

きゅうしょくだより



令和8年（2026年）9月4日 札幌市立開成小学校・札幌市立伏古小学校

9月は、まだ暑さが残る一方で、秋の気配も感じられる季節です。給食でも、旬を迎える野菜や果物など、秋の味覚を取り入れていきます。ご家庭でもぜひ“実りの秋”を楽しんでください。

玉ねぎ（札幌黄）を食べよう！週間

まもなくおいしい玉ねぎが出回る時期がやってきます。日本の玉ねぎ栽培は、札幌市東区で始まり、今でも札幌市の玉ねぎ栽培の中心となっています。地場産物へ興味関心をもち、食を通して「ふるさと札幌」を愛する心を育てるため、「玉ねぎを食べよう！週間」に取り組みます。

期間

9月28日（月）～10月2日（金）

内容

＊札幌黄を使った献立の実施

（裏面の献立表に  がついています。）

＊給食時間の指導

＊玉ねぎに関する展示

（玄関前に展示する予定です。御来校の際はぜひお立ち寄りください。）

「札幌黄」は、病気に弱く、日持ちもしないため、生産量が少なく「まぼろしの玉ねぎ」と言われています。やわらかく、加熱後の甘みが強いのが特徴です。



東区マスコットキャラクター・タッピー

昨年は高温少雨のため札幌黄は不作でした。今年は今のところ順調に育っていると聞いています。このまま無事出荷されるように願っています。



よていこんだて

月	火	水	木	金
7 ひやむぎ 冷麦 かぼちゃの天ぷら パイン缶	8 やきぶた 焼豚チャーハン こうや豆腐 高野豆腐のフライ 梨	9 ごはん 豆腐のオイスターソース煮 ししゃものピリカラ揚げ 磯あえ	10 せわ 背割りコッペパン チリコンカン コーンフライ バナナ	11 ビビンバ だいず 大豆フレークのすまし汁 ブルーベリーゼリー
ソフト冷麦・油揚げ・椎茸・醤油・かまぼこ・きゅうり・ねぎ／かぼちゃ・小麦粉・卵	胚芽米・大麦・醤油・豚肉・ねぎ・人参・玉ねぎ・コーン・椎茸・グリーンピース・ごま油／高野豆腐・醤油・カレー粉・小麦粉・ごま・卵・パン粉 【伏古6年 給食なし】 【開成 給食なし】	豆腐・豚肉・ピーマン・玉ねぎ・ねぎ・人参・醤油・オイスターソース・片栗粉／子持ちカラフトししゃも・片栗粉・小麦粉・醤油・豆板醤／ほうれん草・もやし・のり・醤油 【伏古6年 給食なし】	豚肉・いんげん豆・玉ねぎ・じゃがいも・人参・パセリ・ケチャップ・トマトピューレ・デミグラスソース・ソース・醤油・カレー粉／（冷）コーンフライ 【伏古6年 給食なし】	白飯・豚肉・豆腐・メンマ・ねぎ・醤油・ごま油・豆板醤・人参・ほうれん草・もやし・ごま／大豆フレーク・豆腐・ほうれん草・ねぎ・椎茸・醤油・片栗粉／（冷）ブルーベリーゼリー

よていこんだて



月	火	水	木	金
14 にく 肉うどん ごまだんご なし 梨 	15 コーンピラフ ほっけのごまフライ こまつな 小松菜サラダ	16 わふう 和風そぼろごはん しろ みそ汁 あ 揚げえびシュウマイ	17 せわ 背割りコッペパン かぼちゃのポタージュ ウインナー おうとうかん 黄桃缶	18 ごはん しろ けんちん汁 さんまのかば焼き からしあえ
ソフトめん・豚肉・醤油・油揚げ・人参・ほうれん草・ねぎ・椎茸・たまご茸／白玉もち・ごま	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／ほっけ・小麦粉・卵・パン粉・ごま／ハム・春雨・ひじき・醤油・小松菜・ごま油	白飯・鶏肉・豆腐・切干大根・椎茸・ひじき・ごま・ごぼう・人参・みそ・醤油／大根・油揚げ・みそ／（冷）えびシュウマイ	ベーコン・かぼちゃ・玉ねぎ・セロリ・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ／（冷）チキンウインナー・ケチャップ・ソース	鶏肉・豆腐・つきこんにゃく・人参・大根・ごぼう・ねぎ・みそ／さんま・片栗粉・小麦粉・醤油・ごま／ちくわ・ほうれん草・もやし・醤油
21 	22 	23 	24 黒コッペパン あさりのチャウダー だいこん 大根サラダ かん パイン缶 あさり・ベーコン・じゃがいも・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／大根・まぐろ水煮・きゅうり・人参・ごま・醤油・ごま油 【開成5年 給食なし】	25 こもく 五目ごはん しろ みそ汁 こうみ さばの香味揚げ 胚芽米・大麦・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・椎茸・グリーンピース・醤油／豆腐・なめこ・ねぎ・みそ／さば・醤油・片栗粉・小麦粉 【開成5年 給食なし】
28 タッピーミートソース タッピーサラダ	29 タッピーとりめし しろ みそ汁 なんぶ ぶりの南部揚げ	30 タッピースープカレー フルーツミックス	10/1 かくしやく 角食 タッピーポタージュ タッピーコロッケ コールスローサラダ みかんジャム	2 タッピーかき揚げ丼 しろ みそ汁 みかん
 玉ねぎを食べよう! 週間 				
ソフトパスタ・豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・パセリ・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・トマトピューレ・トマト缶詰・デミグラスソース・ソース・醤油／ハム・キャベツ・きゅうり・コーン・玉ねぎ・片栗粉・醤油・ごま	胚芽米・大麦・醤油・鶏肉・玉ねぎ／豆腐・小松菜・えのき茸・みそ／ぶり・醤油・小麦粉・卵・ごま	白飯・鶏肉・じゃがいも・かぼちゃ・しめじ・玉ねぎ・セロリ・りんご・カレー粉・トマト缶詰・醤油／缶詰（みかん・パイン・りんご・黄桃・梨）	ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ／（冷）玉ねぎコロッケ／キャベツ・人参・コーン	白飯・あさり・玉ねぎ・人参・ごぼう・春菊・ひじき・切干大根・小麦粉・卵・醤油・片栗粉／厚揚げ・小松菜・たまご茸・みそ

★牛乳は毎日 200mL つきます。

★（冷）は、冷凍食品の印です。

★その日の給食に使われる食材を載せてあります。（だしに使う削り節・昆布・煮干し・とりがら・豚骨・野菜・塩、こしょう、砂糖、少量使用する香辛料は書いていません。）

★くだものは、市場の入荷状況等で変更になることがあります。あらかじめご了承ください。