

給食だより

11月

令和8年10月30日
藻岩中学校・石山中学校

北海道を まるごと食べよう！

11月24日（火）～27日（金）の4日間は給食週間になります。

「北海道をまるごと食べよう」をテーマとし、北海道の郷土料理や北海道を代表する食材を使った料理を組み合わせたスペシャルメニューを実施します。

献立の詳細は当日に配られる給食週間だよりをご覧ください。

北海道の豊かな食材を、楽しく、おいしく味わって食べてほしいと思います。



24日（火）バターコーンラーメン

バターコーンラーメンは、今から57年ほど前、札幌のラーメン店がメニュー化したのが始まり。

北海道の寒い気候の中で、体を温め、カロリーやコクを補うトッピングとして、バターやコーンが好まれたようです。

今日の給食では、塩味ベースのラーメンスープに北海道産のコーンとバターを加えて仕上げました。



25日（水）根室エスカロップ

エスカロップは、たけのこ入りのバターライスに豚肉のカツをのせ、デミグラスソースをかけた根室の名物料理です。

根室市は漁業が盛んなまちであったことから、働く漁師さんが時間をかけずに食べることができて、ボリュームのあるメニューとしてエスカロップが生まれました。



26日（木）いもだんご汁・ザンギ

いもだんごは北海道の郷土料理です。北海道では昔からじゃがいも作りが盛んで、収穫量は日本一です。

ゆでたいもをつぶし、でんぷんと合わせて作るいもだんごは、そのまま焼いたり、野菜と一緒に汁物に加えて食べられてきました。

当日は、いもだんごについて詳しく知ることができるテレビ放送を予定しています。



27日（金）赤ビーツ入りボルシチ

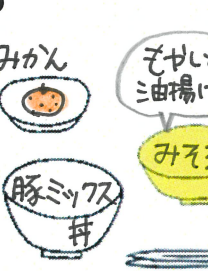
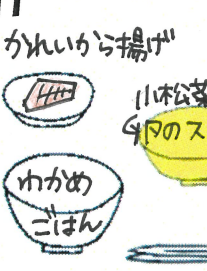
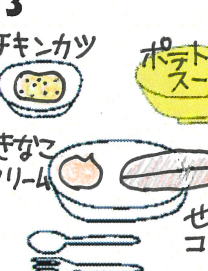
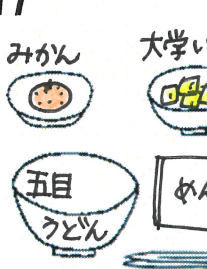
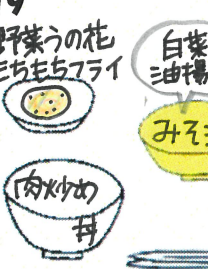
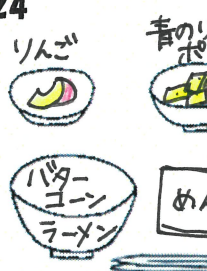
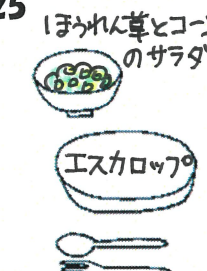
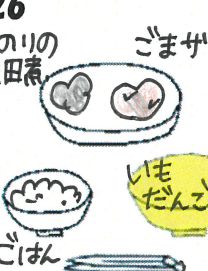
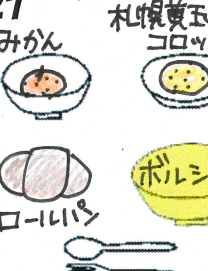
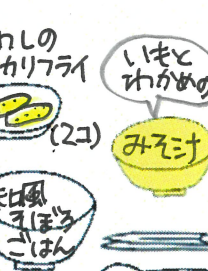
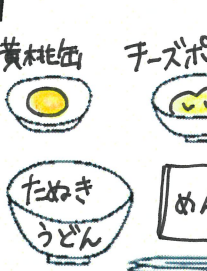
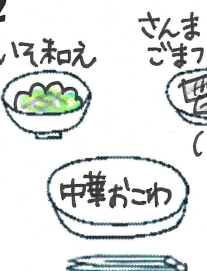
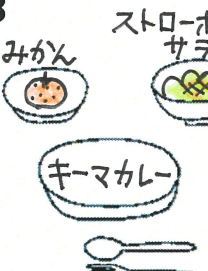
昨年度実施し、好評だった北海道産の赤ビーツを使った「ボルシチ」を再び作ります。

