



給食だより 12月

令和7年(2025年)11月27日

札幌市立清田中学校

札幌市立北野中学校



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。12月1日～5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。



みそバターコーンラーメン

札幌のみそラーメンを観光客向けにアレンジして生まれたのが、みそバターコーンラーメンです。みそラーメンは昭和30年ごろ、みそ汁や豚汁に麺を入れてみたことがきっかけで生まれたといわれています。



とりめし

とりめしは給食で人気の料理ですが、もとは美唄市中村地区に伝わる郷土料理です。お祝いごとや来客の際に、貴重な鶏肉を使ってもてなしたといわれています。鶏肉と玉ねぎを、鶏がらスープで炊き込んで作ります。



石狩鍋

石狩鍋は石狩市発祥の郷土料理で、漁師が鮭のあらと野菜をみそで煮たのが始まりといわれています。給食では鮭や野菜に加え、山椒で風味をつけて本場の味に近づけています。この日は北海道料理の「ザンギ」も登場します。



道産じゃがいもを使った

ポテトグラタン

北海道はじゃがいもの生産量が全国一位です。今回は、羊蹄山麓産のじゃがいもと、道産の小麦粉・牛乳・バター・チーズ等を使ってグラタンにして提供します。この日は、金時豆の甘納豆を使った北海道のご当地パン「豆パン」も登場します。



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。今回は根菜をたっぷり使い、清田区産の札幌白ごぼうも入れています。



普段はなかなか見ることのできない給食調理の様子を、動画で紹介する予定です。給食週間の初日に、今日のみそバターコーンラーメンがどのように作られたのか、当日撮影した動画を給食時間に視聴します。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！



