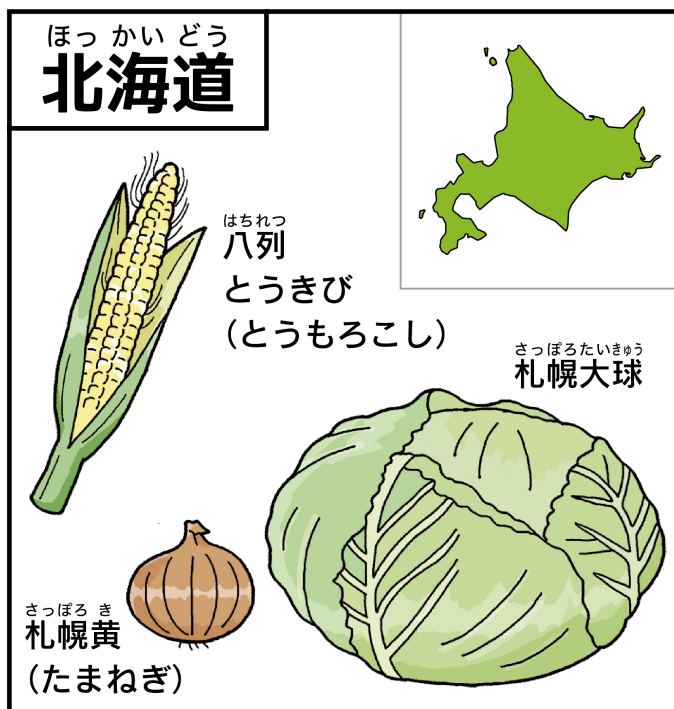


北海道の伝統野菜

北海道には、気候や風土、地域の食文化に根ざして、古くから栽培されてきた野菜があります。これらの野菜は、一度、姿を消しそうになりましたが、存在と魅力を見直そうという流れが起きています。



北海道の伝統野菜には、上のイラストにある野菜のほかに、「男爵いも」や「ラワンぶき」、「まさかりかぼちゃ」、「食用ユリ（ゆりね）」などがあります。

さっぽろたいきゅう ➤ 札幌大球

(収穫時期: 10月下旬～11月上旬)

札幌大球は、キャベツです。大きいものと直径 50 cm、重さ 20kg 程度にまで育つこともあります。

冬場の貯蔵で外側が傷んでも食べることができる部分が多いことや肉厚でしっかりとした食感があることから、昭和の初期には、主に漬物用として広く栽培されるようになりました。

