

令和7年(2025年)10月31日発行
札幌市立柏丘中学校

給食だより 11月号

11月24日(火)～11月28日(金)は給食週間です

柏丘中学校では、給食や食についての関心を深めてもらうこと、日本の食事の良さや食文化を大切にしようという気持ちを育てることを目的に、11月25日～11月29日に給食週間を実施します。

給食週間とは？

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡市の小学校で始まりました。生活が苦しくお弁当を持てることができない子どもたちのために、この小学校を建てたお坊さんが「おにぎり・焼き魚・漬け物」を昼食に出したのが始まりといわれています。その後、給食は全国に広まりましたが、戦争の影響で食料が不足し、中断されました。

戦争が終わると、子どもたちの栄養不足を改善するため、外国から脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などの救援物資が届き、昭和21年(1946年)12月24日に給食が再開されました。それ以来、給食への感謝を忘れないように、1月24日から30日までの1週間が「全国学校給食週間」となりました。柏丘中学校は昭和60年から自校で作る給食が始まりました



北海道を食べよう

石狩鍋



石狩鍋は、鮭を主材料としみそで調味した日本の鍋料理で、北海道の郷土料理です。塩鮭を用いた三平汁と混同されますが、石狩鍋はみそ仕立てで、塩漬していない生鮭を使用します。

カレーラーメン



室蘭では、「カレーラーメン」は当地において40年近くの歴史があり、市内のラーメン店の約6割が看板メニューとして取り入れ、市民に親しまれている全国的にみても珍しいカレー味のラーメンです。

エスカロップ



エスカロップは、ケチャップライスまたはバターライスにポークカツを乗せてドミグラスソースをかけた料理です。根室市のご当地料理で、略してエスカとも呼ばれています。

芋団子汁



芋団子汁は北海道の郷土料理です。北海道では昔からじゃがいもづくりが盛んで、全国一の生産量を誇っています。芋団子はゆでたり、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。野菜たっぷりの汁物にしたり、焼いてしょうゆをつけて食べられてきました。

給食週間で、北海道の郷土料理や北海道を代表する食材を使ったメニューが登場します。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。





★牛乳は毎日200mL つきます。
 ★献立の下端は、使用する主な食材(調味料等を除く)です。
 ★青果物は生育状況などにより変更する場合がありますので、ご了承ください。
 ★あさり・しらす干し・わかめ・昆布等海産物全般について、小さなえび、かにが混入している場合があります。

