給食泡点切

札幌市立北白石中学校 2025.10.3

日暮れが早くなり、肌寒い日がこれから増えてきます。また朝、起きるのが辛くなってくる頃ではないでしょうか。 季節の変わり目は特に生活リズムが崩れがちです。3食の食事を摂って体調を整えましょう!

) 4 7 h 6 4 7 h 6 4 7 h 6 4 7 h 6 4 7 h 6 4 7 h 6 4 7 h

リザース給食があります。北海道の豆を味わおう

(1)十勝大豆コロッケ



2 白花豆コロッケ



豆類には、主に体をつくる「たんぱく質」や、 お腹の調子を良くする「食物繊維」が多く含まれています。

アベドグスタイトリアベ オグスタイトリアベイアンス

「目のビタミン」として知られているビタミン A をはじめ、植物の色素で あるアントシアニンや、魚介類に多い赤い色素であるアスタキサンチンも 目の疲れに有効だといわれています。

目のビタミンとして知られる食材

10月10日は 月の愛護デー











ほうれん草

<第46回学校給食展のご案内>

日時•場所

令和7年10月11日出 11時~18時

札幌駅前通地下歩行空間

憩いの空間 北1条東(7番出入口と9番出入口の間)

内容

- 写真・パネル展示
- ・食器の移り変わり
- 給食の実物展示
- 給食についてのVTR放映
- リーフレット、給食レシピの配布 等々 主催は札幌市学校給食栄養士会です。お時間ある方は是非、 お立ち寄りください

10832

- ★物流や予算の都合で献立を変更することがあります。
- ★主な材料について、文面を見て分かるものは省いています。
- ★基準献立については教育委員会 HP にて御確認ください。

