

給食だより

令和7年(2025年)9月30日

札幌市立前田北中学校

札幌市立手稲西中学校

札幌市立星置中学校

すっかり秋らしい季節になってきました。手稲山も少し紅葉が進んできました。
また、食べ物も美味しい季節になってきました。学校給食では、日頃から地産地消を心がけており、最近、札幌近隣で生産された野菜なども積極的に使用しています。

10月は札幌市東区で栽培されたたまねぎが提供されます！

9月は手稲山口の自慢の『大浜みやこかぼちゃ』を給食で提供しました。10月は東区の玉ねぎです！

日本のたまねぎ栽培は、明治4年、欧米から輸入した種子を、札幌官園で試作したことから始まりました。札幌市東区(当時は札幌村)はもとも、肥沃で風が強く乾燥しやすいという、たまねぎ栽培に向いている環境だったこともあり、それ以降たまねぎの作付量が急速に増え、有数のたまねぎの産地となっています。

「札幌黄(さっぽろき)」という品種は、病気に弱いことに加え、遺伝子に多様性があるため形が不揃いのものが多いこと、また近年多く流通しているたまねぎと比べ日持ちもしないことなどから、生産量が少なく、なかなか市場に流通していません。しかしながら、一般に流通しているたまねぎよりも肉厚で柔らかく、加熱後の甘みが強いいため、根強いファンも多く、近年「札幌黄」を好んで使うレストランも増えてきています。その特徴的な味と、入手のしにくさが相まって「幻のたまねぎ」と言われています。

例年その『札幌黄』を給食でも使っておりましたが、今年は高温・干ばつなどの天候状況により提供できなくなりました。10月下旬頃からその東区で作られた、別の品種のたまねぎを給食で使います！

東区に住んでいるかわいいマスコット「タッピー」。
東区を代表する農産物・たまねぎの妖精です。
手に持っているのは、たまねぎの花のねぎぼうずです！



月		火		水		木		金	
				1	900kcal	2	815kcal	3	758kcal
				ご飯 豆腐のトロトロ煮 さばスパイス揚げ ナムル		黒コッペパン かぼちゃのグラタン 厚揚げサラダ パイ		ご飯 すまし汁 チキンカツ からし和え	
6	745kcal	7	724kcal	8	764kcal	9	809kcal	10	785kcal
肉うどん シナモンポテト パイ		鶏ごぼうごはん かぼちゃチーズフライ 磯和え		ご飯 スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ ナムル(ねぎたれ)		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		味噌かつ丼 けんちん汁 おひたし	
13	スポーツの日	14	778kcal	15	739kcal	16	858kcal	17	807kcal
		ゆであげミートソース ごまポテト ブルーベリーゼリー		栗ごはん さわらのオートミールフライ からし和え		横割バンズ オニオンポタージュ カレーコロッケ スライスチーズ 黄桃		豚すき丼 味噌汁 白身魚フライ	
20	791kcal	21	札幌教研	22	748kcal	23	651kcal	24	784kcal
味噌ラーメン アメリカンドッグ りんご				小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿		角食 ポテトスープ タンドリーチキン きなこクリーム		ご飯 さつま汁 さんまの煮付け ごま和え	
27	730kcal	28	705kcal	29	904kcal	30	817kcal	31	742kcal
きつねうどん 青のりポテト パイ		とりめし 北海道産ブリカツ しょうが和え		ご飯 厚揚げのカレーソース Feちゃんギョウザ バンバンジーサラダ		レーズンパン ベーコンシチュー ブロッコリーとコーンのサラダ 黄桃		スープカレー 小松菜とコーンのサラダ	

