



給食だより

令和7年（2025年）9月29日 札幌市立美香保小学校

札幌黄スペシャル 2days !



毎日の食卓に欠かせない野菜といえば、玉ねぎですね。その中でも札幌市東区で生まれた「札幌黄（さっぽろき）」は、約 150 年前にアメリカから持ち込まれた品種を改良してできた伝統野菜で、「幻の玉ねぎ」と呼ばれています。例年、この時期には札幌市内全ての学校給食で札幌黄を使ったメニューが登場します。ところが今年は、夏の暑さと雨不足の影響で札幌黄が小ぶりに育ってしまい、市全体での提供は見送られることになりました。それでも発祥の地である東区では、食育の観点から特別に札幌黄を使った給食を出すことにし、栄西小では「札幌黄スペシャル 2days」として 14 日と 16 日の給食に提供します。

例年のように「玉ねぎ週間」として 1 週間続けて味わうことはできませんが、子どもたちにとって地域の伝統野菜を味わう大切な機会になります。近年は気候変動の影響で札幌黄の栽培が難しくなりつつあり、「幻の玉ねぎ」が本当に幻になってしまうかもしれません。この 2days を通して、食べものや環境について考えるきっかけになれば…と願っています。



丘珠地区で札幌黄を生産されている岩田さんです。「10 数年前からみると、札幌も気温が高くなり、札幌黄の生育にも大きな影響を及ぼしています。天気は人間にはどうしようもないことだけど、人間の手で何ができるのか考えて工夫していく必要がありますね。」と語ってくださいました。

今年は特に暑く、雨がほしい時期にも十分に降らず、玉ねぎの育成には大変苦労しました。それでもあきらめずに札幌黄を育てました。サイズは小ぶりですが、ぜひおいしく味わっていただきたいです。

タッピーメニューレシピ

札幌黄は、加熱調理をすると辛味が消えてとても甘くなることから、生で食べるサラダよりも煮込み料理などに向いています。スペシャル 2days のタッピーメニューレシピをご紹介します。ご家庭で参考にしてください。レシピはこちらから↓

[札幌黄スペシャル 2days レシピ](#)



