

給食だより

10 月

札幌市立札幌北中学校
札幌市立明園中学校

2026年9月30日(水)

～玉ねぎ週間があります！～

地産地消! 札幌黄を使用します!



札幌を代表する農作物といえば、「玉ねぎ」。日本で最初に玉ねぎの栽培をしたのが札幌市東区です。明治時代に東区で栽培が盛んだった「札幌黄」は世界遺産の食材版といわれる「味の箱舟」にも認定品目として登録されています。明治時代にアメリカから来た種子を、札幌の東区に済む農家が大切に受け継いだ品種です。栽培が難しく生産量が激減したため、「幻の玉ねぎ」といわれています。現在も札幌黄の生産流通量は全玉ねぎの1%にも満たないほど貴重な玉ねぎです。札幌黄は加熱すると辛みが消え甘みが増すので、そのおいしさに根強いファンがいる品種です。今年は雨が降り、猛暑でもなかったため、札幌黄がとても大きく丸く育っています。10月の給食には、玉ねぎ週間として農家さんが大切に育てた「札幌黄」を使った給食が登場します。貴重な札幌黄の給食お楽しみに・・・



第47回 学校給食展

きゅうしょくで学ぼう!
食べる楽しさ大切さ

令和8年
とき 10月10日(土)
11:00～18:00

札幌駅前通地下歩行空間
(チ・カ・ホ)
憩いの空間 北1条東
(7番出入口と9番出入口の間)

●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
●もぐもぐクイズ ●給食レシピ配布
●札幌市学校給食会共催によるパネル展示・パンフレットなどの配布
●札幌市農業振興協議会によるパネル展示

主催／札幌市学校給食栄養士会 <https://www.s-eiyu.com> 共催／公益財団法人 札幌市学校給食会
後援／札幌市教育委員会、札幌市小学校給食会、札幌市中学校給食会、札幌市PTA協議会、公益財団法人 北海道学校給食会、札幌市農業振興協議会

第47回学校給食展のお知らせ

日時：10月10日(土)(11:00～18:00)

場所：札幌駅前通地下歩行空間(チ・カ・ホ)

