

令和7年(2025年)9月30日 札幌市立向陵中学校

秋は「実りの秋」「食欲の秋」と昔から言われているように、海の幸、山の幸がたくさん 出回る時期です。ご家庭でも旬の食べものの話などをしてみてはいかがでしょうか。

普段の生活で、長時間テレビやゲームに向かったりしてはいま せんか?目の健康に欠かすことができない栄養は、「ビタミンA」 です。にんじんや小松菜、ほうれん草、かぼちゃ、ブロッコリー などの色の濃い野菜に多く含まれています。

10月の給食にも、これらの野菜が登場します。

- ◇物を見る働きを助ける。
- ◇視力低下を防ぐ。
- ◇目の粘膜を保護し、健康

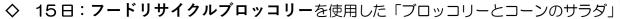






◇ 3日:お月見献立「ごまだんご」2025年の十五夜は 10月6日です。





◇ 20日~24日「札幌産たまねぎ週間」(札幌市東区産)

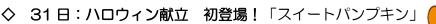
20日: 小松菜ピラフ

23日:スンドゥブチゲ

22 日:オニオンポタージュ(**≌**■TV 放送あり)

24日:オニオンチップサラダ・ミートソース

◇ 23日:韓国料理献立「スンドゥブチゲ、ししゃもの唐揚げヤンニョムソース、ナムル」 🎾



学校給食展 を開催します! 第 46 回

時:令和7年10月11日(土) 11時00分~18時00分

所 : 札幌駅前通地下歩行空間 北 1 条イベントスペース

イベント:・写真・パネル展示(札幌市の給食、各区の取組紹介 他)

• 給食実物の展示(北海道の郷土料理や地場産物の魚や野菜を使った料理

・スライドショー(1年間の特色ある給食メニューの紹介)

= 今月の給食から=

高野豆腐のフライ (222kcal)

〇材料(4人分)

Н

高野豆腐 4枚

-しょうゆ 大さじ1強 砂糖 大さじ1強 小さじ2 洒 A みりん 小さじ2 カレー粉 少々

少々 塩 └౫ 280mL

小麦粉 大さじ4 白すりごま 大さじ1 1個 叨 30g

パン粉 白いりごま 大さじ1 揚げ油 適量

カレー風味で煮含めた高野豆腐に、ごまとパ ン粉をつけてカリッと揚げます。高野豆腐が苦 手でもフライにすると食べやすくなります。

○作り方

- (1) 高野豆腐は水でもどし半分に切る。 (中学校では切らずに 1 枚そのまま使用します)
- ② 鍋にAを入れひと煮立ちさせ、高野豆腐を煮含める。味がし みたらザルに広げて冷ます。
- ③ ②に、小麦粉と白すりごまを混ぜたものをつけ、卵をくぐら せて、パン粉と白いりごまを混ぜ合わせたものをまぶす。
- ④ ③を油でカリッと揚げる。
- ※ 高野豆腐を煮た後にザルにあけますが、汁を切りすぎると せっかくの下味が抜けてしまいます。揚げた時に油がはねな い程度に汁を切るようにするとおいしく出来あがります。





