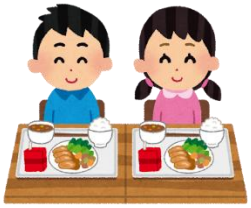


給食だより　12月

令和８年(2026年)11月27日
札幌市立北野中学校
札幌市立清田中学校

食べて学ぼう！給食週間



「給食に対する関心を深めること」「地場産物や郷土料理を大切にしようという気持ちを育てること」などをねらいとして、給食週間の取組を行います。11月30日～12月4日の5日間は、北海道を代表する食材を使った料理や郷土料理が給食に登場します。北海道の豊かな食を、楽しく、おいしく味わいながら学んでほしいと思います。

スープカレー

スープカレーは約50年前に札幌で生まれ、2000年ごろのブームを経て**札幌を代表する料理**になりました。とろみが少なく、さらっとしたスープが特徴です。給食のスープカレーは、スープも具材も全て手作りしています。



カレーラーメン

カレーラーメンは約60年前に**室蘭市で生まれた料理**です。札幌のみそ、旭川のしょうゆ、函館のしおに続く「第４の北海道の名物ラーメン」として知られ、全国的にも珍しいカレー味のラーメンとして親しまれています。



札幌白ごぼうのピラフ

「札幌白ごぼう」は「**札幌伝統野菜**」のひとつで、現在、札幌市内では清田区・北区で生産されています。掘りたてだと他の品種に比べて皮や果肉が白く、豊かな香りと歯ごたえが良いのが特徴です。今回はピラフで提供します。







ぶた丼

豚丼は、**帯広市が発祥の料理**です。昭和初期に、働く人にスタミナをつけてもらおうと「うなぎのかば焼き丼」をヒントに考えられました。高価なうなぎの代わりに当時十勝地方で身近だった豚肉に甘辛いタレをからめて作ったのが始まりといわれています。

ザンタレバーガー

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。今回はパンにはさんで食べてみましょう。





給食週間の初日には、スープカレーができるまでの様子を撮影したものを視聴します。普段はなかなか見ることのできない**給食調理の様子**を見ることで、作り手の思いを感じながら、おいしく食べてもらえるとうれしいです。



