



給食だより

令和7年（2025年）9月29日 札幌市立栄西小学校

札幌黄スペシャル 2days !



札幌黄
さっぽろき

毎日の食卓に欠かせない野菜といえば、玉ねぎですね。中でも札幌市東区で生まれた「札幌黄（さっぽろき）」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できた伝統野菜で、「幻の玉ねぎ」と呼ばれています。例年、この時期には札幌市内全ての学校給食で札幌黄を使ったメニューが登場します。ところが今年は、夏の暑さと雨不足の影響で札幌黄が小ぶりに育ってしまい、市全体での提供は見送られることになりました。それでも発祥の地である東区では、食育の観点から特別に札幌黄を使った給食を出すことにし、栄西小では「札幌黄スペシャル 2days」として14日と16日の給食に提供します。

例年のように「玉ねぎ週間」として1週間続けて味わうことはできませんが、子どもたちにとって地域の伝統野菜を味わう大切な機会になります。近年は気候変動の影響で札幌黄の栽培が難しくなりつつあり、「幻の玉ねぎ」が本当に幻になってしまうかもしれません。この2daysを通して、食べものや環境について考えるきっかけになれば…と願っています。



丘珠地区で札幌黄を生産されている岩田さんです。「10数年前からみると、札幌も気温が高くなり、札幌黄の生育にも大きな影響を及ぼしています。天気は人間にはどうしようもないことだけど、人間の手で何ができるのか考えて工夫していく必要がありますね。」と語ってくださいました。

今年は特に暑く、雨がほしい時期にも十分に降らず、玉ねぎの育成には大変苦労しました。それでもあきらめずに札幌黄を育てました。サイズは小ぶりですが、ぜひおいしく味わっていただきたいです。



タッピーメニューレシピ

札幌黄は、加熱調理をすると辛味が消えてとても甘くなることから、生で食べるサラダよりも煮込み料理などに向いています。スペシャル 2days のタッピーメニューレシピをご紹介します。ご家庭で参考にしてください。レシピはこちらから↓

[札幌黄スペシャル 2days レシピ](#)