🌭 10月の予定献立 💥



	1 0 / J	A) 1, V	<u> </u>	034 A
月	火	水	木	金
*牛乳は毎日 200ml	_ つきます。	1 746 kcal	2 741 kcal	3 732 kcal
 *★は加工食品です。		ロールパン	ごはん	五目うどん
*献立は仕入れの状況	アにより変更する場合	ポークシチュー	けんちん汁醤油味	枝豆
があります。あらかじ		コールスローサラダ	かれい唐揚げ★おろしソース	ごまだんご 🔐
	います。アレルギーのた	りんご	磯和え(小松菜、もやし)	•
	する場合には、登校前に	ロールパン/豚肉、しょうが、にん にく、セロリ、じゃがいも、にんじ	白飯/鶏肉、豆腐、こんにゃく、 にんじん、だいこん、ごぼう、	ソフトめん、鶏肉、油揚げ、 つと、にんじん、ほうれん草、
	声かけをお願いします。	ん、たまねぎ、グリンピース、油、	長ねぎ、油/かれい、片栗粉、	ごぼう、長ねぎ、干椎茸、た
*貝や海藻などの海産物には、小さなえび、かに		小麦粉、ハヤシルウ、トマト(缶	油、だいこん、しょうが、片栗	もぎたけ/枝豆/白玉もち、黒
などが混入する場合があります。		詰、ピューレ)/キャベツ、にんじ ん、ホールコーン、油/りんご	粉/小松菜、もやし、もみのり 	すりごま
6 837 kcal	7 805 kcal	8 817 kcal	9 888 kcal	10 790 kcal
とりめし	豚すき丼	ソフトフランス	ごはん	味噌ラーメン
きのこ汁味噌味	味噌汁(じゃがいも、わかめ)	小松菜グラタン	厚揚げのカレーソース	アメリカンドッグ
高野豆腐のフライ	白身魚フライ★	チキンナゲット★	(レバー入り)	りんご
		バンバンジーサラダ	Fe ちゃんぎょうざ★	
			おひたし(小松菜、白菜)	
胚芽精米、大麦、鶏肉、しょうが、たまねぎ、油/ぶなし	白飯、豚肉、しらたき、たまねぎ、たけのこ、たもぎたけ、ほ	ソフトフランス/ベーコン、たまねぎ、小松 菜、マカロニ、マッシュルーム、小麦粉、バ	白飯/厚揚げ、豚ひき肉、豚レバーチップ、 にんじん、たまねぎ、さやいんげん、しょう	ソフトラーメン、豚ひき肉、たまね ぎ、にんじん、しょうが、にんにく、
めじ、えのきたけ、なめこ、	うれん草/じゃがいも、わかめ、	ター、油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆	が、にんにく、油、カレールウ、小麦粉、油	白ごま、ごま油、豚肉、しょうが、
にんじん、だいこん、ごぼ	長ねぎ/真だら、小麦粉、卵、パ	乳、パン粉、粉チーズ/鶏肉、粒状植物性たん	/豚肉、豚レバー、キャベツ、たまねぎ、ね	もやし、たまねぎ、メンマ、にんじ
う、長ねぎ、油揚げ、油/高野豆腐、小麦粉、卵、パン	ン粉、油	白、パン粉、でん粉、乾燥おから、小麦粉、 パン粉、油/鶏ささみ、緑豆春雨、もやし、き	ぎ、にら、にんにく、しょうが、にんじん、 椎茸、ごま油、小麦粉、油/小松菜、白菜、	ん、油、ほうれん草、長ねぎ、茎わかめ/ポークウインナー、小麦粉、卵、
粉、白ごま、油		ゅうり、長ねぎ、しょうが、ごま油、白ごま	糸かつお	牛乳、油/りんご
13	14 738 kcal	15 795 kcal	16 782 kcal	17
	スープカレー	レーズンパン	ごはん	0.
	あさりのサラダ	ベーコンシチュー	さつま汁	
		ブロッコリーとコーンのサラダ ユナン・6	さんまの煮付け	
	白飯、鶏肉、にんにく、じゃがいも、	│ みかん │ レーズンパン/ベーコン、じゃがい	│ ごま和え(ほうれん草、白菜) │ 白飯/豚肉、さつまいも、豆	ALL MOS
	油、かぼちゃ、いんげん、ぶなしめじ、	も、たまねぎ、にんじん、パセリ、	腐、こんにゃく、にんじん、	
	たまねぎ、セロリ、りんご、しょうが、		だいこん、ごぼう、長ねぎ、	° ·
 スポーツの日	油、トマト缶詰/あさり、しょうが、 きゅうり、キャベツ、にんじん、油、	チーズ、スキムミルク/ハム、ブロッ コリー、ホールコーン、白ごま、油	しょうが、油/さんま、しょうが、昆布/ほうれん草、白	体育大会
	ごま油、白ごま	/みかん	菜、白すりごま	
20 682 kcal	21	22 864 kcal	23 776 kcal	24 752 kcal
小松菜ピラフ		横割バンズ 🏭 🕻	こはん ジャンディング	パスタミートソース
ブリカツ★ ++		オニオンポタージュ	スンドゥブチゲ ***	オニオンチップサラダ
柿		│カレーコロッケ★ │ケイぃぃゔ゚ヽ	ししやものから揚げ	つぶつぶレモンゼリー
Α.		ケチャップソース スライスチーズ ▲	ヤンニョムソース	
		グレープゼリー	ナムル(ねぎたれ)	
 胚芽精米、大麦、バター、ベ		横割バンズ、ベーコン、じゃがいも、	白飯/豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、油、	ソフトパスタ、豚ひき肉、大豆水煮、 たまねぎ 、
ーコン、にんじん、 たまねぎ 、		たまねぎ、パセリ、小麦粉、バター、	あさり、ごま油、にんじん、 たまねぎ 、えの	にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、
│ にんにく、ホールコーン、油、 │ 小松菜/ぶり、小麦粉、パン	札教研	油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チ ーズ/じゃがいも、豚肉、たまねぎ、	きたけ、にら/カラフトししゃも、小麦粉、 片栗粉、油、ごま油、にんにく、白ごま/ハ	しょうが、油、パセリ、小麦粉、トマト (ピューレ、缶詰)、デミグラスソース/ハム、キャベ
粉、でん粉、油/柿	103201	生乳、小麦粉、生パン粉、油/スライ	ム、ほうれん草、もやし、にんじん、しょう	ツ、きゅうり、ホールコーン、 たまねぎ 、片栗
07 7041	7041	スチーズ/ぶどうジュース、寒天	が、にんにく、長ねぎ、ごま油、白ごま	粉、油、白ごま/レモン果汁、水あめ、寒天
27 724 kcal	28 784 kcal	29 733 kcal	30 856 kcal	31 737 kcal
鶏ごぼうごはん	かき揚げ丼(えび入り)	角食	ごはん コーンクリー 4.フープ	きつねうどん
かぼちゃチーズフライ★	味噌汁(キャベツ、油揚げ)	ポテトスープ エキンカツ	コーンクリームスープ	スイートパンプキン
磯和え(小松菜、もやし)	みかん	チキンカツ きなこクリーク	焼きハンバーグ★おろしソース +=	パイン缶詰
上 胚芽精米、大麦、鶏ひき肉、焼豆	白飯、むきえび、あさり、桜え	きなこクリーム _{角食/ベーコン、じゃがい}	柿 白飯/コーン(ホール、クリーム)、ベー	ソフトめん、油揚げ、鶏肉、
腐、しょうが、ごぼう、にんじん、	び、たまねぎ、にんじん、ごぼ	も、にんじん、たまねぎ、	コン、たまねぎ、にんじん、パセリ、小	つと、干椎茸、長ねぎ、たも
油揚げ、油、白ごま/かぼちゃ、	う、春菊、ひじき、切干大根、	パセリ/鶏肉、小麦粉、卵、	麦粉、バター、油、牛乳、豆乳、スキム	
	小麦粉、卵、油、片栗粉/キャベ ツ、油揚げ/みかん	パン粉、油/豆乳、きなこ、 コーンスターチ、バター	ミルク、チーズ/豚肉、鶏肉、たまね ぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、	ゃ、バター、牛乳、生クリー ム、スキムミルク/パイン缶
もやし、もみのり			だいこん、しょうが、片栗粉/柿	詰