

給食だより



令和8年9月30日
札幌市立もみじの森小学校
札幌市立共栄小学校



ほっぺた落ちちゃう北海道メニュー

もみじの森小4年生が総合学習で北海道食材を使用した献立を考えました。
今月は4年1組の考案献立を実施します。
4年2組の考案献立は11月に実施する予定です。

19日(月)

★ちゅるっと北海道！ポカポカみそラーメン！（バター入り）

（北海道産 ほうれんそう・とうもろこし・たまねぎ・長ねぎ）

★塩ポテト

（北海道産 ジャガイモ）

★柿



第47回 学校給食展のお知らせ

～きゅうしょくで学ぼう！食べる楽しさ・大切さ～

日時：令和8年10月11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
(7番出入口と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

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



「ポーラスターほうれんそう」



真栄や有明地区を中心に生産されています。

ポーラスターほうれん草は冷涼な気候で育てているため甘味が強くえぐみが少ないです。

★「ポーラスター」名前の由来★

北海道をイメージできるように「北極星(the polar star)」から名付けられました。

6日・14日使用の干しいたけは「清田区産」を使用します。



10月のこんだて

月	火	水	木	金
行事予定 <もみじの森小> 8日 4年 校外学習 20日 3年 校外学習 21日 6年 校外学習		行事予定 <共栄小> 1日 開校記念日 6日 4年 校外学習 19日 3年 校外学習		1日 共栄小 開校記念日 背割りコッパ かぼちゃのポタージュ セルフドッグ パイン缶 ベーコン・かぼちゃ・たまねぎ・セロリー・パセリ・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク/ポークウインナー
				2日 白飯 キーマカレー 厚揚げサラダ 豚肉・たまねぎ・にんじん・セロリー・しょうが・にんにく・パセリ・トマト・大豆レーズン/厚揚げ・しょうが・きゃべつ・きゅうり・にんじん・ごま
5日 カレーラーメン シナモンポテト 梨	6日 中華おこわ 十勝大豆コロッケ ごまあえ	7日 豚ミックス丼 味噌汁 たたききゅうり	8日 角食 ワンタンスープ お好み揚げ チョコクリーム	9日 とり天丼 きのこ汁 ミニトマト
豚肉・しょうが・にんにく・もやし・はくさい・たまねぎ・メンマ・にんじん・ほうれんそう・長ねぎ・わかめ・りんご/さつまいも	胚芽米・もち米・豚肉・しょうが・しいたけ・きくらげ・たけのこ・にんじん・栗/じゃがいも・大豆・たまねぎ/ほうれんそう・もやし・ごま	豚肉・しょうが・厚揚げ・たまねぎ・たけのこ・にんじん・ピーマン・ごま/じゃがいも・わかめ・長ねぎ/きゅうり・ごま	ワンタン・豚肉・にんじん・ほうれんそう・もやし・メンマ・長ねぎ・しょうが・にんにく/あさり・えび・いか・ベーコン・きゃべつ・切干大根・コーン・ひじき・卵・糸鰹・青のり/豆乳・ココア・チョコレート	しめじ・えのき茸・なめこ・にんじん・だいこん・ごぼう・長ねぎ・油揚げ/鶏肉・しょうが・にんにく・卵
12日 スポーツの日	13日 エスカロップ 小松菜とコーンの サラダ	14日 肉いため丼 すまし汁 りんご	15日 横割りパン コーンシチュー 揚げハンバーグ 黄桃缶	16日 白飯 マーボー豆腐 ひじき入り春巻き おひたし
 もみじの森小 4年1組考案献立	胚芽米・大麦・バター・パセリ・たけのこ・豚肉・卵・たまねぎ・にんじん・しょうが・にんにく・トマト/こまつな・コーン・ごま	豚肉・メンマ・たまねぎ・にんじん・もやし・ほうれんそう・りんご・しょうが・にんにく・ごま/豆腐・わかめ・しいたけ・長ねぎ	コーン・ベーコン・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・バター・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳・パセリ/豚肉・鶏肉・たまねぎ	豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・にんじん・長ねぎ・しいたけ/たけのこ・にんじん・豚肉・ひじき・オイスターソース/こまつな・もやし・糸鰹
19日 ちゅるっと北海道！ ポカポカみそラーメン！ 塩ポテト 柿	20日 ごぼうピラフ 北海道産ブリカツ フルーツミックス	21日 白飯 さつま汁 さんまの煮付け 磯和え	22日 ロールパン オニオンポタージュ いかフライ コールスローサラダ	23日 カレーライス あさりのサラダ
豚肉・たまねぎ・にんじん・しょうが・にんにく・ごま・もやし・たまねぎ・メンマ・にんじん・ほうれんそう・長ねぎ・バター・コーン/じゃがいも	胚芽米・大麦・バター・ベーコン・ごぼう・にんにく・たまねぎ・にんじん・コーン・パセリ/ぶり/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・洋梨缶	鶏肉・さつまいも・豆腐・こんにゃく・にんじん・だいこん・ごぼう・長ねぎ/さんま・しょうが/ほうれんそう・はくさい・のり	ベーコン・じゃがいも・たまねぎ・パセリ・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ/いか/きゃべつ・にんじん・コーン	鶏肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・セロリー・りんご・しょうが・にんにく/あさり・しょうが・きゅうり・きゃべつ・にんじん・ごま
26日 パスタミートソース ストロポテトサラダ	27日 チキン ウインナーライス かぼちゃコロッケ 切干大根のサラダ	28日 白飯 スンドゥブチゲ さばのスパイス揚げ ナムル	29日 黒コッパパン 小松菜のクリーム煮 チキンナゲット りんご	30日 白飯 味噌汁 たまねぎのかき揚げ +天つゆ みかん
豚肉・たまねぎ・にんじん・トマト・大豆水煮・マッシュルーム・セロリー・パセリ・にんにく/じゃがいも・ハム・きゃべつ・コーン・きゅうり・ごま	胚芽米・大麦・チキンウインナー・たまねぎ・バター・にんじん・マッシュルーム/かぼちゃ・じゃがいも・たまねぎ・スキムミルク/切干大根・まぐろ・にんじん・もやし・きゅうり・ごま	豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・あさり・にんじん・たまねぎ・えのき茸・にら/さば・しょうが・にんにく/ほうれんそう・もやし・にんじん・ごま	ベーコン・こまつな・マカロニ・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・バター・チーズ・牛乳・豆乳・スキムミルク/鶏肉・おから	厚揚げ・こまつな/えび・あさり・さくらえび・たまねぎ・にんじん・ごぼう・しゅんぎく・ひじき・卵



・牛乳は毎日 200ml つきます。・献立の下に、使用している主な食材を記載しています。
 ・ししゃもやしらす干しなどの小魚、わかめ等の海産物にはえび・かに等の甲殻類が混入している場合があります。
 ・果物については、収穫状況等により変更する場合があります。