

給食だより



札幌市立栄緑小学校
札幌市立栄東小学校
令和8年9月25日

玉ねぎ週間～幻の玉ねぎ「札幌黄」を味わおう～

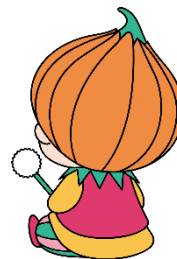
札幌市東区の小中学校では毎年この時期に、伝統野菜「札幌黄」を使った給食が1週間登場する「玉ねぎ週間」を実施しています。
給食では、札幌黄ならではの甘みやおいしさを味わえるメニューが登場します。東区で大切に育てられてきた「札幌黄」を味わってほしいと思います。



「札幌黄」は、約150年前にアメリカから持ち込まれた品種を改良して生まれた、札幌市東区の伝統野菜です。栽培が難しく、現在では生産量も少ないことから、「幻の玉ねぎ」と呼ばれています。

去年は夏の暑さや雨不足の影響で小ぶりな玉ねぎになりましたが、今年は天候にも恵まれ、立派な玉ねぎがたくさん収穫できました。ぜひ、給食でもおいしく味わってほしいです！

(東区玉ねぎ農家 岩田さん)



玉ねぎ特有のにおいと辛みは「硫化アリル」によるものです。炒めたり煮たりすると刺激成分が減り、甘みが出ます。硫化アリルには、血液をサラサラにしたり、胃の消化液の分泌を促して食欲を高めたりする働きがあります。

第47回学校給食展のお知らせ

日時：令和8年10月10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(出入口7番と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
 - もぐぺろクイズ
 - 給食レシピの配布
 - 札幌市学校給食会共催によるパネル展示・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



もぐりん ペろりん



10月の予定献立

月	火	水	木	金
5日 カレーラーメン シナモンポテト 黄桃缶	6日 中華おこわ 十勝大豆コロッケ ごま和え (ほうれん草・もやし)	7日 豚ミックス丼 味噌汁 (ごぼう・ にんじん・大根) くだもの	8日 コッペパン 小松菜のクリーム煮 チキンナゲット くだもの	9日 ごはん さつまい さんまの煮つけ いそ和え (小松菜・もやし)
ソフトラーメン、豚肉、しょうが、にんにく、メンマ、もやし、白菜、にんじん、玉ねぎ、ほうれん草、長ねぎ、わかめ、小麦粉、醤油、味噌、トマトピューレ、りんご/さつまいも/黄桃缶	胚芽精米、大麦、豚肉、しょうが、醤油、干ししいたけ、きくらげ、たけのこ、にんじん、栗、グリーンピース/十勝大豆コロッケ/ほうれん草、もやし、ごま、醤油	白飯、豚肉、厚揚げ、しょうが、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、ピーマン、醤油、小麦粉、ごま/大根、にんじん、ごぼう、味噌/みかん	コッペパン/ベーコン、小松菜、マカロニ、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、チーズ、牛乳、豆乳、スキムミルク/チキンナゲット/柿	白飯/鶏肉、さつまいも、豆腐、板こんにゃく、にんじん、大根、ごぼう、長ねぎ、味噌/さんま、しょうが、醤油/小松菜、もやし、のり、醤油
12日 スポーツの日	13日 わかめごはん 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) チキンカツ	14日 チキンカレーライス フロッコリーと コーンのサラダ	15日 横割パンズ コーンシチュー 揚げハンバーグ くだもの	16日 ごはん 豆腐の中華煮 揚げポークシュウマイ おひたし (小松菜・白菜)
	胚芽精米、大麦、炊き込みわかめ、白ごま/厚揚げ、小松菜、味噌/鶏肉、小麦粉、卵、パン粉	白飯、鶏肉、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、醤油/フロッコリー、ホールコーン、ごま、醤油	横割パンズ/ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、小麦粉、バター、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳/ハンバーグ/りんご	白飯/豆腐、豚肉、むきえび、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、干ししいたけ、きくらげ、しょうが、にんにく、醤油/ポークシュウマイ/小松菜、白菜、糸かつお、醤油
19日 五目うどん いももち パイン缶	20日 チキンウインナーライス ちくわチーズつめ揚げ フルーツミックス	21日 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 (キャベツ・油揚げ) イカフライ	22日 揚げパン ポテトスープ あさりのスパゲティ サラダ	23日 ごはん スンドゥブチゲ さばの竜田揚げ たたききゅうり
ソフトめん、鶏肉、油揚げ、つと、にんじん、ほうれん草、ごぼう、長ねぎ、干ししいたけ、たまぎたけ、醤油/じゃがいも、醤油、ごま/パイン缶	胚芽精米、大麦、バター、トマトジュース、カットチキンウインナー、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、グリーンピース/ちくわ、チーズ、小麦粉、卵/みかん缶、パイン缶、りんご缶、黄桃缶、なし缶	白飯、豚肉、メンマ、にんじん、もやし、小松菜、厚揚げ、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、ごま/キャベツ、油揚げ、味噌/いかフライ	ソフトフランスパン/ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、醤油、/あさり、しょうが、醤油、スパゲティ、きゅうり、にんじん、醤油、味噌、ごま	白飯/豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、醤油、あさり、にんじん、玉ねぎ、えのきたけ、にら、ごま油/さば、しょうが、醤油、ごま、小麦粉/きゅうり、醤油、ごま
26日 タッピーミートソース タッピーサラダ	27日 タッピーとりめし 味噌汁 (豆腐・小松菜・えのき) ぶりの南部揚げ	28日 タッピースープカレー 小松菜とコーンの サラダ	29日 ロールパン タッピーポタージュ タッピーコロッケ コールスローサラダ	30日 タッピーかき揚げ丼 味噌汁 (小松菜・たまぎ) くだもの
ソフトパスタ、豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、小麦粉、トマト缶、醤油/ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、玉ねぎ、醤油、ごま	胚芽精米、大麦、醤油、鶏肉、しょうが、玉ねぎ、醤油/豆腐、小松菜、えのき、味噌/ぶり切り身、醤油、小麦粉、卵、ごま	白飯、鶏肉、にんにく、じゃがいも、かぼちゃ、さやいんげん、ぶなしめじ、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、トマト缶、醤油/小松菜、ホールコーン、ごま、醤油	ロールパン/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/玉ねぎコロッケ/キャベツ、にんじん、ホールコーン	白飯、あさり、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、しゅんぎく、ひじき、切り干し大根、小麦粉、卵/厚揚げ、小松菜、たまぎたけ、味噌/柿

玉ねぎ週間

- ・天候や収穫状況などにより、果物等が変更になることがあります。
- ・給食で使用する「しらす」「ししゃも」「あさり」の中には、小さな甲殻類が混入している場合があります。
- ・調味料、だし等記載していないものもあります。詳しい献立表が必要な方は御連絡ください。