その後、漬物需要の減少やその重さによる農作業の負担が大きいことから、生産量は徐々に減少しましたが、現在、札幌市内では清田区で2戸の生産者が生産を続けています。

インパクトのある見た目やその食感のみならず、甘くて風味がよい味そのものにも関心が高まり、主に漬物加工会社や飲食店などに出荷されています。



よ ていこんだて
9月の予定献立



牛乳は毎日つきます

月	火	水	木	金
1日 背割りコッペパン あさりのチャウダー 焼きフランク みかん	2日 ごはん 和風そぼろ みそ汁 チキンナゲット	3日 冷やしラーメン きなこポテト 梨	4日 ほうれん草ピラフ 白花豆コロッケ フルーツカクテル	5日 厚揚げ入り肉炒め丼 みそ汁 黄桃のシロップ漬け
パン/あさり・ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・鶏ガラ/ポークウインナー・トマト/みかん	米/鶏肉・焼き豆腐・切干大根・干しいたけ・ごま・しょうが・ごぼう・にんじん・油揚げ・ひじき・みそ/じゃがいも・塩わかめ・長ねぎ・みそ/チキンナゲット	ソフトラーメン・ハム・もやし・きゅうり・にんじん・ごま油・ごま/フレンチポテト・きなこ/梨	胚芽米・大麦・バター・ベーコン・にんじん・玉ねぎ・にんにく・コーン・ほうれん草/白花豆コロッケ/缶詰(みかんシロップ漬け・パイナップルシロップ漬け・黄桃シロップ漬け・梨シロップ漬け・夏みかんシロップ漬け)/リンゴ果汁	米/豚肉・メンマ・にんじん・もやし・ほうれん草・厚揚げ・じゃがいもでん粉・玉ねぎ・りんご・しょうが・にんにく・トウバンジャン・片栗粉・ごま油・ごま/あさり・ごぼう・小松菜・みそ/黄桃
8日 ロールパン ポークシチュー 中華サラダ 洋なしのシロップ漬け	9日 ごはん すき焼き 十勝大豆コロッケ のりとあさりの佃煮	10日 ピリ辛冷やしラーメン シナモンポテト 黄桃シロップ漬け	11日 たきこみいなり ほっけフライ おひたし	12日 カレーライス 小松菜とコーンのサラダ
パン/豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・セロリ・しょうが・にんにく・パセリ・小麦粉・カレー粉・トマトピューレ・トマト・鶏ガラ/ハム・春雨・きゅうり・もやし・ごま/梨	米/豚肉・白菜・玉ねぎ・長ねぎ・焼きふ・豆腐・しらたき/十勝大豆コロッケ/のり・あさり	ソフトラーメン/ハム・人参・きゅうり・とうもろこし・ごま・しょうゆ・みそ・玉ねぎ/さつまいも/黄桃	胚芽米・大麦・油揚げ・にんじん・干しいたけ・ひじき・ごま・焼きのり/ほっけフライ/小松菜・もやし・糸かつお	米/豚肉・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・セロリ・りんご・しょうが・にんにく・グリーンピース・小麦粉・カレールウ・トマト/小松菜・とうもろこし・ハム
15日 敬老の日 	16日 ごはん カレー肉じゃが 揚げえびシュウマイ おかかふりかけ	17日 ミートとズッキーニ のスパゲティ フレンチポテト チーズ	18日 小松菜とじゃこのチャーハン メンチカツ 白桃のシロップ漬け	19日 ごはん マーボー豆腐 春巻 おひたし
	米/じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・にんじん・しらたき/えびシュウマイ/かつお節・のり・ごま・しらす干し	スパゲティ・オリーブ油・豚肉・ズッキーニ・大豆水煮・玉ねぎ・にんじん・セロリ・しょうが・にんにく・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/フレンチポテト/チーズ	胚芽米・大麦・豚肉・にんじん・玉ねぎ・小松菜・かたくちいわし/メンチカツ・トマト/白桃	米/豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・にんじん・長ねぎ・干しいたけ・みそ・オイスターソース・ごま油・トウバンジャン・じゃが芋でん粉/春巻/小松菜・白菜・かつお節
22日 チーズバーガー (横割りバンズパン・ハンバーグ・スライスチーズ) かぼちゃのシチュー グレープゼリー	23日 秋分の日 	24日 しょうゆラーメン ごまポテト りんご	25日 鮭ごはん 星のコロッケ からしあえ	26日 日章中)給食なし ごはん けんちん汁 カレイのから揚げ いそあえ
パン/ハンバーグ・トマト/チーズ/豚肉・かぼちゃ・玉ねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・鶏ガラ/グレープゼリー		ソフトラーメン・豚肉・メンマ・しょうが・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・にんじん・長ねぎ・ほうれん草・くさわかめ・鶏ガラ・豚骨・煮干し/フレンチポテト・ごま/りんご	胚芽米・大麦・紅さけ・わかめ・ごま/星のコロッケ/小松菜・キャベツ・ハム	米/鶏肉・豆腐・こんにやく・にんじん・大根・ごぼう・長ねぎ/カレイのから揚げ・大根・じゃがいも・でん粉/小松菜・もやし・のり
29日 黒角食 ブロッコリーのグラタン 厚揚げサラダ 黄桃シロップ漬け	30日 幌東中)給食なし ごはん 豆腐のトロトロ煮 サバのソース焼き ナムル	- 調味料・砂糖・油・少量の食材などは記載してありません。(／は献立の区切りです。) 「カラフトししゃも」や「カレイ」の内臓の中や「あさり」、「しらす干し」、「ちりめんじゃこ」、「わかめ」、「昆布」などの海産物全般に小さなエビやカニ、タコなどが混入している場合があります。 - カレイの唐揚げ、いわしカリカリフライ…まれに魚卵が含まれている場合があります。 - 揚げ油は毎回新しい油ではなく、複数回の使用となります。 - 食物アレルギー等でさらに詳しい食材表が必要な方はお知らせください。		
パン/ベーコン・ブロッコリー・マカロニ・小麦粉・バター・チーズ・牛乳・豆乳・鶏ガラ・パン粉/厚揚げ・しょうが・じゃがいもでん粉・小麦粉・キャベツ・きゅうり・にんじん・ごま油・ごま/黄桃	米/豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・にんじん・しょうが・にんにく・じゃが芋でん粉/サバ・ソース・みそ・ごま/ハム・ほうれん草・もやし・にんじん・トウバンジャン・ごま			