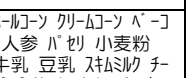
12月の予定献立

きよた野菜が登場！
干し椎茸、札幌白ごぼうが登場予定です！



北野中学校

月	火	水	木	金
11月30日	12月1日	2日	3日	4日
スープカレー フルーツサワー	カレーラーメン 白花豆コロッケ みかん	札幌白ごぼうのピラフ チキンカツ ほうれん草と コーンのサラダ	ぶた丼 味噌汁 ごま和え	横割バンズ ポテトスープ ザンタレバーガー コロコロサラダ
		★　給食週間　★　北海道メニューが登場します。お楽しみに！		
白飯 鶏肉 じゃがいも かぼちゃ さやいんげん しめじ 玉ねぎ ｾﾛﾘｰ りんご 生姜 にんにく 油 ﾄﾏﾄ缶詰/缶詰(みかん ﾊﾟｲﾝ 黄桃 梨 夏みかん)ﾖｰｸﾞﾙﾄ/	ｿﾌﾄﾗｰﾒﾝ 豚肉 生姜 にんにく 油 ﾒﾝﾏ もやし 白菜 人参 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ わかめ 小麦粉 ｶﾚｰﾙｳ ｳｽﾀｰｿｰｽ 味噌 ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ りんご/白花豆ｺﾛｯｹ(白花豆 じゃがいも ﾊﾞﾀｰ ﾊﾟﾝ粉 小麦粉 大豆たんぱく) 油/みかん/	胚芽米 大麦 ﾊﾞﾀｰ ﾍﾞｰｺﾝ ごぼう 玉ねぎ 人参 にんにく ﾎｰﾙｺｰﾝ ﾊﾟｾﾘ 油/鶏肉 小麦粉 卵 ﾊﾟﾝ粉/ﾊﾑ ほうれん草 ﾎｰﾙｺｰﾝ 白ごま 油/	白飯 豚肉 ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ 生姜 かたくり粉/高野豆腐 わかめ 長ねぎ 味噌/小松菜 白菜 白すりごま/	横割ﾊﾞﾝｽﾞ/ﾍﾞｰｺﾝ じゃがいも 人参 玉ねぎ ﾊﾟｾﾘ/鶏肉 生姜 にんにく かたくり粉 油/ﾊﾑ 高野豆腐 きゅうり ﾎｰﾙｺｰﾝ 人参 白ごま/
7日	8日	9日	10日	11日
ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げポークシュウマイ おかかふりかけ	パスタボンゴレ フレンチポテト	ほうれん草ピラフ ちくわチーズつめ揚げ フルーツミックス	かき揚げ丼（えび入り） 味噌汁 パイン缶詰	横割バンズ チキンクリームシチュー ハンバーグ （ケチャップソース） コールスローサラダ スライスチーズ
白飯/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ 人参 生姜 にんにく 油 かたくり粉/ﾎﾟｰｸｼｭｳﾏｲ(玉ねぎ 豚肉 牛肉 でん粉 でん粉 大豆たんぱく 小麦粉) 油/しらす干し 糸かつお 切りのり 白ごま/	ｿﾌﾄﾊﾟｽﾀ あさり 大豆水煮 玉ねぎ 人参 ﾏｯｼｭﾙｰﾑ ｾﾛﾘｰ 生姜 にんにく 油 ﾊﾟｾﾘ 小麦粉 ｹﾁｬｯﾌﾟ ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ ﾄﾏﾄ缶詰 ｳｽﾀｰｿｰｽ 中濃ｿｰｽ 味噌/ﾌﾚﾝﾁﾎﾟﾃﾄ 油/	胚芽米 大麦 ﾊﾞﾀｰ ﾍﾞｰｺﾝ 人参 玉ねぎ にんにく ﾎｰﾙｺｰﾝ 油 ほうれん草/白ちくわ ﾁｰｽﾞ 小麦粉 卵 油/缶詰(みかん ﾊﾟｲﾝ 黄桃 梨 夏みかん)/	白飯 むきえび あさり 桜えび 玉ねぎ 人参 ごぼう 春菊 ひじき 切干大根 小麦粉 卵 かたくり粉/厚揚げ 小松菜 味噌/ﾊﾟｲﾝ缶詰/	横割ﾊﾞﾝｽﾞ/鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 ﾊﾟｾﾘ 油 小麦粉 ﾊﾞﾀｰ 牛乳 豆乳 ﾁｰｽﾞ ｽｷﾑﾐﾙｸ 鶏がらｽｰﾌﾟ/ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(鶏肉 豚肉 玉ねぎ 大豆たんぱく) 油 ｹﾁｬｯﾌﾟ ｳｽﾀｰｿｰｽ/ｷｬﾍﾞﾂ ﾎｰﾙｺｰﾝ 人参 油/ｽﾗｲｽﾁｰｽﾞ/
14日	15日	16日	17日	18日
