

給食だより 10月

令和7年10月2日発行

札幌市立もみじ台中学校

札幌市立上野幌中学校

※10月6日(月)～10月31日(金)

秋の気配が日ごとに深まってきましたね。

第46回学校給食展のご案内をのせます。お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。

～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

(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



是非、お立ち寄り
ください！



第46回
学校給食展

まいうしよくで学ぼう！ 食べる楽しさ大切さ

とき 令和7年10月11日(土)
11:00～18:00

ところ 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／札幌市学校給食委員会 <https://www.s-eiyoku.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

～イエスクリーン作物(にんじん)を使います～

10月28日、29日の給食で使う「にんじん(とうや湖産)」は、イエスクリーン作物のもので
す。「クリーン農業」とは、土づくりを基本に、化学肥料や化学合成農薬を必要最小限に抑え
た、環境にやさしい農業のことです。クリーン農業によって栽培された農作物は、安心・安全で
品質が高いことで知られ、イエスクリーン作物と呼ばれています。



10月の 予定献立

*牛乳は毎日つきます。
*果物や野菜は、産地の天候や仕入れの状況等により変更になる場合があります。ご了承ください。
*小魚・海藻・あさり等の海産物全般については、まれに小さなえび・かに等が混入している場合があります。
*1尾まるごとや筒切りの魚には、魚卵が入っていることもあります。

月	火	水	木	金
6日	7日	8日	9日	10日
鶏ごぼうごはん かぼちゃチーズフライ 磯和え	ご飯 スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ ナムル	横割バンズ オニオンポタージュ カレーコロッケ、ケチャップソース スライスチーズ りんご	味噌かつ丼 けんちん汁 みかん	肉うどん さつまいもグラッセ 柿
胚芽精米、大麦、鶏挽肉、焼き豆腐、しょうが、ごぼう、にんじん、油揚げ、なたね油、ごま/かぼちゃチーズフライ、なたね油/小松菜、もやし、切りのり	白飯/豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、なたね油、ごま油、あさり、にんじん、玉ねぎ、えのきたけ、にら/子持ちカラフトしゃも、小麦粉、でん粉、なたね油/ハム、ほうれん草、もやし、にんじん、しょうが、にんにく、長ねぎ、ごま油、ごま	横割バンズパン/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、パセリ、小麦粉、バター、なたね油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/ポテトコロッケ(カレー味)、なたね油/スライスチーズ/りんご	白飯、豚肉、小麦粉、全卵、パン粉、なたね油、ごま油、ごま/鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、大根、ごぼう、長ねぎ、なたね油/みかん	ソフトめん、豚肉、油揚げ、つと、にんじん、小松菜、長ねぎ、干しいたけ、たもぎたけ/さつまいも、バター、牛乳/柿
13日	14日	15日	16日	17日
 スポーツの日 スポーツの日	とりめし 味噌きのこ汁 ブリカツ	角食 チョコクリーム ポテトスープ チキンカツ	ご飯 コーンクリームスープ 焼きハンバーグ、おろしソース ほうれん草とベーコンのサラダ	パスタミートソース オニオンチップサラダ ブルーベリーゼリー
	胚芽精米、大麦、鶏肉、しょうが、玉ねぎ、なたね油/ぶなしめじ、えのきたけ、なめこ、にんじん、大根、ごぼう、長ねぎ、油揚げ、なたね油/ぶりカツ、なたね油	角食/豆乳、チョコレート、ピュアココア、コーンスターチ/ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パセリ/鶏肉、小麦粉、全卵、パン粉、なたね油	清田区産ポラスター ほうれん草使用 白飯/ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、なたね油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/ハンバーグ、大根、しょうが、でん粉/ベーコン、ほうれん草、もやし、なたね油、ごま	ソフトパスタ、豚挽肉、大豆水煮、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリー、にんにく、しょうが、なたね油、パセリ、小麦粉、トマトピューレ、トマト缶/ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、玉ねぎ、でん粉、なたね油、ごま/ブルーベリーゼリー
20日	21日	22日	23日	24日
小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ フルーツミックス	 札教研 (給食はありません)	ツイストパン 小松菜グラタン 大根サラダ 洋なし缶	スープカレー あさりのサラダ	味噌ラーメン アメリカンドッグ 柿
胚芽精米、大麦、バター、ベーコン、にんじん、玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、なたね油、小松菜/凍り豆腐、小麦粉、すりごま、全卵、パン粉、ごま、なたね油/みかん缶、パイ缶、黄桃缶、洋梨缶、なつみかん缶		ツイストパン/ベーコン、玉ねぎ、小松菜、マカロニ、マッシュルーム、小麦粉、バター、なたね油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、パン粉、粉チーズ/だいこん、まぐろ水煮、きゅうり、にんじん、ごま、ごま油/洋梨缶	白飯、鶏肉、にんにく、じゃがいも、なたね油、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りんご、しょうが、トマト缶/あさり、しょうが、きゅうり、キャベツ、にんじん、なたね油、ごま油、ごま	ソフトラーメン、豚挽肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、すりごま、ごま、ごま油、豚肉、もやし、メンマ、なたね油、ほうれん草、長ねぎ、くきわかめ/ポークウインナー、小麦粉、ベーキングパウダー、全卵、牛乳、なたね油/柿
27日	28日	29日	30日	31日
栗ごはん レバー入りメンチカツ からし和え	ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え	かぼちゃパン ベーコンシチュー チキンナゲット グレープゼリー	豚すき丼 味噌汁 白身魚フライ	きつねうどん スイートパンプキン みかん
	イエスクリーンににんじん使用	イエスクリーンににんじん使用	上野幌2年給食なし	
胚芽精米、大麦、日本栗、油揚げ、にんじん、ぶなしめじ、干しいたけ/レバー入りメンチカツ、なたね油/焼き竹輪、小松菜、キャベツ	白飯/豚肉、さつまいも、豆腐、板こんにゃく、にんじん、大根、ごぼう、長ねぎ、しょうが、なたね油/さんま骨付き、しょうが/ほうれん草、もやし、すりごま	かぼちゃパン/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、なたね油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/チキンナゲット、なたね油/ぶどうジュース、粉寒天	白飯、豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけのこ、たもぎたけ、ほうれん草/じゃがいも、塩わかめ、長ねぎ/白身魚フライ、なたね油	ソフトめん、油揚げ、鶏肉、つと、干しいたけ、長ねぎ、たもぎたけ、ほうれん草/かぼちゃ、バター、牛乳、スキムミルク/みかん