

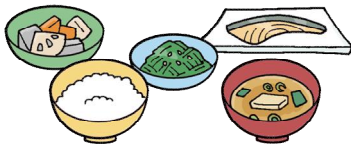
11月 きゅうしょくだより



令和 8 年 10 月 30 日
札幌市立北の沢小学校
札幌市立真駒内公園小学校

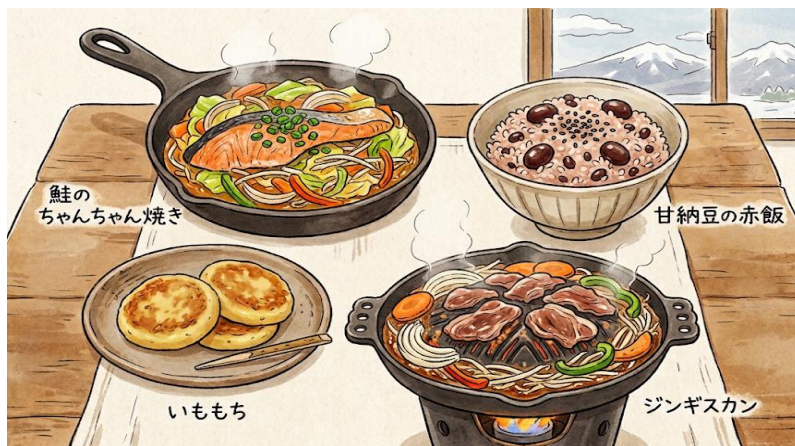
世界に誇れる和食文化～11月24日は和食の日～

「和食」は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録され、世界から注目を集めています。無形文化遺産は、目に見える形では残らないため、私たちが日々の食生活を通じて「和食」を子どもたちへと伝えていくことが重要です。和食には、健康や季節を感じる魅力など素晴らしい特徴が四つあります。

<p>①新鮮な食材と素材の 味わいを活用</p> 	<p>②栄養バランスがよい!</p> 
<p>③四季折々の自然の美しさ を表現</p> 	<p>④正月などの年中行事との 関わり</p> 

伝えていこう 北海道の郷土料理

郷土料理とは、日常の食生活の中で自然に食べ継がれてきた、地場産物を生かして生み出された料理です。北海道の郷土料理と聞いて、思い浮かぶものはあるでしょうか？ いももちやニシン漬け、石狩鍋、三平汁、いかめし、甘納豆の赤飯、豚丼など、たくさんの料理があります。11月24日（火）には北海道を食べよう！で、いもだんご汁を紹介します。



