

9月 給食だよ!

令和8年9月2日
札幌市立手稲山口小学校
札幌市立前田北小学校

今年も大浜みやこかぼちゃが登場します!



手稲区の小中学校では、JA や生産者の御協力により、地域の特産品「大浜みやこかぼちゃ」を給食に使用しています。この取組は平成 13 年度から始まり、今年で 24 年目になります。旬の時期、地元だからこそ食べることができるおいしくて栄養たっぷりの「大浜みやこかぼちゃ」。しっかり味わって食べてほしいと願っています!



9月7日の給食に登場予定です!



◆努力と工夫でかぼちゃのブランド品へ◆

札幌の北西部に位置する手稲山口地区。日本海から吹き寄せる冷たい風と肥料や水分が流れてしまう砂地で、農業には向かない土地とされていました。

はじめは砂地の利点を生かしてすいかの栽培が行われましたが、出来が天候に左右されるすいかでは、安定した収穫を得ることができませんでした。そこで見つけたのが「みやこかぼちゃ」。生産者の努力と工夫で大切に育てられたかぼちゃは近隣の海水浴場「大浜」(現在のドリームビーチ)から名前をとって「大浜みやこかぼちゃ」と名付けられました。

甘さとおくおく感が秀逸で全国でも有名なブランド品へと成長した「大浜みやこかぼちゃ」。今では手稲区に隣接する石狩市でも栽培が行われています。



『親子市場見学・料理教室』

親子で札幌市中央卸売市場の見学を行い、学校給食で使用されている魚介類と青果物を使った料理教室を開催します。

【実施日時】 令和8年10月3日(土) 9:00~13:30 予定

【会場】 札幌市中央卸売市場管理センター

【対象】 市内在住の小学校4年生~6年生とその保護者

【定員】 12組(24名)

