

給食だより 11月

札幌市立元町中学校
札幌市立丘珠中学校
令和元年10月31日

玉ねぎを食べよう週間！

東区は玉ねぎ
発祥の地！

11月18日(月)~22日(金)まで



「札幌黄」という玉ねぎを知っていますか？（丘珠中の皆さんは、わかりますね。）

札幌市東区は日本で初めて玉ねぎが栽培された所です。札幌村（現在の東区）はもともと肥沃な大地と風が強く乾燥しやすいという、玉ねぎ栽培に向いている環境だったこともあり、ウィリアム・P・ブルックス博士が札幌農学校周辺の農家に栽培指導を行って、札幌村（現在の東区）の農家・武井惣蔵が栽培及び販売に成功しました。ブルックス博士が持ち込んだと言われる「イエロー・グローブ・ダンバース」という品種はのちに品種改良を重ね、「札幌黄」として北海道に広まりました。「札幌黄」の種は自家製で手間がかかるうえ、病気に弱く貯蔵がきかないなど、農家にとって苦労が多く育ちにくい品種です。しかも、他の品種の玉ねぎに比べて日持ちもしないことなどから、昭和40年代に生産量が減少し、今ではなかなか市場に流通していません。しかし、札幌黄の玉ねぎは他の玉ねぎよりも肉厚で柔らかく、加熱後の甘味が強いため根強いファンも多く入手しにくいことから近年、「まぼろしの玉ねぎ」とも言われています。東区の玉ねぎ農家では、昔も今も変わらず「札幌黄」を作り続けています。

11月18日からの玉ねぎ週間では、JA北さっぽろさんのご協力により、「札幌黄」を使って給食を作ります。「札幌黄」のおいしさを味わってみたいと思います。

世界で注目される「札幌黄」

「札幌黄」は、平成19年、スローフード協会国際本部（イタリア）の「味の箱舟」に認定されました。「味の箱舟」とは、地方の伝統的かつ固有な在来品種のうち、消えてしまう可能性のある希少な食材を世界的な基準の下で認定し、地域における食の多様性を守ろうというプロジェクトです。日本では、「札幌黄」をはじめ「八列とうもろこし」や「日本短角牛」など、25品、世界では903品が認定されています。



「札幌黄」は他の玉ねぎと比べ、加熱により甘味と柔らかさが増すのが特徴です。一般的な玉ねぎの糖度は9~10度であるのに対し、「札幌黄」は13度にもなります。糖度13度は、りんごと同じくらいの甘さです。また、ビフィズス菌の働きを助け整腸効果をもたらす成分も多く含まれています。

月	火	水	木	金
<h1>11月の献立</h1>  				
<p>今日は、東区でとれた『玉ねぎを食べよう週間』があります。11月18日～22日まで、『札幌黄』という玉ねぎを使い、いつものメニューに玉ねぎを増量します。(太字斜字体の献立)味わって食べてください。</p>			<p>《11月1日の食材》 [たきこみいなり] 米・大麦・上白糖・酢・油揚げ・人参・干椎茸・ひじき・醤油・砂糖・みりん・白ごま・手巻きのみ [ちくわチーズつめ揚げ] 白ちくわ・チーズ・小麦粉・卵 [アイスクリーム] クリーム・脱脂濃縮乳・砂糖・卵黄 「開校40周年記念の手巻きのみ」が出来ます!</p>	
4	5	6	7	8
<p><振替休日></p> <p>牛乳は、毎日つきます。残さず飲みましょう!</p>  	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・ポテトグラタン ・あさりのサラダ ・柿 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豆腐の中華煮(えび入り) ・ひじき入り春巻 ・ナムル(ねぎだれ) 	<p><2年なし></p> <ul style="list-style-type: none"> ・パスタミートソース ・厚揚げサラダ ・牛乳プリン 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごぼうピラフ ・さんまのスパイス揚げ ・フルーツサワー
11	12	13	14	15
<ul style="list-style-type: none"> ・厚揚げ入り肉炒め丼 ・味噌汁(じゃが芋・わかめ) ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・黒コッパン ・あさりのチャウダー ・ポークチャップ ・もやしのごまサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・カレー肉じゃが ・ぶりの味噌照り焼き ・磯和え(小松菜/白菜) 	<ul style="list-style-type: none"> ・えび入りかき揚げうどん ・チーズポテト ・みかん 	<ul style="list-style-type: none"> ・鮭ごはん ・きのこ汁(醤油) ・野菜コロッケ
18	19	20	21	22
<p><玉葱週間></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・オニオンチップサラダ ・柿 	<p><玉葱週間></p> <ul style="list-style-type: none"> ・横割のハンズ ・タッピースープ ・豆腐のロック揚げ ・フルーツカクテル ・スライスチーズ 	<p><玉葱週間></p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚すき丼(タッピー丼) ・味噌汁(豆腐・わかめ) ・りんご 	<p><玉葱週間></p> <ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆラーメン(タッピーラーメン) ・シナモンポテト ・みかん 	<p><玉葱週間></p> <ul style="list-style-type: none"> ・タッピーピラフ(小松菜ピラフ) ・鮭のごまフライ ・切り干し大根のサラダ
25	26	27	28	29
<ul style="list-style-type: none"> ・キーマカレー ・杓苳草としめじのサラダ(苦小牧) ・柿 	<ul style="list-style-type: none"> ・角食・いちごジャム ・キャロットポタージュ ・タンドリーチキン(インド) ・小松菜とコーンのサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・マーボー豆腐 ・かわいい唐揚げ ・おろしソース ・おひたし(ほうれん草/もやし) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうとう風うどん(山梨) ・凍み豆腐の天ぷら ・りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ・とりめし(美唄) ・味噌汁(小松菜・厚揚げ) ・ちくわ二色揚げ(青のり・カレー)