給食では、自分の生まれ育った地域の産物や料理への関心を高め、大切にする心を育てるために、全国津々浦々、旬の食材や郷土料理などを紹介しています。

食の欧米化が進んでいる中ですが、これからも、おいしく食べて、日本の大切な食文化とその思いを受け継いでいきましょう。



おていこんで

※牛乳は毎日200mlつきます。

※野菜・くだものは、入荷状況によって変更する場合があります。ご了承ください。

※海産物(ししゃも・しらす等小魚・わかめ)には小さなえび・かに・貝殻等が混入している場合があります。

※下段には、献立ごとに、主に使用している食材を記載しています。

月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日
◎△★コッパパン △★コーンクリームスープ △★しろはなまめ汁 かき	文化の日	△カレーうどん あおのりポテト パインかん	ツナライス △メンチカツ サイコロサラダ	ごはん ピリカラすきやき △あげぎょうざ たたききゅうり
小麦粉、イースト、塩、マーガリン、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、全卵、ホールコーン、グリムズ、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ/白花生油、白粉、粉末、大豆たん白、油、貝殻焼成カルシウム、なたね油/かき		ソフトめん(小麦粉)、鶏肉、油揚げ、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、ごぼう、干しいたけ、ほうれんそう、たまご、長ねぎ、小麦粉、サラダ油、カレー粉、醤油、きび砂糖、清酒、カレー粉、むろあじ、昆布/じゃがいも、なたね油、食塩、青のり/パイン缶詰	胚芽精米、おおむぎ、焼き豆腐、まぐろ水煮、にんじん、ごぼう、干しいたけ、グリムズ、サラダ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、食塩/メンチカツ(豚肉、パン粉、玉ねぎ、粉状大豆たん白、でん粉、分離大豆たん白、グラニュー糖、貝Ca、塩、ぶどう糖、こしょう、酵母)、なたね油/ハム、にんじん、きゅうり、ホールコーン、醤油、穀物酢、きび砂糖、ごま油、からし/	精白米/豚肉、サラダ油、焼き豆腐、しらたき、玉ねぎ、はくさい、長ねぎ、たまご、白すりごま、ごま油、醤油、てんさい糖、清酒、唐辛子、トウバンジャン、にんにく、しょうが、りんご/ぎょうざ(豚肉、キャベツ、小麦粉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、粉状小麦たん白、砂糖、でん粉、しょうが、醤油、塩、こしょう)、なたね油/きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま/
9日	10日	11日	12日	13日
◎△★レーズンパン △★はくさいとくにんごのクリーム ほうれんそうとコーンのサラダ パインかん	ごはん しょうゆけんちん汁 △いわしのかばやき からしあえ	△しおラーメン だいがくも かき	★ごぼうピラフ △ブリカツ こまつなとベーコンのサラダ	わふうそぼろごはん みそしる(だいこん・あぶらあげ) △さんまスパイスあげ
小麦粉、イースト、塩、マーガリン、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、全卵、レーズン、豚肉、すりみ、焼き豆腐、玉ねぎ、黒こしょう、かたくり粉、はくさい、にんじん、マッシュルーム、パセリ、小麦粉、バター、チーズ、スキムミルク、牛乳、食塩、白こしょう、サラダ油、白ワイン、鶏がらスープ/ほうれんそう、ホールコーン、白ごま、サラダ油、きび砂糖、穀物酢、醤油/パイン缶詰	精白米/鶏肉、豆腐、つきこんにやく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、醤油、食塩、清酒、むろあじ、昆布、宗田/まいわし、小麦粉、なたね油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、しょうが、白ごま、かたくり粉/ハム、こまつな、もやし、醤油、きび砂糖、からし/	ソフトラーメン(小麦粉)、豚肉、にんにく、みりん風調味料、サラダ油、メンマ、つと、もやし、にんじん、玉ねぎ、はくさい、長ねぎ、ほうれんそう、かつわかめ、醤油、清酒、食塩、黒こしょう、鳥が、豚骨、煮干し、昆布、しょうが/さつま、もやし、なたね油、水あめ、黒砂糖、醤油、穀物酢、黒ごま/かき	胚芽精米、おおむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、ごぼう、玉ねぎ、にんじん、にんにく、ホールコーン、パセリ、サラダ油、食塩、醤油、黒こしょう/北海道産ぶりカツ(ぶり、パン粉、小麦粉、こしょう)、なたね油/ベーコン、こまつな、もやし、醤油、穀物酢、サラダ油、きび砂糖、白ごま/	精白米/鶏肉、焼き豆腐、切り干し大根、干しいたけ、白ごま、しょうが、ごぼう、にんじん、ひじき、醤油、赤みそ、みりん風調味料、きび砂糖、清酒、唐辛子、サラダ油/だいこん、油揚げ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/さんま、しょうが、にんにく、清酒、醤油、食塩、かたくり粉、小麦粉、カレー粉、チリパウダー、黒こしょう、なたね油/
16日	17日	18日	19日	20日
振替休業日	ごはん みそしる(こうやどうふ・わかめ) やこんチキン/ザンタレ ごま和え りザーブ給食	△きつねうどん ごまみそポテト みかん	やきぎたチャーハン ◎△ほっけフライ 黄桃缶	△キーマカレー △あさりのカリッとサラダ