憩いの空間 北1条東

(出入口7番と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

●給食レシピの配布

●札幌市学校給食会共催によるパネル展示
パンフレットなどの配布

●札幌市農業振興協議会によるパネル展示



10月の予定献立



月	火	水	木	金
★「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」「カニ」が混入する場合があります。ご了承下さい。 ★果物については、天候や発育状況によって変更になる場合があります。ご了承下さい。 玉ねぎ週間 札幌黄使用 10月5日(月)～10月9日(金) 給食のない日 20日 (火) 札幌教研			1日 色ごはん 小松菜とじゃこのチャーハン 卵入り入りメンチカツ フルーツミックス 【小松菜とじゃこのチャーハン】胚芽精米・米粒麦・かたくちしゆし・豚肉・ごま油【卵入り入りメンチカツ】(冷凍)【フルーツミックス】みかん缶・パイ缶・黄桃缶・洋なし缶・夏みかん缶	2日 白飯 じゃがいものそぼろ煮 豆腐の磯部揚げ ごま和え (小松菜・もやし) 【白飯】【じゃがいものそぼろ煮】豚肉・大豆水煮【豆腐の磯部揚げ】豆腐入りかまぼこ・小麦粉・卵【ごま和え】(小松菜・もやし)【ごま
5日 玉ねぎ週間 横割りパン タッピースープ 玉ねぎコロッケ(札幌黄) スライスチーズ オレンジゼリー 【横割りパン】【タッピースープ】鶏肉【玉ねぎコロッケ】(冷凍)【スライスチーズ】バニラアイス【濃縮還元ジュース】粉寒天・みかん缶	6日 玉ねぎ週間 白飯 タッピーカーキ揚げ丼 (卵・あさり) 味噌汁(小松菜・厚揚げ) フルベリーゼリーCFE 【白飯】【タッピーカーキ揚げ丼】あさり・小麦粉・卵【味噌汁(小松菜・厚揚げ)】厚揚げ【フルベリーゼリーCFE】(冷凍)	7日 玉ねぎ週間 タッピーマイトソース タッピースラダ 【タッピーマイトソース】ソバ粉・豚肉・大豆水煮・小麦粉・デミグラスソース【タッピースラダ】牛・ホロン・ごま	8日 玉ねぎ週間 タッピートリメシ 北海道産フリカツ 梨(予定) 【タッピートリメシ】胚芽精米・米粒麦・鶏肉【北海道産フリカツ】(冷凍)【梨】	9日 玉ねぎ週間 白飯 タッピースープカレー (りんご) フルーツサワー (ヨーグルト) 【白飯】【タッピースープカレー】鶏肉・りんご【フルーツサワー】みかん缶・パイ缶・黄桃缶・洋なし缶・夏みかん缶・ヨーグルト
12日 スポーツの日	13日 白飯 コーンクリームスープ 焼ハンバーグ 大根サラダ(まぐろ)	14日 うどん 肉うどん さつまいもグラッセ(乳) みかん(予定)	15日 色ごはん ビビンバ 星のコロッケFe・Ca 巨峰(予定)	16日 白飯 スンドゥブチゲ(あさり) 子持ちししゃも唐揚げ ナムル(小松菜)
	【白飯】【コーンクリームスープ】ホロン・クリーム・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・おくら・チーズ【焼ハンバーグ】(冷凍)【大根サラダ】まぐろ水煮・ごま	【肉うどん】ソウダ・豚肉・油揚げ・つと【さつまいもグラッセ】バター・牛乳【みかん】	【ビビンバ】胚芽精米・米粒麦・豚肉・豆腐・ごま・ごま油【星のコロッケFe・Ca】(冷凍)【巨峰】	【白飯】【スンドゥブチゲ】豆腐・豚肉・あさり・ごま油【子持ちししゃもの唐揚げ】か子持ちししゃも・小麦粉【ナムル】牛・ごま・ごま油
19日 777ワン 揚げパン 麦入り野菜スープ マカロニサラダ (マヨネーズ)	20日 札幌教研	21日 ラーメン 味噌ラーメン きなこポテト(冷凍) りんご(予定)	22日 色ごはん 小松菜ピラフ アメリカンドック (卵・牛乳) パイン缶	23日 白飯 さつまい さんまの煮付け ごま和え (ほうれん草・もやし)
【揚げパン】ソウダ・シナモン【麦入り野菜スープ】ベーコン【マカロニサラダ】マカロニ・牛・マヨネーズ		【味噌ラーメン】ソウダ・豚肉・ごま油・ごま【きなこポテト】冷凍ポテト・きなこ【りんご】	【小松菜ピラフ】胚芽精米・米粒麦・ベーコン・バター・ホロン【アメリカンドック】(卵)【パイン缶】小麦粉・卵【パイ缶】	【白飯】【さつまい】豚肉・豆腐【さんまの煮付け】さんま【ごま和え】ほうれん草・もやし【ごま
26日 レズンパン ベーコンシチュー フロッコリーと コーンのサラダ パイン缶	27日 白飯 豚すき丼 味噌汁(芋・わかめ) カレーコロッケ	28日 うどん きつねうどん あべかわ団子(きなこ) 柿(予定)	29日 色ごはん 深川めし(あさり) 卵入りメンチカツ 中華サラダ	30日 白飯 豆腐の中華煮(えび) 揚げポークシューマイ しょうが和え (小松菜・もやし)
【レズンパン】ドーナツ・ベーコン・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・おくら・チーズ【フロッコリーとコーンのサラダ】牛・ホロン・ごま【パイ缶】	【白飯】【豚すき丼】豚肉【味噌汁(芋・わかめ)】(冷凍)【カレーコロッケ】	【きつねうどん】ソウダ・豚肉・油揚げ・鶏肉・つと【あべかわ団子】白玉もち・きなこ【柿】	【深川めし】胚芽精米・米粒麦・あさり【卵入りメンチカツ】(冷凍)【中華サラダ】牛・緑豆春雨・ごま油・ごま	【白飯】【豆腐の中華煮】豆腐・豚肉・えび・ごま油【揚げポークシューマイ】(冷凍)【しょうが和え】(小松菜・もやし)