



きゅうしょくだより

# いただきます

令和7年(2025年)9月30日

札幌市立発寒西小学校

札幌市立八軒西小学校

第46回  
学校給食展

きゅうしょくだより！学ぼう！食べろ楽しさ大切さ

令和7年10月11日(土)  
11:00~18:00

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
- 食器の移り変わり
- 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示・パンフレットなどの配布
- 札幌市農業振興協議会によるパネル展示

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

協賛/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、札幌市農業振興協議会

## 第46回学校給食展のお知らせ

日時：令和7年10月11日(土)

(11:00~18:00)

場所：札幌駅前通地下歩行空間(チ・カ・ホ)

憩いの空間 北1条東(出入口7番と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示・パンフレットなどの配布

●札幌市農業振興協議会によるパネル展示

## 日本人の米消費量は？

昨年からの1年間、米価高騰が話題となりました。子どもたちからも「お米高いのに、どうして給食でできるの？」という質問を受けることがあります。現在は週に2回白飯(カレー、丼物を含む)を、週に1回味のついたご飯(ピラフや炊き込みご飯)を提供しています。札幌市の学校給食でごはんが登場したのは今から約50年近く前でした。

日本人の「コメ離れ」が顕著になってきたのもその前後です。60年前1人が1年間に消費した米の量は118kgでしたが、今から2年前では約51kgとなり、ほぼ半量に減少しました。

一方で今回の「米不足」からインバウンドによる米食人気にも焦点が当てられました。

北海道は全国第二位の米どころです。以前、北海道米の食味は評判がよくなかったのですが、品種改良を重ねることにより、この30年ほどでその品質は飛躍的に改善されました。今では最高品質の米をたくさん作りだしています。給食の米は「ゆめぴりか」を使っています。

