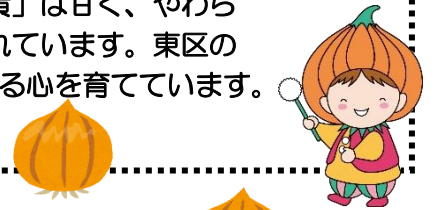




令和8年（2026年）10月1日  
札幌市立中沼小学校

## 札幌黄(玉ねぎ)を食べよう週間 10月5日(月)～10月9日(金)

日本の玉ねぎの栽培は、札幌市東区で始まりました。昭和40年代には全道一の生産量だった札幌の玉ねぎ栽培は、宅地化などによって生産量が1/3に減ってしまいました。しかし、東区・北区を中心に栽培は引き継がれ、札幌市の農業を支えています。札幌産の代表品種「札幌黄」は甘く、やわらかく、味覚も良いのですが、栽培が難しいため『まぼろしの玉ねぎ』と呼ばれています。東区の学校では、『札幌黄を食べよう週間』に取り組み、郷土愛や食べ物を大切にする心を育てています。期間中は、札幌黄をたくさん使った献立が毎日登場します。



### <予定献立>



- \* 果物は天候や生育状況によって、変更になる場合があります。
- \* 使用食材については、裏面をご覧ください。
- \* 牛乳は毎日つきます。
- \* 「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」「かに」が混入する場合があります。ご了承ください。

| 月                                                            | 火                                       | 水                                | 木                                             | 金                                            |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 5日 ロールパン<br>タッピーポタージュ<br>タッピーコロッケ<br>コールスローサラダ<br>札幌北小 振替休業日 | 6日<br>タッピーかき揚げ丼<br>味噌汁<br>柿             | 7日<br>タッピー<br>ミートソース<br>タッピーサラダ  | 8日<br>タッピーとりめし<br>味噌汁<br>ぶりの南部揚げ              | 9日<br>タッピースープカレー<br>小松菜と<br>コーンのサラダ          |
| 12日<br>スポーツの日                                                | 13日 ご飯<br>スンドゥブチゲ<br>さばの竜田揚げ<br>たたききゅうり | 14日<br>カレーラーメン<br>シナモンポテト<br>黄桃缶 | 15日<br>中華おこわ<br>十勝大豆コロッケ<br>ごま和え              | 16日<br>豚ミックス丼<br>味噌汁<br>柿                    |
| 19日<br>揚げパン(コッペ)<br>ポテトスープ<br>あさりのサラダ                        | 20日 ご飯<br>きのこ汁<br>とり天<br>のりの佃煮          | 21日<br>五目うどん<br>バターポテト<br>パイン缶   | 22日<br>チキンウィンナーライス<br>ちくわのチーズつめ揚げ<br>フルーツミックス | 23日<br>厚揚げ入り肉炒め丼<br>味噌汁<br>ミニトマト             |
| 26日<br>ハンバーガー<br>コーンシチュー<br>りんご<br>札幌北小 振替休業日                | 27日 ご飯<br>さつま汁(鶏)<br>さんまの煮つけ<br>磯和え     | 28日<br>味噌ラーメン<br>きなこポテト<br>みかん   | 29日<br>わかめごはん<br>味噌汁<br>豚肉のカレーフライ             | 30日 ご飯<br>豆腐の中華煮(エビ入り)<br>揚げポークシューマイ<br>おひたし |

## 第47回 学校給食展

日時 令和8年10月10日(土) 11:00～18:00  
場所 札幌駅地下歩行空間(チ・カ・ホ)  
憩いの空間北1条東  
内容 写真・パネル展示・実物展示・給食VTR放映  
など

主催 札幌市学校給食栄養士会  
共催 札幌市学校給食会



5日(月)  
 <ロールパン>  
 <タッピーバターシュ>  
 ベーコン 玉葱 じゃがいも パセリ 小麦粉 牛乳 豆乳 バター チーズ スキムミルク ワイン 鶏がらスープ 塩 油  
 <タッピーコロッケ>  
 じゃがいも 玉葱 小麦粉 大豆 砂糖 水あめ 油  
 <コールスローサラダ>  
 キャベツ 人参 コーン 酢 砂糖 油 からし こしょう

