミルク、チーズ/大根、まぐろ水煮、きゅうり、人参、ごま	白飯、鶏肉、じゃがいも、 人参、玉ねぎ、セロリ、り んご、しょうが、にんに く、グリンピース、小麦粉 /大根、きゅうり、人参、水 あめ
17	18	19 年生校外学習 給食試食会	20	21
塩ラーメン 大学芋 柿	ごぼうピラフ さんまごまフライ 中華サラダ	鶏ミックス丼 味噌汁 りんご	黒コッペパン ポテトグラタン 厚揚げサラダ ベビーパイン缶	ごはん マーボー豆腐 野菜春巻 ナムル
ソフトラーメン、豚肉、しょうが、にんにく、メンマ、もやし、人参、玉ねぎ、白菜、長ねぎ、ほうれん草、わかめ、ごま/さつまいも、水あめ、ごま/柿	胚芽米、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/さんま、しょうが、小麦粉、卵、ごま、パン粉/ハム、緑豆春雨、きゅうり、もやし、人参、ごま	白飯、鶏肉、しょうが、小 麦粉、片栗粉、厚揚げ、 人参、玉ねぎ、たけのこ、 干し椎茸、ピーマン、ごま /高野豆腐、わかめ、長 ねぎ/りんご	黒コッペパン/ベーコン、 玉ねぎ、じゃがいも、人 参、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、 パセリ/厚揚げ、しょうが、 片栗粉、小麦粉、キャベ ツ、きゅうり、人参、ごま/ ベビーパイン缶	白飯/豆腐、豚挽肉、しょうが、にんにく、人参、長ねぎ、干し椎茸、片栗粉/キャベツ、ひじき、豚肉、春雨、玉ねぎ、ツクス粉、小麦粉、水あめ/ハム、小松菜、もやし、人参、ごま

24	25	26	27	28
·振替休日·	ビビンバ えびバーク (バーベキューソース味) フルーツ白玉	ごはん じゃがいものそぼろ煮 カレイから揚げ しょうが和え	きなこ揚げパン イタリアンスープ ほうれん草とコーンの サラダ	肉炒め丼 味噌汁 さつまいもの天ぷら
	胚芽米、大麦、豚挽肉、 豆腐、メンマ、長ねぎ、 しょうが、にんにく、人 参、ほうれん草、もや し、ごま、長ねぎ/えび、 たらすり身、玉ねぎ/えび、 たらすりの、はちみつ、 しょうが、にんにく/缶 詰(みかん・パイン・ ・強・梨・夏みかん) 白玉 もち	白飯/豚挽肉、じゃがい も、玉ねぎ、人参、大豆 水煮、切干大根、さやい んげん、干し椎茸、しょ うが/かれい、片栗粉/ ほうれん草、もやし、しょうが	ソフトフランス、きなこ/ ベーコン、じゃがいも、玉 ねぎ、人参、コーン、パセ リ、アルファベットマカロ ニ/ハム、ほうれん草、コ ーン、ごま	白飯、豚肉、メンマ、人 参、もやし、ほうれん 草、玉ねぎ、りんご、しょ うが、にんにく、片栗 粉、ごま/大根、油揚げ /さつまいも、小麦粉、卵

☆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。

☆「<u>わかめ</u>」や「<u>しらす干し</u>」などの海産物には、<u>えび・かに・いか等</u>の魚介類が<u>混入</u>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。

しっかり食べて、大夫な歯をつくろう!

11月8日は「いい歯の日」です。80歳になっても20本以上の歯を保つ「8020(ハチマルニイマル)運動」の一環として定められました。歯の健康は全身の健康に大きく影響します。子どもの頃から正しい食習慣を身につけていくことが、将来の健康に繋がります。

給食では、カルシウムを豊富に含む牛乳・乳製品、 小松菜、豆腐などの大豆製品を使用しています。



よく噛んで 食べましょう。 カルシウムを 摂りましょう。

甘いお菓子やジュースは控え めにしましょう。特に寝る前の 飲食はやめましょう。 カルシウムたっぷり給食メニュー!

小魚の佃煮(5人分)

常備菜にもおすすめです!

【材料】

いりこ・・30g

刻み昆布(もどしたもの)20g

醤油・・小さじ 1.5 砂糖・・・小さじ 2

酒・・・小さじ1 みりん・・小さじ1/2

水飴・・小さじ 1/2 白ごま・・小さじ3

水・・・カップ1

【作》方】

いりこ、昆布は分量の水で煮て、柔らかくなったら調味料を入れて煮詰めます。

仕上げに、白ごまを入れてでき上がり!



今月の北海道を食べよう!

ボルシチ

ボルシチは、ウクライナ発祥のスープで、東ヨーロッパや西アジアで広く親しまれています。ボルシチにはいろいろな野菜を入れますが、中でも鮮やかな赤い色をしたビーツを入れるのが特徴です。

11月6日は、北海道産のビーツを入れて作った、ボルシチを提供します。