**10月17日(金)北海道米をおいしく食べるおかずを  
リザーブ(予約)した給食の実施があります。**

a いわしのかば焼き丼、b とり天丼です。子どもたちは9月中旬にリザーブ済み。当日はおかずと一緒に北海道の美味しいお米を味わってほしいと思います。

# ☆10がつよていこんだて☆

毎日の給食の写真を発寒西小学校のホームページにアップしていますので御覧ください。

月	火	水	木	金
		1日 開校記念日	2日 ●★背割りコッペ チリコンカン ★コーンフライ 梨	3日 ごはん さんまのかばやき みそしる きんぴら
			3日 コッペパン/豚肉、いんげんまめ、玉葱じゃが芋、人参、ハチ、ワタ、油、砂糖、ケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース、ソース、カレー粉、卵、ワタ、ハブリカ、オリーブオイル、ナツメグ/とうもろこし、パン粉、生乳、小麦粉、砂糖、スキムミルク、菜種油/梨	精白米/さんま、小麦粉、菜種油、砂糖、酒、みりん、生姜、白ごま、でん粉/凍り豆腐、わかめ、長葱、白みそ、赤みそ/ごぼう、人参、つきこんにゃく、ひじき入りさつま揚げ、油揚げ、さやいんげん、ワタ、油、砂糖、醤油、酒、みりん、白ごま、唐辛子
6日 五目うどん ごまポテト パイナップル(缶詰)	7日 とりめし ●★ちくわチーズ つめフライ いそあえ	8日 ハヤシライス 大根サラダ	9日 あげパン ポテトスープ あさりのスパゲティ サラダ	10日 豚すきどん みそしる りんご
うどん、鶏肉、油揚げ、つと、人参、ほうれん草、ごぼう、長葱、干しいたけ、たもぎたけ、醤油、砂糖、酒、酢、唐辛子、/じゃが芋、なたね油、白すりごま、砂糖/缶詰	胚芽米、大葉、鶏肉むね、鶏もも肉、生姜、玉葱、みりん、砂糖/白ちくわ、チーズ、小麦粉、全卵、パン粉、菜種油/もやし、切りのり、醤油	精白飯、豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、セリ、生姜、にんにく、マッシュルーム、グリルピース、小麦粉、ワタ、油、カレー粉、トマトピューレ、ケチャップ、トマト缶詰、デミグラスソース、ソース、醤油、オリーブオイル、ワタ、赤ワイン/大根、ツナ水煮、きゅうり、人参、白ごま、醤油、砂糖、ごま油、酢	ソフトフランスパン、菜種油、グラニュー糖、ソルト/ベーコン、じゃが芋、人参、玉葱、ハチ、醤油、塩、白ワイン/あさり、生姜、酒、ハブリカ、きゅうり、人参、醤油、酢、ワタ、油、砂糖、白みそ、ごま油、白ごま/	精白飯、豚肉、しらたき、玉葱、たけのこ、たもぎたけ、砂糖、醤油、酒、みりん、ほうれん草/白菜、油揚げ、白みそ、赤みそ/りんご
13日 スポーツの日	14日 チキンウインナー ライス ●ほっけの オートミールフライ パイナップル(缶詰)	15日 ごはん カレーにくじゃが サバのこうみあげ ごまあえ	16日 ●★ツイストパン 小松菜のクリーム煮 ぶりスパイスあげ りんご	17日 aいわしのかば焼き丼 bとり天丼 豚汁 みかん
	胚芽米、大葉、ハチ、トマト缶詰(ジュース)、白ワイン、カットウインナー、玉葱、人参、マッシュルーム、グリルピース、ワタ、油、ケチャップ、塩/ほっけ、酒、塩、小麦粉、全卵、オートミール、パン粉、菜種油/缶詰	精白飯/豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、しらたき、さやいんげん、干しいたけ、たもぎたけ、生姜、ワタ、油、醤油、砂糖、酒、みりん、カレー粉/さば、生姜、にんにく、醤油、酒、鰹粉、小麦粉、菜種油/小松菜、白菜、白すりごま、醤油、砂糖	ツイストパン/ベーコン、小松菜、砂糖、人参、玉葱、マッシュルーム、小麦粉、バター、ワタ、油、チーズ、牛乳、豆乳、スライス、白ワイン、塩、/ぶり、生姜、にんにく、酒、醤油、塩、鰹粉、小麦粉、カレー粉、卵、ハブリカ、菜種油/りんご	精白米、aいわし、小麦粉、菜種油、醤油、砂糖、酒、みりん、生姜、白ごま、でん粉、b鶏肉、醤油、生姜、にんにく、小麦粉、鰹粉、菜種油、砂糖、みりん/豚肉、豆腐、じゃが芋、こんにゃく、人参、大根、玉葱、ごぼう、長葱、生姜、ワタ、油、酒、白みそ、赤みそ/みかん
20日 カレーラーメン シナモンポテト みかん	21日 深川めし みそしる ●高野豆腐のフライ	22日 ごはん マーボー豆腐 △ししゃものからあげ おひたし	23日 ●★かくしよく オニオンポタージュ 十勝大豆コロッケ ミニトマト ブルーベリージャム	24日 ごはん きのこじる さんまのにつけ 柿
チヂミ、豚肉、酒、生姜、にんにく、ワタ、もやし、白菜、ほうれん草、長葱、わかめ、小麦粉、ワタ、油、カレー粉、ハブリカ、醤油、ソース、白みそ、塩、トマトピューレ、りんご/さつま芋、菜種油、グラニュー糖、ソルト/みかん	胚芽米、大葉、酒、醤油、あさり、生姜、砂糖、みりん、人参、ごぼう、サラダ油、みそ、小松菜/もやし、油揚げ、みそ/凍り豆腐、醤油、砂糖、酒、みりん、カレー粉、塩、小麦粉、白すりごま、卵、パン粉、白ごま、菜種油	精白米、豆腐、豚ひき肉、生姜、にんにく、ワタ、油、人参、長葱、干しいたけ、みそ、醤油、砂糖、酒、ごま油、トウモロコシ、鰹粉/かたししゃも(子持ち)、酒、小麦粉、鰹粉、菜種油、醤油、ほうれん草、白菜、糸かつお、醤油	角食/ブルーベリー、砂糖、水あめ/ベーコン、じゃが芋、玉葱、ハチ、小麦粉、バター、ワタ、油、牛乳、豆乳、スライス、チーズ、塩、白ワイン/じゃが芋、大豆、玉葱、パン粉、小麦粉、大豆油、コーン油、カレー粉、菜種油/ミニトマト	精白米、ぶなしめじ、えのきたけ、なめこ、人参、大根、ごぼう、長葱、油揚げ、ワタ、油、みそ、酒/さんま、生姜、酒、醤油、砂糖、みりん、穀物酢/柿
27日 振替休業日	28日 ★エスカロップ (●トンカツ) コールスローサラダ	29日 ごはん 三平汁 豚肉と野菜の炒め物 みかん	30日 ●★横割りバンズパン あげパンバーグ てりやきソース ★チーズ ★ベーコンシチュー 柿	31日 ごはん 豆腐の中華煮 あげポークシウマイ ナムル
	胚芽米、大葉、バター、ワイン、パセリ、たけのこ、醤油、豚肉、小麦粉、卵、パン粉、菜種油、/玉葱、人参、生姜、にんにく、サラダ油、ケチャップ、トマトピューレ、ソース、デミグラスソース、砂糖、オリーブオイル、カレー粉、小麦粉/キヤベツ、人参、コーン、酢、サラダ油、からし	精白米/鮭、豆腐、じゃが芋、人参、大根、こんにゃく、長葱、酒/豚肉、生姜、鰹粉、菜種油、たけのこ、人参、ピーマン、サラダ油、ごま油、豆板醤、ごま/みかん	横割りバンズパン/牛肉、玉葱、豚肉、パン粉、卵、牛乳、菜種油/醤油、砂糖、みりん、鰹粉/チーズ/ベーコン、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、ワイン/柿	精白米/豆腐、豚肉、酒、エビ、人参、玉葱、たけのこ、しいたけ、黒きくらげ、生姜、にんにく、サラダ油、醤油、砂糖、ごま油、鰹粉/玉葱、豚肉、牛肉、鰹粉、大豆、酒、砂糖、醤油、小麦粉、菜種油/小松菜、もやし、もやし、人参、醤油、酢、砂糖、唐辛子、ごま油、ごま

\*牛乳は毎つきます。

●鶏卵使用★乳製品使用

△子持ちカラフトシヤモ ☆柑橘系以外の果物あり

\*果物や野菜は変更になることがあります。

\*ワカメなどの海藻類やしらすばし、ししゃも、あさりなどには、小さなえびやカニが混入していることがあります。