10月1日(水)	10月2日(木)	10月3日(金)	10月6日(月)	10月7日(火)	10月8日(水)	10月9日(木)	10月10日(金)	10月14日(火)	10月15日(水)	10月16日(木)
ご飯	黒コッペンパン	ご飯	肉うどん ソフトめん	鶏ごぼうごはん 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦)	ご飯	ツイストパン	味噌かつ丼 白飯	ゆであげミートソース スパゲティ オリーブ油	栗ごはん 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦)	横割パンズ
豆腐のトロトロ煮	かぼちゃのグラタン	すまし汁	豚肉 油揚げ つと	鶏肉 焼き豆腐 しょうが 白みそ ごぼう	スンドubuチゲ 豆腐 豚肉 しょうが にんにく トウバンジャン	小松菜グラタン ベーコン たまねぎ こまつな マカロニ	豚肉 黒こしょう 小麦粉 全卵 パン粉 赤みそ きび砂糖 白こま	パセリ 豚肉 たまねぎ にんにく 大豆水煮 マッシュルーム(水煮) セロリー しょうが にんにく 小麦粉 カレー粉 ケチャップ	昆布 日本栗 油揚げ にんにく ぶなしめじ 干しいたけ 醤油 きび砂糖 だし汁	ベーコン じゃがいも たまねぎ パセリ 小麦粉 バター 豆乳 スキムミルク チーズ
鶏肉 こまつな 長ねぎ にんにく しょうが にんにく 醤油 きび砂糖 黒こしょう かたくり粉 鶏がらスープ	ベーコン かぼちゃ マカロニ たまねぎ マッシュルーム 小麦粉 白こしょう 白ワイン 鶏がらスープ	豆腐 塩わかめ 干しいたけ 長ねぎ 醤油 宗田 むろあじ 昆布 チキンカツ	にんじん ほうれんそう 長ねぎ 干しいたけ たまぎたけ(水煮) 醤油 きび砂糖 黒砂糖 きび砂糖 白ごま	にんじん 油揚げ 醤油 赤みそ 黒砂糖 きび砂糖 白ごま	にんにく しょうが たまねぎ えのきたけ にら 鳥がら 昆布 煮干し ししゃものから揚げ カラフトししゃも(子持ち)	マッシュルーム(水煮) 小麦粉 バター チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 白こしょう 白ワイン 鶏がらスープ パン粉 粉チーズ	けんちん汁 鶏肉 豆腐 つきこんにやく にんにく だいこん ごぼう 長ねぎ 醤油 むろあじ 昆布 宗田 おひたし こまつな もやし 糸かつお 醤油	小麦粉 カレー粉 トマトビュール デミグラスソース ウスターソース 中濃ソース 醤油 黒こしょう オールスパイス ナツメグ 赤ワイン 鶏がらスープ ごまポテト フレンチポテト 白すりごま きび砂糖	さわらのオートミールフライ さわら 黒こしょう 小麦粉 全卵 オートミール パン粉 からし和え 焼き竹輪 こまつな キャベツ 醤油 きび砂糖 からし	スライスチーズ 黄桃
さば しょうが にんにく 醤油 かたくり粉 小麦粉 カレー粉 チリパウダー 黒こしょう ナムル ハム ほうれんそう もやし にんにく 醤油 きび砂糖 穀物酢 ごま油 トウバンジャン 白ごま	厚揚げサラダ 厚揚げ しょうが かたくり粉 小麦粉 キャベツ きゅうり にんにく 醤油 きび砂糖 穀物酢 黒こしょう ごま油 白ごま バイン	白ワイン 黒こしょう 全卵 パン粉 からし和え ハム ほうれんそう もやし 醤油 きび砂糖 穀物酢 黒こしょう ごま油 白ごま バイン	鶏肉 穀物酢 唐辛子 むろあじ 昆布 さつまいも グラニュー糖 シナモン バイン	磯和え こまつな もやし もみのり 醤油	小麦粉 かたくり粉 醤油 きび砂糖 穀物酢 ナムル(ねぎたれ) ハム ほうれんそう もやし にんにく 醤油 きび砂糖 穀物酢 しょうが にんにく 長ねぎ トウバンジャン ごま油 白ごま	大根サラダ だいこん まぐろ・水煮 きゅうり にんにく 白ごま 醤油 きび砂糖 ごま油 穀物酢 黒こしょう	10月28日(火) とりめし 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 醤油 鶏がらスープ 鶏肉 しょうが たまねぎ きび砂糖 冷凍北海道産ブリカツ	10月29日(水) ご飯	10月30日(木) レーズンパン	10月31日(金) スープカレー 白飯 鶏肉 白ワイン にんにく 黒こしょう じゃがいも かぼちゃ さやいんげん ぶなしめじ たまねぎ セロリー りんご しょうが にんにく カレー粉 トマト缶 醤油 赤ワイン 黒こしょう チリパウダー オールスパイス 鳥がら 煮干し 昆布 小松菜とコーンのサラダ ハム こまつな ホールコーン 白ごま きび砂糖 穀物酢 醤油 黒こしょう 黄桃

