

きゅうしょくだより



札幌市立西野第二小学校・札幌市立宮の森小学校 令和8年(2026年)10月30日

11月24日は「和食の日」です！

2013年に「和食、日本人の伝統的な食文化」はユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、目に見えない形で残らないため、私たちが日々の食生活を通じて未来へと伝えていくことが重要です。給食でも和食の基本であるだしを、4種類の食材でとっています。

むろあじ

宗田かつお

にぼし

こんぶ



みそしるやラーメン・うどんの汁、スープには、この食材のうち2〜3種類を組み合わせ、みなさんが登校する前からだしを丁寧にとっています。顆粒だしなどは給食では使用せず、手作りにこだわっています。これが給食のおいしさのひみつです。

10月21日(水)イエスクリーンキャベツ無償提供していただきました！

北海道クリーン農業推進協議会さんが、子どもたちにクリーン農業のことをもっと知ってほしいという想いから、イエスクリーンキャベツ 50 kgを無償提供していただきました。クリーン農業は、たいひなどでよい土を作り、農薬や化学肥料を少なくして作物を作る農業のことをいいます。クリーン農業を行うことで、地球温暖化ガスを減らし、害虫を食べてくれる生物が増えるということがわかっています。このマークは、北海道でつくられた作物で、厳正な基準を満たしたクリーン農業の印です。スーパーなどでもたまに見かけることがあります。

環境にやさしいイエス!クリーンをぜひ探してみてください。



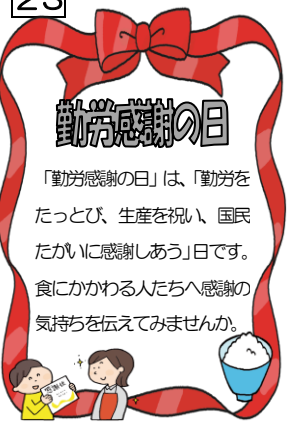
11月のよていにとだて

月	火	水	木	金
2 きつねうどん あおのりポテト りんご ◆ソフトめん(小麦粉)、油揚げ、醤油、きび砂糖、みりん風調味料、だし汁、つと、干しいたけ、長ねぎ、たまねぎ、ほうれんそう、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、唐辛子一味、むろあじ、昆布 ◆フレンチポテト、バーム油、なたね油、食塩、青のり	3 文化の日 	4 ごはん ピリからすきやき あげきょうざ たたききゅうり ◆白飯 ◆豚肉、醤油、てんさい糖、清酒、サラダ油、焼き豆腐、しらたき、たまねぎ、はくさい、長ねぎ、たまねぎ、白すりごま、ごま油、唐辛子一味、トウバンジャン、長ねぎ、にんにく、しょうが、りんご ◆豚肉、キャベツ、小麦粉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉、粒状小麦たん白、砂糖、片栗粉、しょうが、醤油、食塩、こしょう、植物性ショートニング、砂糖、イースト、イーストフード、なたね油 ◆きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま	5 コッペパン コーンクリームスープ しろはなまめのコロッケ かき ◆小麦粉・イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆ホールコーン、クリームコーン、ペーコン、たまねぎ、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 ◆白花生、じゃがいも、バター、砂糖、塩、パン粉、でん粉、粉末状たん白、植物油、食塩、なたね油	6 ごはん じゃがいものそぼろに ひじきはるまき おひたし ◆白飯 ◆豚肉、清酒、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、大豆水煮、切り干し大根、干しいたけ、しょうが、サラダ油、醤油、黒砂糖、清酒 ◆だけのこ、にんじん、豚肉、ひじき、植物油、しょうゆ、でん粉、砂糖、酒、発酵調味料、オリーブオイル、香辛料、小麦粉、食塩、加工デンプン、たね油 ◆こまつな、もやし、糸かつお、醤油