$\mathcal{T}_{\mathcal{N}}$				
月	火	水	木	金
6	7	8	9	10
味噌ラーメン アメリカンドッグ りんご	とりめし(美唄) きのこ汁 (味噌味) 北海道産ブリカツ	ご飯 厚揚げのカレーソース ぎょうざ(2 個) お浸し(小松菜・白菜)	ツイストパン 小松菜グラタン チキンナゲット 大根サラダ	かき揚げ(エビ入り) 味噌汁(キャベツ・油揚げ) パイン缶
ソフトラーメン、豚肉、玉ねぎ、生姜 にんにく、白ごま、味噌、醤油、酒、みりん、トウバンジャン、ごま油、もやし、メンマ、人参、サラダ油、ほうれん草、長ねぎ、茎づかめ、鶏ガラ(スープ)、豚骨(スープ)、煮干し(だし)、昆布(だし)、玉ねぎ(スープ、人参(スープ)/ポークインナー、小麦粉、ベーキング/ ウダー、きび砂糖、塩、卵、牛乳、菜種油/りんご	胚芽米、大麦、醤油、酒、塩、鶏ガラスープ、 鶏肉、生姜、玉ねぎ、サラダ油、みりん、きび 砂糖/5なしめじ、えのきだけ、なめに、人参、 大根、コボウ、長ねぎ、油揚ず、サラダ油、味噌、唐辛子、むろあじ(だし)、昆布(だし) / ぶり、パン粉、川麦粉、イースト、ショートニ ング、パーム油、グリセリン(鰡) エステル、ブ ドウ糖、でん粉、川麦粉、ライ麦、コーンフラ ワー、増給剤、コショウ、菜種油	白飯「厚棚」、「豚な、豚ルバー、シナモン、カレー粒、オールスパイス、ナツメグ、赤フイン、人参、玉ねぎ、さやいんげん、生姜、にんにく、サラダ油、ケチャップ、中濃ノース、「漁、鶏ガラスープ/豚鸡、キャベツ、玉ねぎ、ネギ、ニラ、にんにく、人参、生姜、いんげん、シイタケ、大豆だんばく、ごま油、みりん、上白糖、醤油、コショウ、川速粉、ブドウ糖液、小松菜、白菜、カツオ節、醤油	ツイストバン/ベーコン、玉ねぎ、小松菜、マカロニ、マッシュルーム水煮、小麦粉、/ グタ・サラダ油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、塩、コショウ、白ワイン、鶏ガラスーブ、バン粉/鶏、肉、植物性たんぱく、バン粉、でん粉、ドロマイト、砂糖、塩、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、クラッカー粉、菜種油、バーム油、トレハース、ビロリン酸等二鉄、重糖、カロチノイド色素、菜種油/大根、マグロ水煮、胡瓜、人参、白ごま、醤油、きび粉糖、ごお油、酢、コショウ	白飯 むきエビ、酒、あさり、さくらエビ、玉 ねぎ、人参、ゴボウ、春葉、ひじき、切り干し 大根、小麦粉、卵、菜香油、醤油、きび砂糖、みりん、片栗粉、むろあじ(だし)、宗田(だ し)/キャベツ、油揚げ、味噌、室アジ(だし、 昆布だし/パイン缶
13	14	15	16	17
ペスポーツの日	鶏ごぼうご飯 鮭フライ 磯和え(小松菜・もやし)	ご飯 スンドゥブチゲ ししゃもから揚げ ナムル	横割りバンズ オニオンポタージュ カレーコロッケ/ケチャップソ ース スライスチーズ パイン缶	ご飯 さつま芋 さんまの煮つけ ごま和え(ほうれん草・白菜)
\ \ \	胚芽米 大麦 露电 塩 酒 鶏ね 焼き豆麻 生姜 味噌、無砂糖、ゴボス 人参、油制式 みりん サラ ダ电 白こま/鮭 ハン粉 小麦粉 バーム油 イースト、大豆たんぱく質 ブドウ糖、ベーキングパウダー、でん粉、菜郷田/水菜、もやし、もみのり、醤油	白飯 回鳳 豚魚 酒 生姜 にんにく、トウハンシャン、サラダ油、醤油、酒、味噌、ごま油、あさり、人参、玉ねぎ、えのき付け、二ラ、鶏ガラ、昆布 (だし)、煮干し (だし) /カラフトししゃも、酒、小麦粉、片栗粉、 菜熟は、醤油、きご別糖、みりん、酢/ / ム、ほうれん草、人参、醤油、酢、きご別糖、生姜、にんにく、長ねぎ、トウハンジャン、ごま油、白ごま	機動のハンズベーコン、じゃか笑 玉ねぎ、パセ人 小麦粉、パター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキムミル 久、チース、塩、コショウ、白ワイン、鶏ガラスープ /じゃか等、豚肉、玉ねぎ、三温糖、みりん、塩、醤油 カレー粉、生乳、小麦粉、パン粉、菜醤油、ケチャッ ズ、ウスターソース、宮砂糖、赤フィン、辛子粉/ス ライスチーズ/パイン缶	白飯豚肉 酒 さつまま 豆麻 こんにゃく、人参 大根、ゴボウ、長ねぎ、生姜、サラダ油、味噌、唐辛 子、むろあじ (だし)、宗田 (だし)、足布 (だし) // さんま、生姜、酒 露油、きび別糖、みりん、酢(ぼう れん草、白菜、白ごま、露油、きび別糖
20	21	22	23	24
