

## 給食だより 11月

令和7年(2025年)10月31日

札幌市立柏中学校・中島中学校

17日

(月)

石狩鍋 北海道を  
たべよう

石狩鍋は、今から140年くらい前に生まれた石狩市の郷土料理です。漁師さんがとってきた鮭と野菜のぶつ切りを入れ、味噌味の鍋で食べたのが始まりです。その後、石狩の鮭料理の店が「石狩鍋」としてメニューに取り入れ、たくさんの人に広まりました。鮭一匹を残さず使用する、北海道らしさ満点の料理です。給食では、鮭、豆腐、野菜の他に山椒も入れ、香り良く仕上げています。



11月は、北海道の郷土料理や北海道を代表する食材を使用した料理が給食に登場します。

北海道の豊かな食を、楽しく、おいしく味わって食べてほしいと思います。

なお、17日(月)には、献立を紹介するTV放送を予定しています。



18日

(火)

## ボルシチ

ボルシチは、ビーツを使ったロシアの料理です。ビーツの赤い色が鮮やかなスープです。ビーツは、オランダやオーストラリアなどが主な産地ですが、北海道の羽幌町、石狩市でも特産品として栽培が盛んです。地域でとれたものを地場産物といいます。地場産物を地域で消費することを「地産地消」といいます。北海道でとれた栄養豊富なビーツを給食

で味わい  
ましょう。



19日

(水)

## ジンギスカン丼

ジンギスカンは、北海道の郷土料理です。羊の牧場が、大正時代に滝川と札幌の月寒にできたことから、北海道にジンギスカンが根づきました。

もともとは羊毛をとるために飼育されていましたが、やがて食用として広まりました。

ジンギスカンのもとになった料理は、中国の「鍋羊肉(コウヤンロウ)」という羊の肉をつかった料理だといわれています。

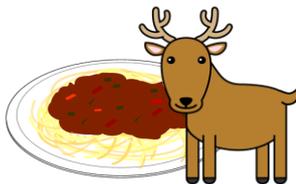


20日

(木)

## 鹿肉のミートソース

北海道だけに生息する「エゾシカ肉」を使い、今回はミートソースを作ります。最近では、野生の数が増えすぎたことによる、農作物への被害も拡大しています。地場産物として無駄なく、おいしく食べることは、自然を守ることに繋がります。鹿肉は牛肉などに比べ、たんぱく質と鉄分が豊富です。また、脂質が少ないので、健康的な食材として注目されています。



21日

(金)

## エスカロップ

エスカロップは、北海道の根室市で生まれた料理です。1963年ごろに、根室市内のレストランで漁師さんのためのメニューとして考えられたのが始まりです。今では、根室の郷土料理として定着し、よく食べられています。

たけのこが入ったバターライスの上にとんかつをのせ、デミグラスソースをかけます。