★牛乳は毎日200mLづきます。

★ししゃも・わかめ・しらす・あさりなどの海産物全般には、小さなかに、えびが混入している場合があります。

★天候などの都合により、食材が特に青果物などは変更になる場合がございます。あらかじめ御了承ください。

月	火	水	木	金
9 しおラーメン だいがくいも パインかん ◆ソウダ粉(小麦粉)、豚肉、しょうが、にんにく、醤油、みりん風調味料、サラダ油、メンマ、つと、もやし、にんじん、たまねぎ、はくさい、長ねぎ、ほうれんそう、カットわかめ、清酒、食塩、黒こしょう、鳥がら、豚骨、煮干し、昆布、しょうが ◆さつまいも、なたね油、水あめ、黒砂糖、醤油、穀物酢、黒こま	10 ごぼうピラフ ぶりカツ だいこんサラダ ◆胚芽精米、大麦、バター、白ワイン、食塩、バター、ごぼう、たまねぎ、にんじん、にんにく、オリーブ、パセリ、サラダ油、食塩、醤油、黒こしょう ◆ぶり、パン粉、小麦粉、イースト、ヨーグルト、植物油、ぶどう糖、とうもろこしでん粉、じゃがいもでん粉、さつまいもでん粉、イースト、パセリ、ライ麦粉、ソーダ、こしょう、なたね油 ◆だいこん、まぐろ水煮、きゅうり、にんじん、白こま、醤油、きび砂糖、ごま油、穀物酢	11 わふうそぼろごはん みそしる ほっけのたつたあげ ◆白飯、鶏肉、焼き豆腐、切り干し大根、干しいたけ、ひじき、白こま、しょうが、サラダ油、ごぼう、にんじん、赤みそ、醤油、清酒、きび砂糖、みりん風調味料、唐辛子 ◆だいこん、油揚げ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布 ◆ほっけ、しょうが、清酒、醤油、小麦粉、かたくり粉、なたね油	12 レーズンパン はくさいと肉ボールのクリームに ほうれんそうとコーンのサラダ みかん ◆小麦粉・イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵・レーズン ◆豚肉、すりみ、焼き豆腐、たまねぎ、食塩、黒こしょう、かたくり粉、はくさい、にんじん、マッシュルーム、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏がらスープ ◆ほうれんそう、オリーブ、白こま、サラダ油、きび砂糖、穀物酢、醤油	13 ごはん とうふのカレーソース あげえびしゅうまい ごまあえ ◆白飯 ◆豆腐、豚肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、グリーンピース、りんご、サラダ油、小麦粉、カレー粉、醤油、ケチャップ、中濃ソース、赤ワイン、食塩、鶏がらスープ ◆玉ねぎ、すりみ、えび、豚脂、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、オリーブ、発酵調味料、醤油、魚介だし、小麦粉、加工デンプン、なたね油 ◆ほうれんそう、はくさい、白すりこま、醤油、きび砂糖
16 パスタシーフード トマトソース ストローポテトサラダ ◆ソフトパスタ(小麦粉)、ベーコン、むきえび、白ワイン、たんぱくいか、あさり、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、オリーブ油、パセリ、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、ウスターソース、中濃ソース、醤油、食塩、黒こしょう、オレガノ、赤ワイン、鶏がらスープ ◆ハム、キャベツ、きゅうり、オリーブ、じゃがいも、なたね油、穀物酢、きび砂糖、醤油、食塩、黒こしょう、白こま	17 やきふたチャーハン とりにくのたつたあげ フルーツミックス ◆胚芽精米、大麦、醤油、清酒、サラダ油、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、みりん風味、にんじん、たまねぎ、ホールコーン、干しいたけ、グリーンピース、ごま油、醤油、食塩、黒こしょう ◆鶏肉、醤油、清酒、しょうが、かたくり粉、小麦粉、なたね油 ◆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	18 キーマカレー あさりのカリッとサラダ ◆白飯、豚肉、赤ワイン、たまねぎ、にんじん、セロリ、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 ◆あさり、しょうが、醤油、みりん風味、小麦粉、かたくり粉、なたね油、きゅうり、キャベツ、にんじん、醤油、穀物酢、きび砂糖、からし、ごま油、白こま	19 くろコッペパン かぼちゃシチュー オニオンチップサラダ りんごかん ◆小麦粉・イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵・黒砂糖 ◆ベーコン、かぼちゃ、たまねぎ、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏がらスープ ◆ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、たまねぎ、かたくり粉、食塩、なたね油、穀物酢、上白糖、醤油、食塩、黒こしょう、白こま	20 ごはん けんちんじる さんまのスパイスあげ からしあえ ◆白飯 ◆鶏肉、清酒、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、醤油、むろあじ、昆布、宗田 ◆さんま、しょうが、にんにく、清酒、醤油、食塩、かたくり粉、小麦粉、カレー粉、チリパウダー、黒こしょう、食塩、なたね油 ◆ハム、ごま油、もやし、醤油、きび砂糖、からし