10月17日(金)	10月20日(月)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)	10月27日(月)
豚すき丼 白飯 豚肉 しらたき たまねぎ たけのこ(水煮) たまぎたけ(水煮) きび砂糖 醤油 ほうれんそう 味噌汁 豆腐 こまつな えのきたけ 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布 白身魚フライ 真だら 黒こしょう 小麦粉 全卵 パン粉	味噌ラーメン ソフトラーメン 豚肉 たまねぎ にんにく しょうが にんにく 白すりごま 白こま 赤みそ 黒こしょう 白みそ 醤油 トウバンジャン ごま油 しょうが もやし たまねぎ メンマ にんにく ほうれんそう くきわかめ 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布 アメリカンドッグ ポークウインナー 小麦粉 ベーキングパウダー きび砂糖 全卵 牛乳 りんご	小松菜ピラフ 米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) バター 白ワイン ペーコン にんにく たまねぎ にんにく ホールコーン 黒こしょう 白ワイン こまつな 醤油 高野豆腐のフライ 凍り豆腐 醤油 きび砂糖 カレー粉 小麦粉 白すりごま 全卵 パン粉 白ごま 柿	角食 ポテトスープ ペーコン 白みそ じゃがいも にんにく たまねぎ パセリ 醤油 黒こしょう 白ワイン 鶏がらスープ 鳥がら タンドリーチキン 鶏肉 白ワイン 黒こしょう カレー粉 にんにく ヨーグルト ケチャップ パプリカ チリパウダー きなこクリーム 豆乳 きな粉 きび砂糖 コーンスターチ バター	ご飯 さつまい さつまいも 豆腐 板こんにやく にんにく だいこん ごぼう 長ねぎ しょうが 赤みそ 白みそ 唐辛子 むろあじ 昆布 さんまの煮付け さんま しょうが 醤油 きび砂糖 穀物酢 ごま和え こまつな もやし 白すりごま きび砂糖 醤油	きつねうどん ソフトめん 油揚げ 醤油 きび砂糖 だし汁 鶏肉 つと 干しいたけ 長ねぎ たまぎたけ(水煮) ほうれんそう 醤油 きび砂糖 穀物酢 唐辛子 むろあじ 宗田 昆布 青のりポテト フレンチポテト 黒こしょう 青のり バイン



・スペースに限りがございますので、一部調味料(塩、酒、みりん等)や揚げ油等の記載を省略しております。

・牛乳は、毎日200mL(1本)つきます。

・予算や天候、その他の関係で、果物や使用食材が 変更になることがあります。ご了承ください。

・わかめ、あさり、ししゃもなどの海由来の食材には小エビや小カニなどが混入していることがあります。



学校給食展があります！

とき 10月11日(土)11:00~18:00

ところ 札幌駅前通地下歩行空間(チ・カ・ホ)
憩いの空間北1条東(東側7番から9番出入口の間)

・給食レシピ配布、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放映など

お待ちしております！