6日(火)  
 <タッピー>  
 かき揚げ丼  
 あさり 玉葱 人参 ごぼう 春菊 ひじき 切干大根 小麦粉 卵 油 醤油 砂糖 酒 みりん 片栗粉 だし汁(昆布・むろ)  
 <味噌汁>  
 厚揚げ 小松菜 たもぎ 茸 味噌 だし汁(昆布・むろ)  
 <柿>

7日(水)  
 <タッピー>  
 ミートソース  
 パスタ 豚肉 大豆 玉葱 人参 セロリー にんにく パセリ 小麦粉 油 カレー粉 トマト ソース デミグラスソース ワイン オールスパイス ナツメグ 鶏がらスープ  
 <タッピーサラダ>  
 ハム キャベツ きゅうり コーン 玉葱 片栗粉 油 酢 砂糖 醤油 塩 こしょう ごま

8日(木)  
 <タッピー>  
 とりめし  
 胚芽米 大麦 鶏肉 玉葱 生姜 鶏がらスープ 醤油 酒 砂糖  
 <味噌汁>  
 豆腐 小松菜 えのき 味噌 だし汁(昆布・むろ)  
 <ぶりの南部揚げ>  
 ぶり 醤油 酒 小麦粉 卵 ごま 油

9日(金)  
 <タッピー>  
 スープカレー  
 ご飯 鶏肉 ワイン にんにく 塩 こしょう オリーブ油 じゃがいも 南瓜 しめじ 玉葱 セロリー 生姜 りんご カレー粉 トマト 醤油 チリパウダー 油 スープ(昆布・煮干し・鶏がら)  
 <小松菜とコーンのサラダ>  
 小松菜 コーン ごま油 砂糖 酢 醤油

タッピーバターシュには、札幌黄をたっぷり使いよく炒め、甘みを出しています。

タッピーかき揚げ丼は、札幌黄を使って、バラバラに揚げた天ぷらを丼の具にします。

タッピーサラダには、札幌黄を油で揚げて、サラダに加えています。

タッピースープカレーには、スープに札幌黄を使っています。



## ～札幌黄(玉ねぎ)を食べよう週間～10月5日～9日

13日(火)<ご飯>  
 <スンドゥブチゲ>  
 豆腐 豚肉 生姜 にんにく 豆板醤 油 醤油 味噌 酒 ごま油 あさり 人参 玉葱 えのき なら スープ(鶏がら 昆布 煮干し)  
 <さばの竜田揚げ>  
 さば 生姜 酒 醤油 ごま 小麦粉 片栗粉 油  
 <たたききゅうり>  
 きゅうり 醤油 砂糖 ごま油 ごま

14日(水)  
 <カレーラーメン>  
 ラーメン 豚肉 生姜 にんにく メンマ もやし 白菜 人参 玉葱 長葱 ほうれん草 わかめ 小麦粉 カレー粉 カレールウ ソース 味噌 トマト りんご だし汁(豚骨・鶏がら・昆布・煮干し)  
 <シナモンポテト>  
 さつまいも 油 グラニュー糖 シナモン  
 <黄桃缶>

15日(木)  
 <中華おこわ>  
 胚芽米 もち米 豚肉 生姜 醤油 酒 椎茸 きくらげ 竹の子 人参 栗 グリンピース 砂糖 みりん ごま油  
 <十勝大豆コロッケ>  
 じゃがいも 大豆 玉葱 小麦粉 とうもろこし 砂糖 カレー粉 油  
 <ごま和え>  
 ほうれん草 もやし ごま 砂糖 醤油

16日(金)  
 <豚ミックス丼>  
 ご飯 豚肉 酒 醤油 生姜 片栗粉 小麦粉 厚揚げ 油 玉葱 竹の子 人参 ピーマン 砂糖 みりん ごま  
 <味噌汁>  
 大根 人参 ごぼう 味噌 だし汁(昆布・むろ)  
 <柿>