【費用】 無料

【申込締切】 9/11(金)必着

申込方法や実施要領については、札幌市学校給食会 HP から御覧になれます。





よていこんだて



月 7日	火 8日	水 9日	木 10日	金 11日
和風そぼろごはん 味噌汁 かぼちゃの天ぷら	冷麦 チーズポテト 黄桃缶 山口:3 年校外学習	わかめごはん 味噌汁 鶏肉の竜田揚げ	ご飯 小松菜スープ 揚げえびシュウマイ マーボーなす 前田北:4 年校外学習	角食 レタス入りミネストローネ 白身魚のハーブフライ いちごジャム
白飯、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/だいいん、油揚げ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/西洋かぼちゃ、小麦粉、全卵、食塩、なたね油、揚げ油	ソフト冷麦、油揚げ、干しいたけ、だし汁、つと、きゅうり、長ねぎ、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、むろあじ、昆布/じゃがいも、上白糖、バター、チーズ、牛乳、スキムミルク、食塩/黄桃缶詰	米、おむぎ、清酒、炊き込みわかめ、白ごま/厚揚げ、こまつな、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/鶏肉、醤油、清酒、しょうが、かたくり粉、小麦粉、なたね油、揚げ油	白飯/ベーコン、こまつな、緑豆はるさめ、ホールコーン、醤油、食塩、黒こしょう、清酒、鶏がらスープ、昆布、むろあじ/えびシュウマイ、なたね油、揚げ油/なす、なたね油、揚げ油、豚肉、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、しょうが、にんにく、サラダ油、赤みそ、きび砂糖、清酒、みりん、風調味料、醤油、かたくり粉、トウバンジャン	角食/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、レタス、マカロニ、トマト缶詰、セロリー、ケチャップ、醤油、食塩、黒こしょう、白ワイン、鶏がらスープ、鳥がら/真だら切り身、にんにく、白ワイン、食塩、黒こしょう、パセリ、バジル、小麦粉、全卵、パン粉、粉チーズ、なたね油、揚げ油/いちごジャム
14日	15日	16日	17日	18日
ビビンパブ 大豆フレークのすまし汁 アイスクリーム	肉うどん ごまだんご りんご缶	焼豚チャーハン サバの香味揚げ 梨	キーマカレー 小松菜とコーンのサラダ 前田北:4 年校外学習	黒コッペパン あさりのチャウダー 大根サラダ パイン缶詰
白飯、豚肉、焼き豆腐、メンマ、長ねぎ、しょうが、にんにく、サラダ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん、風調味料、ごま油、トウバンジャン、にんじん、ほうれんそう、もやし、白ごま、穀物酢、唐辛子一味/大豆の華フレーク、豆腐、ほうれんそう、長ねぎ、干しいたけ、醤油、清酒、食塩、かたくり粉、むろあじ、糸、昆布/アイスクリーム	ソフトめん、豚肉、油揚げ、にんじん、ほうれんそう、長ねぎ、干しいたけ、たもぎたけ、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、唐辛子、むろあじ、昆布/白玉もち、黒すりごま、きび砂糖、食塩/りんごシロップ漬	米、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、グリーンピース、サラダ油、ごま油、醤油、食塩、黒こしょう/さば切り身、しょうが、にんにく、醤油、清酒、かたくり粉、小麦粉、なたね油、揚げ油/梨	白飯、豚肉、玉ねぎ、にんじん、セロリー、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/こまつな、ホールコーン、白ごま、サラダ油、きび砂糖、穀物酢、醤油	黒コッペパン/あさり、ベーコン、じゃがいも、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/だいいん、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/パイン缶詰
21日	22日	23日	24日	25日
敬老の日 	国民の休日	秋分の日 	ご飯 けんちん汁 味噌味 さんまのかば焼き からし和え 白飯/鶏肉、豆腐、つきこんにやく、にんじん、だいいん、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、赤みそ、白みそ、清酒、むろあじ、糸、昆布/さんま、小麦粉、なたね油、揚げ油、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/焼き竹輪、ほうれんそう、もやし、醤油、きび砂糖、からし	コッペパン チリコンカン コーンフライ 梨 コッペパン/豚肉、手亡豆、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、パセリ、サラダ油、きび砂糖、ケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース、ウスターソース、中濃ソース、醤油、食塩、黒こしょう、カレー粉、チリパウダー、パプリカ、オールスパイス、ナツメグ、鶏がらスープ/コーンフライ、なたね油、揚げ油/梨
28日	29日	30日	1日	2日
スープカレー フルーツミックス	しょうゆラーメン フレンチポテト パイン缶詰 山口:2 年校外学習	コーンピラフ ほっけのごまフライ 小松菜サラダ 前田北:4 年校外学習	ご飯 豆腐のオイスターソース煮 ひじき入りぎょうざ ごま和え 白飯/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、オ伊斯ターソース、食塩、黒こしょう、清酒、みりん、風調味料、かたくり粉/ひじき入りぎょうざ、なたね油、揚げ油/こまつな、はくさい、白すりごま、醤油、きび砂糖	背割コッペ かぼちゃのポタージュ セルフドック 黄桃缶 前田北:1,2年校外学習
白飯、鶏肉、白ワイン、オリーブ油、じゃがいも、西洋かぼちゃ、なたね油、揚げ油、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリー、りんご、しょうが、にんにく、サラダ油、カレー粉、トマト缶詰、醤油、赤ワイン、食塩、黒こしょう、チリパウダー、鳥がら、煮干し、昆布/みかん缶詰、パイン缶詰、りんご缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、上白糖	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、サラダ油、つと、もやし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、ほうれんそう、くきわかめ、醤油、清酒、みりん、風調味料、食塩、黒こしょう、鳥がら、豚骨、昆布/じゃがいも、なたね油、揚げ油、食塩、黒こしょう/パイン缶詰	米、おむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、マッシュルーム、パセリ、サラダ油、食塩、黒こしょう/ほっけ、食塩、黒こしょう、清酒、小麦粉、全卵、パン粉、白ごま、なたね油、揚げ油/ハム、緑豆はるさめ、ひじき、こまつな、醤油、穀物酢、きび砂糖、ごま油、からし	白飯/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、オ伊斯ターソース、食塩、黒こしょう、清酒、みりん、風調味料、かたくり粉/ひじき入りぎょうざ、なたね油、揚げ油/こまつな、はくさい、白すりごま、醤油、きび砂糖	背割コッペパン/ベーコン、西洋かぼちゃ、玉ねぎ、セロリー、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/チキンウィナー、ケチャップ、ウスターソース、きび砂糖、からし、赤ワイン/黄桃缶詰

- * 果物は天候や生育状況によって、変更になる場合があります。御了承ください。
- * 「あさり」「のり」「わかめ」などの海産物全般に、漁法や餌の関係で小さな「えび」「かに」が混入する場合があります。御了承ください。
- * 牛乳は毎日1人200mlつきます。
- * アレルギーのあるもの(特に果物)は御家庭でも御確認ください。