月	火	水	木	金
3 文化の日 	4 肉炒め丼 みそ汁 ●さつまいも天ぷら 精白米・豚肉・メンマ・人参・もやし・ほうれん草・玉ねぎ・りんご・生姜・にんにく・豆板醬・ごま油・ごま/大根・油揚げ/さつまいも・小麦粉・卵	5 パスタボンゴレ フレンチポテト スイートグレープゼリー ソフトパスタ・あさり・大豆水煮・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・生姜・にんにく・パセリ/じゃがいも・塩・こしょう/スイートグレープゼリー	6 3年生学力テスト ★芽室コーンチャーハン ●チキンカツ ☆フルーツミックス 胚芽米・大麦・バター・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・玉ねぎ・椎茸・ホールコーン・ごま油/鶏肉・小麦粉・卵・パン粉/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・なし缶・夏みかん缶・上白糖	7 ごはん マーボー豆腐 野菜春巻 ナムル 精白米/豆腐・豚肉・生姜・にんにく・人参・長ねぎ・椎茸・赤みそ・黒砂糖・豆板醬・ごま油・片栗粉/キャベツ・ひじき・玉ねぎ・人参・豚肉・春雨/ハム・小松菜・もやし・人参・ごま油・ごま
10 ●★黒コッペパン ★ポテトグラタン 厚揚げサラダ 柿(庄内柿)	11 ごはん 肉片湯(ローペンタン) ★南瓜コロッケー ごま和え	12 ●たぬきうどん(えび入り) ★チーズポテト焼き 国産温州みかんゼリー	13 ☆ごぼうピラフ ●さんまごまフライ 磯和え	14 カレーライス 野菜のしょうゆ漬け
黒コッペパン/ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・マッシュルーム・人参・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・シュレッドチーズ・パン粉・粉チーズ/厚揚げ・生姜・キャベツ・きゅうり・人参・ごま油・ごま/柿	精白米/豚肉・生姜・人参・白菜・椎茸・筍・ほうれん草・長ねぎ・ごま油/かぼちゃ・じゃがいも・脱脂粉乳/小松菜・もやし・すりごま	ソフトめん・あさり・さくらえび・かたくちいわし・人参・切り干し大根・ひじき・卵・鶏肉・かまぼこ・小松菜・椎茸・たまごたけ・長ねぎ/じゃがいも・バター・チーズ・牛乳/国産温州みかんゼリー	胚芽米・大麦・バター・ごぼう・ベーコン・玉ねぎ・人参・にんにく・ホールコーン・パセリ/さんま・生姜・小麦粉・卵・ごま・パン粉/ほうれん草・もやし・のり	精白米・鶏肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース/大根・きゅうり・人参・水あめ
17 ●★コッペパン ポトフ ☆白身魚のハーブ焼き パイン缶詰	18 鶏ミックス丼 みそ汁 みかん	19 塩ラーメン 大学芋 柿(富士柿)	20 ビビンバ Eビバグ(パーベキューソース) ☆フルーツ白玉	21 ごはん じゃがいものそぼろ煮 かわいい唐揚げ(おろしソース) しょうが和え
コッペパン/チキンウインナー・ベーコン・キャベツ・じゃがいも・人参・大根・さやいんげん/たら・にんにく・パン粉・粉チーズ・パセリ・バジル/パイン缶	精白米・鶏肉・生姜・人参・玉ねぎ・筍・椎茸・ピーマン・ごま/高野豆腐・わかめ・長ねぎ/みかん	ソフトラーメン・メンマ・豚肉・生姜・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・ほうれん草・わかめ・ごま油・ごま/さつまいも・水あめ・黒砂糖・ごま/柿	胚芽米・大麦・豚肉・焼き豆腐・メンマ・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・もやし・ほうれん草・ごま油・豆板醬・ごま/えび・たらすり身・玉ねぎ・卵・はちみつ/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・なし缶・夏みかん缶・白玉もち	精白米/じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・人参・大豆水煮・切り干し大根・さやいんげん・椎茸・生姜・黒砂糖・赤みそ/かわいい大根・生姜/ほうれん草・もやし・生姜
24 振替休日 	25 給食週間 ごはん 石狩鍋 ●ごまザンギ のりの佃煮 精白米/鮭・豆腐・キャベツ・玉ねぎ・つきこんにゃく・ぶなしめじ・長ねぎ・白みそ・さんしょう/鶏肉・生姜・にんにく・卵・ごま/のり・ひじき	26 カレーラーメン ●★ポテトフリッター りんご	27 ●★エスカロップ ほうれん草とコーンのサラダ	28 ごはん 芋団子汁 切り干し大根の煮つけ 納豆
		ソフトラーメン・生姜・にんにく・メンマ・もやし・白菜・人参・玉ねぎ・ほうれん草・長ねぎ・わかめ・りんご/じゃがいも・卵・牛乳/りんご	胚芽米・大麦・バター・筍・パセリ・豚肉・卵・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく/ハム・ほうれん草・ホールコーン・ごま	精白米/鶏肉・じゃがいも・人参・大根・ごぼう・長ねぎ/切り干し大根・油揚げ・つきこんにゃく・さつまいも・人参・ひじき/納豆

※アレルギー表示 ●卵使用 ★牛乳・乳製品使用 ☆柑橘系以外の果物使用 △子持ちカラフトししゃも使用

<1・2年生保護者の皆様へ 食物アレルギー調査を実施します>

次年度の給食実施に向け、特定の食品でアレルギー症状のある生徒の状況等を把握するために、アレルギー調査を11月に実施いたします。この調査は毎年全員に回答していただく調査で、アレルギー調査用紙の配布は11月17日(月)、提出期限は11月28日(金)を予定しています。

みなさまのご協力、よろしくお願いいたします。