10月のよていにこんだて

月	火	水	木	金
加工食品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料28品目) ・8日ハンバーグ(牛肉・豚肉・乳・小麦・大豆・卵)・ 14日つぶつぶしモンゼリー(無し)・20日チキンウイ ナー(豚肉・鶏肉)・22日サケフライ(さけ・小麦・大 麦)・24日フレンチポテト(無し)・30日ポークシュウマ イ(豚肉・牛肉・大豆・小麦) ○牛乳は毎日つきます。○食材や献立につきましては、 気象状況等により変更することもありますのでご了承 ください。○給食日よりには献立の主な材料を載せてあり ます。		開校記念日 	ごはん さつまじる サバのてりやきソース おひたし	にくうどん ごまだんご ブルー
6日	7日	8日	9日	10日
とりめし ちくわチーズつめフライ ごまあえ	ごはん カレーにくじゃが サバのこうみあげ いそあえ	よこわりパンズ ベーコンシチュー ハンバーグ スライスチーズ りんご	さけごはん みそしる (だいこん・あぶらあげ) とりてん	パスタミートソース オニオンチップサラダ
米 おおむぎ 鶏がらスープ 鶏肉 しょう が たまねぎ サラダ油/白ちくわチーズ 小麦粉 全卵 バター粉 なたね油/こまつ な もやし 白すりごま	白飯/豚肉 じゃがいも たまねぎ にん じん しらすき さやいんげん 干しい たけ たもぎだけ しょうが サラダ油/ さば切り身 しょうが にんにく かた くり粉 小麦粉 なたね油/こまつな は くさい 切りのり	横割バナナ/バナナ/バナナ じゃがい も たまねぎ にんじん バター 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 チーズ スライス 鶏がらスープ/ハンバーグ(加工)/スライス チーズ	米 おおむぎ 鮭フィレ 炊き込みわかめ 白ごま/だいこん 油揚げ みそ むろ あじ 昆布/鶏肉むね しょうが にん にく 全卵 小麦粉 かたくり粉 バター バナナ/なたね油	ワトメ/豚 豚ひき肉 大豆水煮 たまね ぎ にんじん マッシュルーム セリ にんにく サラダ油 バター 小麦粉 チョップ トマト ビュレトトマト詰詰 デミタスソース 鶏がら スープ/ハム(0-ス) キャベツ きゅうり ホ ルンソ たまねぎ かたくり粉 なたね油 ごま
13日	14日	15日	16日	17日
スポーツの日 	★札幌黄メニュー★ タッピースープカレー つぶつぶしモンゼリー	コッペパン こまつなのクリームに ぶりスパイスあげ かき	★札幌黄メニュー★ タッピーかきあげどん みそしる (こうやとうふ・わかめ) みかん	みそバターコーンラーメン きなこポテト おうとうかん
	白飯/鶏肉 刺身 油 じゃがいも か ぼちゃ なたね油 さやいんげん ぶな しめじ たまねぎ(札幌黄) セリ りん ご しょうが にんにく サラダ トマト詰 詰 鳥から 煮干し 昆布/つぶつぶしモン ゼリー(加工)	コッペパン/バナナ/バナナ こまつな 功 能 にんじん たまねぎ マッシュルーム 小麦 粉 バター サラダ油 チーズ 牛乳 豆乳 スライス 鶏がらスープ/ぶり切り身 しょう が にんにく かたくり粉 小麦粉 な たね油	白飯/むきえび あさり さくらえび たまねぎ(札幌黄) にんじん ごぼ う しゅんぎく ひじき 小麦粉 全卵 なたね油/凍り豆腐 塩わかめ 長ねぎ みそ むろあじ 昆布	ワトメ/豚 豚ひき肉 たまねぎ にんじ ん しょうが にんにく ごま みそ ご ま油 トマトソース もやし ママ サラダ油 ほうれんそう 長ねぎ バター ホルン 鳥から 豚骨 煮干し/じゃがいも なた ね油 きな粉 きび砂糖/黄桃詰
20日	21日	22日	23日	24日
チキンウイナーライス ほっけのオートミールフライ パインかんづめ	ごはん マーボーとうふ カラフトししゃものからあげ おひたし	ロールパン オニオンポタージュ サケフライ ミニトマト	ごはん きのこじる さんまのにつけ みかん	カレーラーメン フレンチポテト かき
米 おおむぎ バター トマト詰詰(グー ス) 白ウインカイトウインカ たまねぎ にんじ ん グリルバナナ サラダ油 チョップ/ほっけ 小麦粉 全卵 オートミール バター粉 なたね油 /バナナ詰詰	白飯/豆腐(木綿) 豚ひき肉 しょうが にんにく サラダ油 にんじん 長ねぎ 干し いたけ みそ ごま油 トマトソース かたくり 粉/カラフトししゃも(子供用) 小麦粉 か たくり粉 なたね油/ほうれんそう はく さい 糸かつお	ロールパン/バナナ/バナナ じゃがいも たまねぎ バター 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 スライスチーズ 鶏がらスープ/ サケフライ(加工) なたね油/ミニト	白飯/ぶなしめじ えのきたけ なめこ にんじん だいこん ごぼろ 長ねぎ 油 揚げ サラダ油 みそ むろあじ 昆布/さ んま骨付き しょうが	ワトメ/豚/豚肉 しょうが にんにく マ マ もやし はくさい ほうれんそう 長 ねぎ かつわかめ 小麦粉 サラダ油 カール りみそ トマトソース りんご 鳥から 豚 骨 煮干し 昆布/フレンチポテト(加工) なたね油
27日	28日	29日	30日	31日
ふかがわめし みそしる (もやし・あぶらあげ) こうやとうふのフライ	ぶたすきどん みそしる りんご	せわりコッペ しおワタンスープ おこのみあげ チョコクリーム	ごはん とうふのちゅうかに (えびいり) ポークシュウマイ ナムル	ごもくうどん ごまみそポテト パインかんづめ
米 おおむぎ あさり しょうが にんじ ん ごぼろ サラダ油 みそ 小松菜/も やし 油揚げ みそ むろあじ 昆布/凍り 豆腐 小麦粉 全卵 バター粉 ごま なたね 油	白飯/豚肉 しらすき たまねぎ たけ のこ たもぎだけ ほうれんそう/はく さい 油揚げ みそ むろあじ 昆布/り んご	コッペパン/バナナ/バナナ 豚肉 ほうれんそう も やし ママ 長ねぎ しょうが にんにく サ ラダ油/あさり むきえび たんざくいか バナナ/バナナ 切り干し大根 ホルンソ ひじき 小麦粉 全卵 バター粉/バナナ/なたね 油 チョップ 糸かつお 青のり/豆乳 チョ レート ココア コーンスターチ	白飯/豆腐 豚肉もも むきえび にんじ ん たまねぎ だけのこ 干しいたけ 黒 きくらげ しょうが にんにく サラダ油 ごま油 かたくり粉/バナナ/バナナ(加 工) 揚げ油/こまつな もやし にんじ ん ごま油 白ごま	ワトメ/豚 鶏肉 油揚げ つと にんじん ほうれんそう ごぼろ 長ねぎ 干しい たけ たもぎだけ むろあじ 昆布/じゃ がいも なたね油 みそ ごま