ビーツは濃い赤紫色をしたカブに似た形の栄養豊富な野菜で、北海道でも各地で栽培されています。煮込むことで甘味が増して美味しくなります。

初登場の札幌黄玉ねぎのコロッケもお楽しみに♪



11月 こんだてカレンダー

月	火	水	木	金
2  おひたし ぎょうざ (2コ) 豆腐のオイスターソース煮 ごはん <p>白飯/豆腐 豚肉 ピーマン 長ねぎ にんじん だけのしょうがにんにく/ひじき入りぎょうざ 揚げ油/こまつな はくさい 糸かつお/</p>	3 文化の日 	4  柿 かぼちゃ コロッケ 焼豚 チャーハン <p>米 おおむぎ 豚肉 長ねぎ しょうがにんにく にんじん たまねぎ コーン 干しいだけ グリンピース ごま/かぼちゃコロッケ 揚げ油/柿/</p>	5  みかん ぞやしと 油揚げの みそ汁 豚ミックス 丼 <p>白飯/豚肉 しょうが 厚揚げ 小麦粉 揚げ油 たまねぎ だけのこ にんじん ピーマン ごま/もやし 油揚げ みそ/みかん/</p>	6  あさりの サラダ ポテト グラタン 大豆 コロッケ ソフト フランス ブルーベリー ジャム <p>パン/ベーコン たまねぎ じゃがいも 人参 小麦粉 バター チーズ 牛乳 豆腐 パセリ/あさり しょうが きゅうり キャベツ 人参 ごま/大豆 コロッケ 揚げ油/ブルーベリージャム/</p>
9  いそろえ いわし ハンバーグ じゃがいもの えび煮 ごはん <p>白飯/豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん 大豆 切り大根 いんげん 干しいだけ しょうが いわしハンバーグ 揚げ油 たまねぎ しょうが にんにく/こまつな もやし 切りのり/</p>	10  柿 白大豆 コロッケ しょうゆ ラーメン めん <p>ソフトラーメン/豚肉 豚肉 メンマ しょうが にんにく つもやし たまねぎ にんじん 長ねぎ ほうれんそう くさわかめ/白大豆コロッケ 揚げ油/柿/</p>	11  かれいから揚げ 川松菜と きのこのスープ わかめ ごはん <p>米 おおむぎ 炊き込みわかめ ごま/全卵 豆腐 (木綿) こまつな/かれい唐揚げ 揚げ油/だいにん しょうが/</p>	12  コロコロサラダ カレーライス <p>白飯/豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ セロリ りんご しょうが にんにく グリンピース 小麦粉/ハム 凍り豆腐 にんじん きゅうり コーン 白ごま/</p>	13  チキンカツ ポテト スープ きなこ クリーム せわり コップ <p>パン/ベーコン じゃがいも にんじん たまねぎ パセリ/鶏肉 小麦粉 全卵 パン粉 揚げ油/豆腐 きな粉 コーンスターチ バター/</p>
16  ナムル ししやもの から揚げ (2コ) マーボー 豆腐 ごはん <p>白飯/豆腐 豚肉 しょうが にんにく にんじん 長ねぎ 干しいだけ ごま/ししやも (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>	17  みかん 大学いも 五目 うどん めん <p>ソフトめん/鶏肉 油揚げ つと にんじん ほうれんそう ごぼう 長ねぎ 干しいだけ たもぎ だに/さつまいも 揚げ油 ごま/みかん/</p>	18  フルーツ カクテル はんぺんの チーズフライ ごぼう ピラフ <p>米 おおむぎ バター ベーコン ごぼう たまねぎ 人参 にんにく