和風そぼろごはん 味噌汁 チキンナゲット	しょうゆラーメン アメリカンドッグ 紅まどんな（オレンジ）	とりめし 高野豆腐のフライ 磯和え	ごはん 豆腐のカレーソース ししゃものから揚げ ごま和え	かぼちゃパン ミートパスタグラタン ブロッコリーと コーンのサラダ パイン缶詰
白飯 鶏肉 焼き豆腐 切干大根 干し椎茸 白ごま 生姜 ごぼう 人参 油揚げ ひじき 味噌 油/じゃがいも にら 味噌/鉄腕ﾁｷﾝﾅｹﾞｯﾄ(鶏肉 大豆たんぱく ﾊﾟﾝ粉 乾燥おから とうもろこし粉 小麦粉)油/	ｿﾌﾄﾗｰﾒﾝ 豚肉 ﾒﾝﾏ 生姜 にんにく 油 つと もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 くきわかめ/ﾎﾟｰｸｳｲﾝﾅｰ 小麦粉 卵 牛乳/紅まどんな(ｵﾚﾝｼﾞ)/	胚芽米 大麦 鶏肉 生姜 玉ねぎ 油/高野豆腐 小麦粉 白すりごま 卵 ﾊﾟﾝ粉 白ごま/小松菜 もやし 切りのり/	白飯/豆腐 豚肉 玉ねぎ 人参 ｾﾛﾘｰ 生姜 にんにく ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ りんご 油 小麦粉 ｶﾚｰﾙｳ ｹﾁｬｯﾌﾟ ｳｽﾀｰｿｰｽ/ｶﾗﾌﾄししゃも(子持ち) 小麦粉 かたくり粉 油/小松菜 白菜 白すりごま/	かぼちゃﾊﾟﾝ/ﾏｶﾛﾆ 豚肉 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 ﾏｯｼｭﾙｰﾑ ｾﾛﾘｰ 油 小麦粉 ﾊﾞﾀｰ ｹﾁｬｯﾌﾟ ﾁｰｽﾞ ﾄﾏﾄ缶詰 ｳｽﾀｰｿｰｽ 中濃ｿｰｽ 鶏がらｽｰﾌﾟ ﾐｯｸｽﾁｰｽﾞ 粉ﾁｰｽﾞ ﾊﾟﾝ粉 ﾊﾟｾﾘ/ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ ﾊﾑ ﾎｰﾙｺｰﾝ 白ごま 油/ﾊﾟｲﾝ缶詰
21日	22日	23日	24日	25日　終業式
ごはん 豚汁 サバのソース焼き おひたし	五目うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん	ポークウインナーライス カレーコロッケ 小松菜とコーンのサラダ	キーマカレー ほうれん草と ベーコンのサラダ 温州みかんゼリー	ツイストパン コーンクリームスープ フライドチキン 大根サラダ
白飯/豚肉 豆腐 じゃがいも 板こんにゃく 人参 大根 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ 生姜 油 味噌/さば 生姜 ｳｽﾀｰｿｰｽ 味噌 白ごま/小松菜 もやし 糸かつお/	ｿﾌﾄめん 鶏肉 油揚げ つと 人参 小松菜 ごぼう 長ねぎ 干し椎茸 たもぎ茸/かぼちゃ あずき 白玉もち/みかん/	胚芽米 大麦 ﾊﾞﾀｰ ﾄﾏﾄｼﾞｭｰｽ ﾎﾟｰｸｳｲﾝﾅｰ 玉ねぎ 人参 ﾏｯｼｭﾙｰﾑ ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ 油 ｹﾁｬｯﾌﾟ/ｶﾚｰｺﾛｯｹ(じゃがいも 豚肉 玉ねぎ 生乳 ﾊﾟﾝ粉 小麦粉) 油/ﾊﾑ 小松菜 ﾎｰﾙｺｰﾝ 白ごま 油/	白飯 豚肉 玉ねぎ 人参 ｾﾛﾘｰ 生姜 にんにく 大豆水煮 ﾊﾟｾﾘ ﾚｰｽﾞﾝ 油 小麦粉 ｳｽﾀｰｿｰｽ 中濃ｿｰｽ ﾄﾏﾄ缶詰 ｹﾁｬｯﾌﾟ 味噌 ｼﾅﾓﾝ/ﾍﾞｰｺﾝ ほうれん草 もやし 油 白ごま/温州みかんｾﾞﾘｰ/	ﾂｲｽﾄﾊﾟﾝ/ﾎｰﾙｺｰﾝ ｸﾘｰﾑｺｰﾝ ﾍﾞｰｺﾝ 玉ねぎ 人参 ﾊﾟｾﾘ 小麦粉 ﾊﾞﾀｰ 油 牛乳 豆乳 ｽｷﾑﾐﾙｸ ﾁｰｽﾞ/鶏肉 ﾊﾟﾌﾟﾘｶ にんにく 牛乳 小麦粉 かたくり粉/大根 まぐろ水煮 きゅうり 人参 白ごま ごま油/



＊　牛乳（200mL）は毎日つきます。
＊　献立や使用食材は、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。
＊　ししゃも・わかめ・しらす・あさり等の海産物全般には、小さなえび・かにが混入している場合があります。
＊　献立名の下の段に主な使用食材を記載しておりますが、食物アレルギー等でさらに詳しい食材表が必要な場合はお知らせください。