

給食だより 11月

令和8年(2026年)10月30日

札幌市立柏中学校・中島中学校

16日(月) 芽室コーンチャーハン

芽室町は、「農業王国」と呼ばれるくらい農業が盛んな町で、人口は1万8千人ほどです。代表的な農作物にとうもろこしがあり、収穫量はなんと日本一です。

このとうもろこしを使ったご当地メニューとして「芽室コーンチャーハン」が考えられました。「芽室あんかけ焼きそば」というメニューもあります。

北海道を
たべよう

今月は、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。



17日(火) いも団子汁

いも団子は、北海道の郷土料理です。涼しい気候を利用し、じゃがいも作りが盛んだったため生まれた料理です。ゆでたり、蒸したりしたじゃがいもをつぶして、でん粉を混ぜよくこねて作ります。焼いて醤油をつけて食べることもあります。

今回は、野菜たっぷりの汁に入れるいも団子汁です。涼しくなるこの季節に体を温めるのにぴったりのメニューです。じゃがいもにはビタミンCが多く含まれているので、風邪の予防もしてくれます。



18日(水) 鹿肉のチリコンカン

北海道だけに生息する「エゾシカ肉」を使い、今回はチリコンカンを作ります。最近では、野生の数が増えすぎたことによる、農作物への被害も大きくなっています。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。シカ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。



19日(木) ザンタレ丼

釧路市は、漁業の盛んな町で、新鮮な海鮮を使った「ろばた焼き」や「海鮮丼」が有名です。実は、みなさんがよく知っている「ザンギ」は、釧路市で生まれた料理です。今では、北海道の郷土料理として親しまれています。その「ザンギ」に甘辛いたれをかけた料理が「ザンタレ」です。ごはんの上にのせて、どんぶりで食べてみましょう。



20日(金) カレーラーメン

カレーラーメンは、約60年前に室蘭で生まれた料理です。室蘭市内のラーメン店の約6割が看板メニューとしてカレーラーメンを取り入れ、広く市民に親しまれています。

北海道には「札幌のみそ」「旭川のしょうゆ」「函館のしお」など様々なラーメンがありますが、カレー味のラーメンは全国的にも珍しく、今では、室蘭市のカレーラーメンが「第4の北海道の名物ラーメン」として、定着しています。