コーンパセリ/はんぺん 小麦粉 全卵 粉チーズ 揚げ油/みかん/ バイン豆 黄桃缶 なし缶詰 りんごジュース/</p>	19  野菜うの花 もちもちフライ 白紫と 油揚げの みそ汁 肉炒め 丼 <p>白飯/豚肉 メンマ にんじん もやし こまつな たまねぎ りんご しょうが にんにく ごま/ほうれんそう 鶏肉 しょうが にんにく 全卵 ごま 揚げ油/みそ/野菜うの花もちもちフライ 揚げ油/</p>	20  ミントマト 白身魚フライ (2コ) 白紫と ミントボールの クリーム煮 黒コップパン <p>パン/豚肉 すりみ 豆腐 たまねぎ はくさい にんじん マッシュルーム パセリ 小麦粉/バター チーズ 牛乳 豆腐/白身魚フライ 揚げ油/ミントマト/</p>
23 勤労感謝の日 	24  リンゴ 青のり ポテト バター コーン ラーメン めん <p>ソフトラーメン/豚肉 しょうが にんにく メンマ つと もやし たまねぎ にんじん ほうれんそう 長ねぎ ホールコーン わかめ バター/フレンチポテト 揚げ油 青のり/りんご/</p>	25  ほうれん草とコソンの サラダ エスカロップ <p>米 おおむぎ バター パセリ だけのこ 豚肉 小麦粉 全卵 揚げ油 たまねぎ にんじん しょうが にんにく トマトピューレ/ハム ほうれんそう ホールコーン ごま/</p>	26  のりの 1田煮 ごまザシギ いも だんご汁 ごはん <p>白飯/鶏肉 じゃがいも にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ/鶏肉 しょうが にんにく 全卵 ごま 揚げ油/もみりのり ひじき/</p>	27  みかん 札幌黄玉ねぎ コロッケ ロールパン ポルシチ <p>ロールパン/ベーコン ウィンナー じゃがいも にんじん たまねぎ キャベツピーツ セロリ にんにく パセリ トマト缶詰/玉ねぎコロッケ 揚げ油/みかん/</p>
30  いわしの カリカリフライ (2コ) いそと わかめの みそ汁 天ぷら ごはん <p>白飯/鶏肉 豆腐 切干大根 干しいだけ ごま しょうが ごぼう にんじん 油揚げ ひじき/じゃがいも たまねぎ 塩わかめ/いわしのカリカリフライ 揚げ油/</p>	1  黄桃缶 チーズポテト たぬき うどん めん <p>ソフトめん/あさり えび 煮干し にんじん 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき 小麦粉 全卵 鶏肉 つと こまつな 長ねぎ たもぎ だに 干しいだけ/いも バター チーズ 牛乳/黄桃缶/</p>	2  いそろえ さんま ごまフライ (2コ) 中華おこわ <p>米 もち米 豚肉 干しいだけ きくらげ だけのこ にんじん 葉 メンマ グリンピース ごま/さつま しょうが 小麦粉 全卵 ごま 揚げ油/ほうれんそう もやし 切りのり/</p>	3  ストロポテト サラダ キーマカレー <p>白飯/豚肉 たまねぎ にんじん セロリ しょうが にんにく パセリ レーズン 小麦粉 トマト缶/ハム キャベツ きゅうり ホールコーン じゃがいも 揚げ油 ごま/みかん/</p>	4  コールスロー サラダ あさりの チャウダー メンチカツ 横割 パンズ <p>横割/パンズ/あさり ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆腐 チーズ/メンチカツ 揚げ油/キャベツ にんじん ホールコーン/</p>