

# 給食だより

5月

令和8年4月30日  
藻岩中学校・石山中学校

## 北海道の食材や料理を紹介していきます


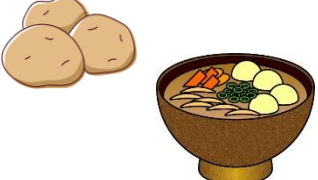
令和4年度から南区の小中学校では、『北海道を食べよう』をテーマに北海道の食材や料理を紹介する取り組みを続けています。

北海道の食料自給率（カロリーベース）は213%であり、我が国の食卓を支える日本最大の食料生産地域です。

1年を通して、北海道の旬の食材や料理を給食に積極的に取り入れ、北海道の農水産品への理解、愛着を深める機会としたいです。



### 今年度の実施予定月と予定献立

	* 食材の出回り状況により、実施月の変更または中止になる場合があります。	8月	・手稲大浜みやこかぼちゃの野菜カレー 	12月	・札幌産かぼちゃの冬至かぼちゃ ・札幌フードリサイクルごぼうの料理
5月	・グリーンアスパラガスとコーンのサラダ 	9月	★南区産小松菜を使った料理 ・札幌フードサイクルレタスのタコライス	1月	★帯広中華ちらし 
6月	★北海道産ごぼうとチキンの甘辛炒め 	10月	★札幌黄玉ねぎのかき揚げうどん 	2月	・知内にら鶏丼 
7月	★砂川ポークチャップ丼 ・札幌フードリサイクルチンゲン菜、レタスの料理	11月	★いも団子汁 	3月	・甘納豆の赤飯 

# 5月 こんだてカレンダー

月	火	水	木	金	
<p>☆☆ 食器は5種類あります ☆☆☆</p>				<p>7</p>	<p>8</p>
<p>給食当番はこんだてカレンダーをよく見て、正しい食器に盛りつけましょう。</p>		<p>米 大麦 鶏肉 しょうが たまねぎ /ぶり切身 小麦粉 全卵 ごま 揚げ油/こまつな はくさい 糸かつお/</p>		<p>横割パンズ/ベーコン いも 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 牛乳 豆乳 チーズ/豆腐ハンバーグ/あさり しょうが 小麦粉 揚げ油 きゅうり キャベツ 人参 ごま/</p>	
<p>11</p> <p>小松菜とコーンのサラダ</p>	<p>12</p> <p>沖縄産パイナップル</p> <p>サーターアンダギー</p>	<p>13 藻岩2年なし</p> <p>フルーツミックス 豆腐ナゲット</p>	<p>14 藻岩2年なし</p> <p>チキンナゲット (2コ)</p>	<p>15 藻岩2年なし</p> <p>清見オレンジ</p> <p>小松菜サラダ</p>	
<p>白飯/豚肉 たまねぎ にんじん セロリー しょうが にんにく パセリ レーズン 小麦粉 トマト缶/ハム こまつな ホールコーン ごま/</p>	<p>ソフトめん/豚肉 しょうが にんにく こねぎ ほうれんそう 豚骨 たまねぎ にんじん/小麦粉 ごま 全卵 揚げ油/パイナップル/</p>	<p>米 大麦 バター ベーコン たまねぎ にんじん コーン パセリ/豆腐 鶏肉 たまねぎ 全卵 パン粉 揚げ油/みかん缶 パイナップル 黄桃缶/洋なし缶 夏みかん缶/</p>	<p>白飯/豚肉 豆腐 しらたき たまねぎ はくさい 長ねぎ たもぎたけ ごま にんにく しょうが りんご/鉄腕チキンナゲット 揚げ油/</p>	<p>ロールパン/豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ/ハム 緑豆はるさめ ひじき こまつな ごま/清見オレンジ/</p>	
<p>18</p> <p>冷凍パイ</p>	<p>19 藻岩給食なし</p> <p>フレンチポテト</p> <p>カレーソース</p>	<p>20</p> <p>黄桃缶</p> <p>野菜コロッケ</p>	<p>21</p> <p>さばのソース焼き</p> <p>おかかぶりかけ</p>	<p>22</p> <p>アスパラとコーンのサラダ</p> <p>麦入り野菜スープ</p>	
<p>白飯 豚肉 しょうが 厚揚げ 小麦粉 揚げ油 たまねぎ たけのこ にんじん ピーマン ごま/こまつな たもぎたけ たまねぎ/パイナップル/</p>	<p>ソフトパスタ/豚肉 豚しほ パン チップ たまねぎ にんじん マッシュルーム りんご セロリー しょうが にんにく パセリ 小麦粉/フレンチポテト 揚げ油/</p>	<p>米 大麦 清酒 醤油 豚肉 豆腐 ムシマ 長ねぎ しょうが にんにく にんじん ほうれんそう もやし/ごま/ポテトコロッケ (野菜) 揚げ油/黄桃缶/</p>	<p>白飯/鶏肉 豆腐 つきこんにやく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ/さば切身 しょうが ごま/しらこす干し 糸かつお 切りのりごま/</p>	<p>コッペパン 揚げ油/ベーコン にんじん たまねぎ キャベツ セロリ パセリ おおむぎ/ハム グリーンアスパラガス ホールコーン ごま/</p>	
<p>25 藻岩3年なし</p> <p>洋梨缶</p>	<p>26 藻岩3年石山2年なし</p> <p>ジュースオレンジ</p> <p>ごまだんご</p>	<p>27 藻岩3年石山2年なし</p> <p>いそろえ</p> <p>チキンカツ</p>	<p>28 藻岩3年石山2年なし</p> <p>ナムル</p> <p>ししゃものから揚げ</p>	<p>29 藻岩1年石山1年なし</p> <p>りんご</p> <p>ポテトグラタン</p>	
<p>白飯/えびいか あさり しらす干し たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく ひじき 切干大根 小麦粉 全卵 揚げ油/じゃがいも わかめ 長ねぎ/洋なし缶/</p>	<p>ソフトめん/鶏肉 油揚げ つと にんじん こまつな ごぼう 長ねぎ 干しいたけ たもぎたけ/白玉もち ごま/ジュースオレンジ/</p>	<p>米 大麦 あさり しょうが 油揚げ にんじん ごぼう たけのこ 干しいたけ しらたき 枝豆/鶏肉 小麦粉 全卵 パン粉 揚げ油/こまつな はくさい 切りのり/</p>	<p>豆腐 鶏肉 こまつな 長ねぎ にんじん しょうが にんにく/カラフト ししゃも (子持ち) 小麦粉 揚げ油/ハム ほうれんそう もやし にんじん ごま/</p>	<p>背割コッペパン/ベーコン たまねぎ じゃがいも にんじん 小麦粉 バター チーズ 牛乳 豆乳 パン粉 パセリ/ポークウインナー/りんご/</p>	