清田中学校

月	火	水	木	金
1日	2日	3日	4日	5日
味噌バター コーンラーメン フレンチポテト 黄桃缶詰	とりめし コーンフライ ごま和え	ごはん 石狩鍋 ごまザンギ のりの佃煮	豆パン ポテトグラタン 厚揚げサラダ みかん	根菜のスープカレー フルーツサワー 
★ 給食週間 ★ 北海道メニューが登場します。お楽しみに！				
ソテー・炒 豚肉 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく 白すりごま 白ごま 味噌 ごま油 トマトソース 豚肉 もやし ママ 油 ほうれん草 長ねぎ バター コーン/フルト 油/黄桃缶詰/	胚芽米 大麦 鶏がらスープ 鶏肉 生姜 玉ねぎ 油/コラーゲン (とうもろこし パン粉 牛乳 小麦粉) /小松菜 もやし 白すりごま/	白飯/鮭 豆腐 キャベツ 人参 玉ねぎ こんにゃく しめじ 長ねぎ 味噌 山椒/鶏肉 生姜 にんにく 卵 かたくり粉 白ごま/海苔 ひじき 水あめ/	豆パン/バター 玉ねぎ じゃがいも 人参 小麦粉 バター 油 チーズ/山椒 牛乳 豆乳 鶏がらスープ/パン粉 粉チーズ バター/厚揚げ 生姜 かたくり粉 小麦粉 キャベツ きゅうり 人参 ごま油 白ごま/みかん/	白飯 豚肉 にんにく じゃがいも ごぼう 人参 大根 玉ねぎ 切り りんご 生姜 油 トマト缶詰/缶詰 (みかん バイ) 黄桃 梨 夏みかん) ヨーグルト/
8日	9日	10日	11日	12日
パスタボンゴレ スパイシーポテト スイートグレープゼリー	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	豚ミックス丼 味噌汁 オレンジ (紅まどんな)	黒コッペパン キャロットポタージュ チキンナゲット もやしのごまサラダ	ごはん 豆腐の中華煮 (えび入り) ししゃものから揚げ 磯和え
ソテー・炒 あさり 大豆 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 切り 生姜 にんにく 油 バター 小麦粉 ケチャップ トマトソース トマト缶詰 ウスターソース 中濃ソース 味噌 鶏がらスープ/フルト ティ バター/スイートグレーゼリー (ぶどう果汁) /	胚芽米 大麦 バター トマトソース ポークウインナー 玉ねぎ 人参 マッシュルーム グリルソース 油 ケチャップ/ポテト ロック (じゃがいも 豚肉 玉ねぎ 牛乳 小麦粉 パン粉) 油/小松菜 コーン 白ごま 油/	白飯 豚肉 生姜 厚揚げ かたくり粉 小麦粉 玉ねぎ たけのこ 人参 ビーツ 油 白ごま/白菜 油揚げ 味噌/オレンジ (紅まどんな)	黒コッペパン/バター 玉ねぎ 人参 じゃがいも バター 小麦粉 バター 油 チーズ/山椒 牛乳 豆乳 鶏がらスープ/鉄腕弁太朗 (鶏肉 大豆たんぱく パン粉 おから) 油/ほうれん草 もやし 人参 味噌 トマトソース 白すりごま/	白飯/豆腐 豚肉 えび 人参 玉ねぎ たけのこ たもぎ茸 干し椎茸 黒きくらげ 生姜 にんにく 油 ごま油 かたくり粉/カブ トシしゃも(子持ち) 小麦粉 かたくり粉 油/小松菜 もやし 海苔/
15日	16日	17日	18日	19日
しょうゆラーメン アメリカンドッグ りんご	五目ごはん  高野豆腐のフライ おひたし	ハヤシライス コールスローサラダ	横割バンズ ポーククリームシチュー ハンバーグ スライスチーズ パイン缶詰	ごはん 豆腐のトロトロ煮 ひじき春巻 おかかふりかけ
ソテー・炒 豚肉 ママ 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 くるきわかめ/ポークウインナー 小麦粉 卵 牛乳 油/りんご/	胚芽米 大麦 鶏肉 油揚げ 白滝 人参 ごぼう たけのこ ひじき 干し椎茸 グリルソース 油 だし汁/凍り豆腐 小麦粉 白すりごま 卵 パン粉 白ごま 油/ほうれん草 もやし 糸かつお/	白飯 豚肉 玉ねぎ 人参 たけのこ 切り 生姜 にんにく マッシュルーム グリルソース 小麦粉 油 トマトソース 中濃ソース 鶏がらスープ/キャベツ 人参 ホルモン油/	横割バンズ 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 バター 油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ/山椒 鶏がらスープ/ハンバーグ (牛肉 玉ねぎ 豚肉 パン粉 鶏卵 牛乳) ケチャップ ウスターソース/スライスチーズ/パン缶詰/	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 鶏がらスープ/ひじき 春巻 (たけのこ 人参 豚肉 ひじき ウスターソース 小麦粉) 油/しらす干し 糸かつお 海苔 白ごま/
22日	23日	24日	25日 終業式 	
五目うどん  かぼちゃのいとし煮 みかん 	豆腐入りカレーピラフ 釧路産たらフライ フルーツミックス	和風そぼろごはん 味噌汁 揚げえびシュウマイ	ツイストパン コーンクリームスープ フライドチキン 黄桃缶詰	
ソテー・炒 鶏肉 油揚げ つと 人参 ほうれん草 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 バター バター 焼き豆腐 人参 玉ねぎ マッシュルーム グリルソース 油/釧路産たらフライ (すけとうだら パン粉 小麦粉) 油/缶詰 (みかん バイ) 黄桃 梨 夏みかん) /	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/厚揚げ 小松菜 たもぎ茸 味噌/えびシュウマイ (玉ねぎ ひとりでいすり身 えび 豚脂 大豆たんぱく パン粉 小麦粉) 油/	ツイストパン/コーン クリームソース バター 玉ねぎ 人参 バター 小麦粉 バター 牛乳 豆乳/山椒 チーズ 鶏がらスープ/鶏肉 にんにく 牛乳 小麦粉 かたくり粉 油/黄桃缶詰/	

* 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。