パスタミートソース ストローポテトサラダ ブルーベリーゼリー	札教研	ご飯 コーンクリームスープ 焼きハンバーグおろしソース みかん	揚げパン 麦入り野菜スープ バンバンジーサラダ	豚すき丼 味噌汁(じゃが芋・わかめ) 白身魚フライ(タラ)
ソフトバスタ、豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリー、にんにく、生姜、サラダ油、パセリ、川麦粉、カルー粉、ケチャップ、トマトビューレ、トマト低・デミグラス ソース、ウスターソース、中濃ソース、醤油、塩、コショウ、赤ワイン、オールスパイス、ナッメグ、鶏ガラスーブ/ハム、キャベツ、胡瓜、ホールコーン、じゃが等、菜醤油、酢、ぎご砂糖、醤油、コショウ、白ごま/上白糖、難消にテキストリン、ブルーベリー、寒天、ゲル化剤、ヒタミンC、ビロリン酸鉄	事業	白飯/ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、 玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、パター、サラダ 油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、白フイ ン、塩、コショウ、鶏ガラスーブ/牛肉、玉ねぎ 豚肉、パン粉、卵、牛乳、塩、菜酢油、大根、生 姜、醤油、きび砂糖、みりん、片栗粉/みかん	ソフトバン、菜種色 きな粉、グラニュー糖、塩 バベーコン、人参、玉はぎ、キャベツ、セロリー、 バセリ、大麦、醤色、塩、コショウ、白ワイン、 鶏ガラスーブ、繋ガラ(スープ)、玉ねぎ(スープ)/ 鶏ささみ、塩、酒、緑豆香物、もやし、胡瓜、長 ねぎ、生姜、醤色、味噌、酢、きび砂糖、トウバ ンジャン、ごま油、白ごま	白飯 豚肉、白滝、玉ねぎ、だけのこ、だもぎ茸、きび砂糖、醤油、漁 みりん、ほうれん草/じゃか等、塩かかめ、長ねぎ、味噌、むろあじ(だい)、昆布(だい / タラ、酒、塩、コショウ、川麦粉、魚、バン粉、菜種油
27	28 リザーブ給食	29	30	31
きつねうどん 青のりポテト みかん	小松菜ピラフ 白花豆コロッケ or 十勝大豆コロッケ フルーツミックス	ご飯 豆腐の中華煮(エビ入り) ほっけの味噌焼き たたききゅうり	ロールパン ベーコンシチュー プロッコリーとコーンのサラダ 柿	スープカレー あさりのサラダ
ソフト種、油制大、醤魚、きび砂糖、みりん、 鶏丸、酒、つと、干レジイタケ、長ねぎ、だも き茸、ほうれん草、醤魚、きび砂糖、酒、みり ん、酢、唐辛子、むろあじ(だし)、宗田(だし)、 足布(だし)/じゃが芋、パーム油、菜棚油/み かん	胚芽米、大麦、バター、塩、白ワイン、ベーコン、 人参、玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、サラダ 油、塩、コショウ、川松菜「白花豆コロック材料」白花豆、しゃが等、バター、上白糖、塩、バン粉、川麦粉、でん粉、大豆粉末、貝般カルシウム、菜種油/大豆コロック材料。しゃが等、大豆、玉ねぎ、バン粉、川麦粉、大豆油、とうもろこし油、とうもろこし油、とうもろこし油、とうもろこし油、とうもろこし油、とうもろこした。 ボイン缶、黄桃缶、なし缶、夏みかん缶	白飯 豆腐、豚肉、酒、むきエピ、人参、玉ねぎ、たけ のこ、たもぎ茸、干しシイタケ、きくらげ、生姜、に んにく、サラダ油、巻油、醤油、香び砂糖、塩、ごま 油、片栗粉/ホッケ、生姜、味噌、醤油、酒、みりん、 白ごま/胡瓜、塩、醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま	ロールパン、ベーコン、じゃか等、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、パター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、塩、コショウ、白ワイン、鶏ガラスープ/ハム、ブロッコリー、ホールコーン、白ごま、サラダ油、きび砂糖、酢、醤油、コショウ/柿	白飯 鶏肉 白ワイン にんにく、塩 コショウ、じゃか等、菜熟は カボチャ、させいがげん ぶなしめ じ、玉ねぎ、セロリー、リンゴ、生姜 にんにく、サラダ油 カレー松 トマト缶 露虫 赤フイン、チリバウダー、オールスドイス 鶏ガラ (スープ)、玉ねぎ (スープ)、素干し (スープ)、見作 (だし) /あさり、生姜 露出 ぎて別様 酒 みりん 胡瓜 キャベツ、人参 露出 酢 サラダ油 辛子 ごまね 白