19日(月)  
 <揚げパン(コップ)>  
 パン 油 砂糖 シナモン  
 <ポテトスープ>  
 ベーコン じゃがいも 人参 玉葱 パセリ 醤油 ワイン 鶏がらスープ  
 <あさりのサラダ>  
 あさり 生姜 醤油 砂糖 酒 みりん きゅうり キャベツ 人参 酢 からし ごま油

20日(火)<ご飯>  
 <きのこ汁>  
 しめじ えのき なめこ 大根 人参 ごぼう 長葱 油揚げ 味噌 油 だし汁(昆布・むろ)  
 <とり天>  
 鶏肉 醤油 酒 生姜 にんにく 小麦粉 卵 片栗粉 ベーキングパウダー 油  
 <のりの佃煮>  
 のり ひじき 醤油 砂糖 水あめ

21日(水)  
 <五目うどん>  
 うどん 鶏肉 油揚げ 酒 人参 椎茸 ほうれん草 ごぼう 長葱 醤油 砂糖 みりん 酢 だし汁(昆布・むろ) 一味唐辛子  
 <バターポテト>  
 じゃがいも バター 砂糖 スキムミルク  
 <パイン缶>

22日(木)  
 <チキンウィンナーライス>  
 胚芽米 大麦 バター チキンウィンナー ワイン 油 トマト 玉葱 人参 グリンピース  
 <ちくわチーズつめ揚げ>  
 ちくわ チーズ 卵 小麦粉 油  
 <フルーツミックス>  
 みかん缶 パイン缶 黄桃缶 洋梨缶

23日(金)  
 <厚揚げ入り肉炒め丼>  
 ご飯 豚肉 メンマ 人参 油 もやし 人参 小松菜 厚揚げ 片栗粉 醤油 みりん 玉葱 りんご ソース 砂糖 生姜 にんにく 豆板醤 ごま  
 <味噌汁>  
 キャベツ 油あげ 味噌 だし汁(昆布・むろ)  
 <ミニトマト>

26日(月)  
 <横割パンズ>  
 <コーンシチュー>  
 ベーコン コーン 玉葱 人参 パセリ じゃがいも 小麦粉 油 バター スキムミルク チーズ 牛乳 豆乳 ワイン 鶏がらスープ  
 <ハンバーグ・ケチャップソース>  
 豚肉 鶏肉 玉葱 パン粉 大豆 片栗粉 油 ケチャップ ソース 砂糖 ワイン からし <りんご>

27日(火)  
 <ご飯>  
 <さつま汁(鶏肉)>  
 鶏肉 酒 さつまいも 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 味噌 油 だし汁(昆布・むろ)  
 <さんまの煮つけ>  
 さんま 生姜 酒 砂糖 醤油 みりん 酢  
 <磯和え>  
 小松菜 もやし のり 醤油

28日(水)  
 <味噌ラーメン>  
 ラーメン 豚肉 生姜 にんにく ごま メンマ もやし 玉葱 人参 長葱 ほうれん草 茎わかめ 味噌 みりん 酒 油 豆板醤 スープ(鶏がら・豚骨・煮干し・昆布)  
 <きなこポテト>  
 フレンチポテト 油 きなこ 砂糖 塩  
 <みかん>

29日(木)  
 <わかめごはん>  
 胚芽米 大麦 酒 わかめ ごま  
 <味噌汁>  
 厚揚げ 小松菜 味噌 だし汁(昆布・むろ)  
 <豚肉のカレーフライ>  
 豚肉 醤油 カレー粉 酒 小麦粉 卵 パン粉 オートミール 油

30日(金)  
 <ご飯>  
 <豆腐の中華煮(エビ入り)>  
 豆腐 豚肉 えび 酒 玉葱 竹の子 人参 椎茸 きくらげ 生姜 にんにく 油 醤油 砂糖 ごま油 片栗粉  
 <揚げポークシューマイ>  
 豚肉 牛肉 玉葱 片栗粉 大豆 砂糖 醤油 小麦粉 油  
 <おひたし>  
 小松菜 白菜 糸かつお 醤油