	精白米/凍り豆腐、かつわかめ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/鶏肉、醤油、清酒、しょうが、にんにく、かたくり粉、なたね油、ヤンニョムソース(ケチャップ、みりん風調味料、きび砂糖、ごま油、赤みそ、醤油、トウバンジャン、にんにく、白ごま、みそ)、ザンタレ(醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、穀物酢、黒こしょう、かたくり粉)/ほうれんそう、はくさい、白すりごま、醤油、きび砂糖	ソフトめん(小麦粉)、油揚げ、みりん風調味料、つと、干しいたけ、長ねぎ、たまご、ほうれんそう、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、唐辛子、むろあじ、昆布/じゃがいも、なたね油、白みそ、きび砂糖、みりん風調味料、白すりごま/みかん	胚芽精米、おおむぎ、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、清酒、みりん風調味料、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、干しいたけ、グリムズ、サラダ油、ごま油、醤油、食塩、黒こしょう/ほっけ、清酒、食塩、黒こしょう、小麦粉、全卵、パン粉、なたね油/黄桃缶詰	精白米、豚肉、玉ねぎ、にんじん、セロリ、しょうが、にんにく、大豆水煮、パセリ、レーズン、サラダ油、小麦粉、カレー粉、ウスターソース、中濃ソース、トマト缶詰、ケチャップ、醤油、赤ワイン、食塩、黒こしょう、オールスパイス、ナツメグ/あさり、しょうが、みりん風調味料、小麦粉、かたくり粉、なたね油、きゅうり、キャベツ、にんじん、醤油、穀物酢、きび砂糖、からし、ごま油、白ごま/
23日	24日	25日	26日	27日
勤労感謝の日	ごはん いもだんごじる かれいからあげ (バーベキューソース) のりとあさりのつくだし 第5回北海道を食べよう!	△◆パスタ・カードマトリス ストローポテトサラダ	きのこごはん みそしる(こまつな・あつあげ) ◎△チキンカツ	ごはん とうふのオイスターソースに △ししゃものからあげ いそあえ
	精白米/鶏肉、じゃがいも、かたくり粉、にんじん、だいこん、ごぼう、サラダ油、長ねぎ、醤油、清酒、食塩、むろあじ、昆布、宗田/かき唐揚げ(黒がれい、でん粉)、なたね油、玉ねぎ、しょうが、にんにく、醤油、ウスターソース、きび砂糖、みりん風調味料、かたくり粉/あさり、しょうが、もみり、ひじき、醤油、清酒、みりん風調味料、きび砂糖、水あめ/	ソフトパスタ(小麦粉)、ベーコン、むきえび、いか、白ワイン、あさり、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、オリーブ油、パセリ、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、ウスターソース、中濃ソース、醤油、食塩、黒こしょう、オレガノ、赤ワイン、鶏がらスープ/ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、じゃがいも、なたね油、穀物酢、きび砂糖、醤油、食塩、黒こしょう、白ごま/	胚芽精米、おおむぎ、食塩、油揚げ、にんじん、ごぼう、ひじき、えのきたけ、ぶなしめじ、たまご、干しいたけ、グリムズ、サラダ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料/厚揚げ、こまつな、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/鶏肉、食塩、黒こしょう、小麦粉、全卵、パン粉、なたね油/	精白米/豆腐、豚肉、ピーマン、玉ねぎ、長ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、サラダ油、醤油、きび砂糖、オイスターソース、食塩、黒こしょう、清酒、みりん風調味料、かたくり粉/カラフトししゃも(子持ち)、清酒、小麦粉、かたくり粉、なたね油、醤油、きび砂糖、みりん風調味料、穀物酢/こまつな、はくさい、切りのり、醤油/
30日	1日	2日	3日	4日
◎△★ツイストパン △★かぼちゃシチュー だいこんサラダ アップルゼリー	ごはん じゃがいものそぼろに △ひじきはるまき おひたし	△◆ながさちやんぼん (えびいり) スパイシーポテト みかん	ビビンバ △★かぼちゃチーズ フルーツミックス	にくいためどん みそしる(キャベツ・あぶらあげ) りんご
小麦粉、イースト、塩、マーガリン、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、全卵、ベーコン、西洋かぼちゃ、玉ねぎ、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏がらスープ/だいこん、まぐろ水煮、きゅうり、にんじん、白ごま、醤油、きび砂糖、ごま油、穀物酢/りんご、上白糖、粉寒天/	精白米/豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、大豆水煮、切り干し大根、さやいんげん、干しいたけ、しょうが、サラダ油、醤油、黒砂糖、清酒/ひじき春巻(たけのこ、にんじん、豚肉、ひじき、油、しょうゆ、でん粉、砂糖、酒、発酵調味料、オイスターソース、香辛料、小麦粉、塩、加工でん粉、クエン酸Na、キリン)、なたね油/こまつな、もやし、糸かつお、醤油/	ソフトラーメン(小麦粉)、豚肉、にんにく、みりん風調味料、サラダ油、むきえび、つと、もやし、にんじん、玉ねぎ、白ごま、長ねぎ、しょうが、にんにく、醤油、きび砂糖、穀物酢、ごま油、唐辛子/かぼちゃチーズ(かぼちゃ、チーズ、パン粉、砂糖、生乳、マーガリン、塩、小麦粉)、米粉、粉状大豆たん白、ぶどう糖、でん粉、安定剤、乳化剤、増粘多糖類、ビタミン酸第二鉄)、なたね油、揚げ油/みかん缶詰、パイン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつみかん缶	胚芽精米、おおむぎ、豚肉、焼き豆腐、トマト、サラダ油、清酒、みりん風調味料、トマト缶詰、にんじん、こまつな、もやし、白ごま、長ねぎ、しょうが、にんにく、醤油、きび砂糖、穀物酢、ごま油、唐辛子/かぼちゃチーズ(かぼちゃ、チーズ、パン粉、砂糖、生乳、マーガリン、塩、小麦粉)、米粉、粉状大豆たん白、ぶどう糖、でん粉、安定剤、乳化剤、増粘多糖類、ビタミン酸第二鉄)、なたね油、揚げ油/みかん缶詰、パイン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつみかん缶	精白米、豚肉、メンマ、にんじん、サラダ油、もやし、ほうれんそう、醤油、みりん風調味料、玉ねぎ、りんご、ウスターソース、きび砂糖、しょうが、にんにく、トウバンジャン、かたくり粉、ごま油、白ごま/キャベツ、油揚げ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/りんご