10月のよていこんだて

月	火	水 1日	木 2日	金 3日
<p>加工食品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料28品目)</p> <p>・8日ハンバーグ(牛肉・豚肉・乳・小麦・大豆・卵)・ 14日つぶつぶしモンゼリー(無し)・20日チキンウイ ナー(豚肉・鶏肉)・22日サケフライ(さけ・小麦・大 麦)・24日フレンチポテト(無し)・30日ポークシュウマ イ(豚肉・牛肉・大豆・小麦)</p> <p>○牛乳は毎日つきます。○食材や献立につきましては、 気象状況等により変更することもありますのでご了承 ください。○給食だよりには献立の主な材料を載せてあり ます。</p>		<p>開校記念日</p> 	<p>ごはん さつまじる サバのてりやきソース おひたし</p>	<p>にくうどん ごまだんご ブルー</p>
<p>6日</p> <p>とりめし ちくわチーズつめフライ ごまあえ</p>	<p>7日</p> <p>ごはん カレーにくじゃが サバのこうみあげ いそあえ</p>	<p>8日</p> <p>よこわりパンズ ベーコンシチュー ハンバーグ スライスチーズ りんご</p>	<p>9日</p> <p>さけごはん みそしる (だいこん・あぶらあげ) とりてん</p>	<p>10日</p> <p>パスタミートソース オニオンチップサラダ</p>
<p>米 おおむぎ 鶏がらスープ 鶏肉 しょう がたまねぎ サラダ油/白ちくわチーズ 小麦粉 全卵 パン粉 なたね油/こまつ な もやし 白すりごま</p>	<p>白飯/豚肉 じゃがいも たまねぎ にん じん しらたき さやいんげん 干しい たけ たもぎだけ しょうが サラダ油/ さば切り身 しょうが にんにく かた くり粉 小麦粉 なたね油/こまつな はくさい 切りのり</p>	<p>横割パン/パン/パン(パン) じゃがい も たまねぎ にんじん パン粉 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 チーズ スライス 鶏がらスープ/ハンバーグ(加工)/スライス チーズ</p>	<p>米 おおむぎ 鮭フィレ 炊き込みわかめ 白ごま/だいこん 油揚げ みそ むろ あじ 昆布/鶏肉むね しょうが にん にく 全卵 小麦粉 かたくり粉 パン粉 バター/なたね油</p>	<p>ワトメ/豚肉 油揚げ にんじん ほ うれんそう 長ねぎ 干しいたけ たも ぎだけ むろあじ 昆布/白玉もち 小 砂糖</p>
<p>13日</p> <p>スポーツの日</p> 	<p>14日</p> <p>★札幌黄メニュー★ タッピースープカレー つぶつぶしモンゼリー</p>	<p>15日</p> <p>コッペパン こまつなのクリームに ぶりスパイスあげ かき</p>	<p>16日</p> <p>★札幌黄メニュー★ タッピーかきあげどん みそしる (こうやとうふ・わかめ) みかん</p>	<p>17日</p> <p>みそバターコーンラーメン きなこポテト おうとうかん</p>
<p>白飯/鶏肉 刺身 油 じゃがいも か ほちゃ なたね油 さやいんげん ぶな しめじ たまねぎ(札幌黄) 和りー りん ご しょうが にんにく サラダ油 トマト缶詰 鳥がら 煮干し 昆布/つぶつぶしモン ゼリー(加工)</p>	<p>コッペパン/パン/パン(パン) こまつな 功 能 にんじん たまねぎ マッシュルーム 小麦 粉 バター サラダ油 チーズ 牛乳 豆乳 スライス 鶏がらスープ/ぶり切り身 しょう が にんにく かたくり粉 小麦粉 なた ね油</p>	<p>白飯/むきえび あさり さくらえび たまねぎ(札幌黄) にんじん ごぼ ろ しゅんぎく ひじき 小麦粉 全卵 なたね油/凍り豆腐 塩わかめ 長ねぎ みそ むろあじ 昆布</p>	<p>ワトメ/豚肉 たまねぎ にんじ ん しょうが にんにく ごま みそ ご ま油 トマトソース もやし ママ サラダ油 ほうれんそう 長ねぎ パン粉 鶏がら スープ/和りー りんご 鳥がら 豚 骨 煮干し 昆布/フレンチポテト(加工) なたね油</p>	
<p>20日</p> <p>チキンウイナーライス ほっけのオートミールフライ パインかんづめ</p>	<p>21日</p> <p>ごはん マーボーとうふ カラフトししゃものからあげ おひたし</p>	<p>22日</p> <p>ロールパン オニオンポタージュ サケフライ ミニトマト</p>	<p>23日</p> <p>ごはん きのこじる さんまのにつけ みかん</p>	<p>24日</p> <p>カレーラーメン フレンチポテト かき</p>
<p>米 おおむぎ パン粉 トマト缶詰(ジュース) 白ワインかつ丼ソース たまねぎ にんじ ん グリンピース サラダ油 チョップ/ほっけ 小麦粉 全卵 オートミールパン粉 なたね油 /パン缶詰</p>	<p>白飯/豆腐(木綿) 豚ひき肉 しょうが にんにく サラダ油 にんじん 長ねぎ 干し いたけ みそ ごま油 トマトソース かたくり 粉/カラフトししゃも(手持ち) 小麦粉 か たくり粉 なたね油/ほうれんそう はく さい 糸かつお</p>	<p>ロールパン/パン/パン(パン) じゃがいも たまねぎ パン粉 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 スライス鶏がらスープ/サ ケフライ(加工) なたね油/ミニマト</p>	<p>白飯/ぶなしめじ えのきたけ なめこ にんじん だいこん ごぼろ 長ねぎ 油 揚げ サラダ油 みそ むろあじ 昆布/さ んま骨付き しょうが</p>	
<p>27日</p> <p>ふかがわめし みそしる (もやし・あぶらあげ) こうやとうふのフライ</p>	<p>28日</p> <p>ぶたすきどん みそしる りんご</p>	<p>29日</p> <p>せわりコッペ しおワタンスープ おこのみあげ チョコクリーム</p>	<p>30日</p> <p>ごはん とうふのちゅうかに (えびいり) ポークシュウマイ ナムル</p>	<p>31日</p> <p>ごもくうどん ごまみそポテト パインかんづめ</p>
<p>米 おおむぎ あさり しょうが にんじ ん ごぼろ サラダ油 みそ 小松菜/もやし 油揚げ みそ むろあじ 昆布/凍り 豆腐 小麦粉 全卵 パン粉 ごま なたね 油</p>	<p>白飯/豚肉 しらたき たまねぎ たけ のこ たもぎだけ ほうれんそう/はく さい 油揚げ みそ むろあじ 昆布/り んご</p>	<p>コッペパン/パン/パン(パン) 豚肉 ほうれんそう も やし ママ 長ねぎ しょうが にんにく サ ラダ油/あさり むきえび たんざくいか パン粉 チョップ/切り干し大根 凍りトウ ひじき 小麦粉 全卵 パン粉/バター なたね 油 チョップ 糸かつお 青のり/豆乳 チョ コレート ココア コーンスターチ</p>	<p>白飯/豆腐 豚肉もも むきえび にんじ ん たまねぎ だけのこ 干しいたけ 黒 きくらげ しょうが にんにく サラダ油 ごま油 かたくり粉/鶏がらスープ(加 工) 揚げ油/こまつな もやし にんじ ん ごま油 白ごま</p>	