23  勤労感謝の日 「勤労感謝の日」は、「勤労をたつとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日です。 食にかかわる人たちに感謝の気持ちを伝えてみませんか。	24 きのこごはん みそしる こうやどうふのフライ ◆胚芽精米、大麦、清酒、食塩、油揚げ、にんじん、ごぼう、ひじき、えのきだけ、ぶなしめじ、たまねぎ、干しいたけ、グリーンピース、サラダ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料 ◆厚揚げ、ごま油、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布 ◆凍り豆腐、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風味、カレー粉、食塩、小麦粉、白すりこま、全卵、パン粉、白こま、なたね油	25 ごはん とうふのオニオンソースに ししゃものからあげ いそあえ ◆白飯 ◆豆腐、豚肉、ピーマン、たまねぎ、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、オリーブ、食塩、黒こしょう、清酒、みりん風調味料、かたくり粉 ◆かたくりしゃも(子持ち)、清酒、小麦粉、かたくり粉、なたね油、醤油、きび砂糖、みりん風味、穀物酢 ◆ほうれんそう、はくさい、もみり、醤油	26 かくしょくパン ポトフ メンチカツ きなこクリーム ◆小麦粉・イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆オリーブ(豚肉、鶏肉、粉末水あめ、えんどう豆たん白、香辛料、塩) ◆ベーコン、キャベツ、じゃがいも、にんじん、だいこん、食塩、醤油、白ワイン、黒こしょう、鶏がらスープ ◆豚肉、パン粉、玉ねぎ、小麦粉、パン粉、大豆たん白、ざらめ糖、ブドウ糖、こしょう、酵母、なたね油 ◆豆乳、きな粉、きび砂糖、ソーダ、食塩、バター	27 ぶたすきどん みそしる いわしのカリカリフライ ◆白飯、豚肉、しらたき、たまねぎ、ただのこ、たまねぎ、きび砂糖、醤油、清酒、みりん風味、ほうれんそう ◆じゃがいも、カットわかめ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布 ◆まゆし、水あめ、とうもろこし、馬鈴薯、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、発酵調味料、とうもろこし、甜菜、じゃがいも、とうもろこしでん粉、じゃがいもでん粉、米粉、小麦粉、玄米粉、こしょう、パーム油、なたね油
30 ながさきちゃんぽん スパイシーポテト おうとうかん ◆ソフトラーメン(小麦粉)、豚肉、しょうが、にんにく、醤油、みりん風調味料、サラダ油、むきえび、清酒、つと、もやし、にんじん、たまねぎ、キャベツ、ただのこ、チンゲンサイ、黒さくらげ、清酒、食塩、黒こしょう、ごま油、鳥がら、豚骨、煮干し、しょうが、にんじん、玉ねぎ、長ねぎ ◆フレンチポテト、パーム油、なたね油、食塩、黒こしょう、カレー粉、チリパウダー、ナツメグ	12/1 ツナライス ほっけのごまフライ サイコロサラダ ◆胚芽精米、大麦、清酒、食塩、焼き豆腐、まぐろ水煮、にんじん、ごぼう、干しいたけ、グリーンピース、サラダ油、醤油、きび砂糖、みりん風調味料 ◆ほっけ、食塩、黒こしょう、清酒、小麦粉、全卵、パン粉、白こま、なたね油 ◆ハム、にんじん、きゅうり、ホールコーン、醤油、穀物酢、きび砂糖、ごま油、からし	2 ごはん さつまじる かわいいのからあげ (バーベキューソース) のりとあさりのつくだに ◆白飯 ◆豚肉、清酒、さつまいも、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、赤みそ、白みそ、むろあじ、宗田、昆布 ◆かわいい、馬鈴薯、なたね油、たまねぎ、にんにく、醤油、オリーブ、きび砂糖、みりん風調味料、かたくり粉 ◆あさり、しょうが、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、もみり、ひじき、水あめ	3 まめパン クリームシチューカレーふうみ ごま油とベーコンのサラダ ようなしかん ◆小麦粉・イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵・甘納豆 ◆豚肉、カレー粉、セロリ、白ワイン、サラダ油、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、カレーパウダー、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、食塩、白こしょう、鶏がらスープ ◆ベーコン、ごま油、もやし、醤油、穀物酢、サラダ油、きび砂糖、白こま	4 みそかつどん すましじる しょうがあえ ◆白飯、豚肉、食塩、黒こしょう、小麦粉、全卵、パン粉、なたね油、赤みそ、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、ごま油、白すりこま ◆豆腐、カットわかめ、干しいたけ、長ねぎ、醤油、清酒、食塩、宗田、むろあじ、昆布 ◆ごま油、はくさい、しょうが、醤油、清酒

給食に使用する食材は、「札幌市学校給食会」「北海道学校給食会」を通して共同購入しています。物資選定の際には、規格基準をもうけて細密検査を行うなど、安全な食材の供給を行っています。また、札幌市教育委員会では、平成23年12月から定期的に学校給食食材の放射性物質検査を、札幌市保健所ではモニタリング検査を実施しております。

その他の産地情報等、詳しくは札幌市ホームページ <http://www.city.sapporo.jp/kyoku/top/kyushoku/> (札幌市ホームページ) 教育・文化・スポーツ・学校・幼稚園・教育 教育についての取り組み・計画 > 学校給食 および、(札幌市ホームページ) 健康・福祉・子育て > 食の安全・食育 > をご覧ください。