



給食だより

令和8年（2026年）10月2日 札幌市立栄西小学校

実りの秋 立派な札幌黄がとれました！



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。約150年前、札幌で玉ねぎの試験栽培が始まり、現在の東区でも栽培が広がりました。その当時アメリカから持ち込まれた品種を改良してできたのが「札幌黄（さっぽろき）」です。栽培が難しく日持ちもしないことから、一時は作る農家が減り「幻の玉ねぎ」と呼ばれましたが、地元の人たちの努力で今も大切に育てられています。

昨年は夏の暑さと雨不足で小ぶりに育ち、大不作となってしまいましたが、今年は北海道らしい涼しい日が多く、雨も適度に降ったおかげで豊作！昨年より球が大きく育ち、収穫量も増えました。

栄西小と美香保小では10月5日（月）から9日（金）までの5日間を「札幌黄を食べよう週間」とし、毎日札幌黄を使ったタッピーメニューが登場します。発祥の地・東区で育つ子どもたちに、ふるさとの伝統野菜のおいしさをたっぷり味わってほしい...と願っています。

札幌黄を食べよう週間のこんだて

5日（月）	タッピーミートソース・タッピーサラダ
6日（火）	タッピーとりめし
7日（水）	タッピースープカレー
8日（木）	タッピーポタージュ 玉ねぎコロッケ
9日（金）	タッピーのかき揚げ丼

加熱すると甘みが増す札幌黄。5日間、さまざまな料理でそのおいしさを味わいます。また、期間中は札幌黄をはじめ、いろいろなたまねぎの実物を展示します。形や大きさ、皮の色などにも注目し、それぞれの違いを見比べながら、たまねぎにさらに興味・関心をもってもらえたらと思います。

たまねぎクイズ



食べているのは
どの部分？

- ① 根
- ② 葉
- ③ 茎

答えは…②の「葉」です。意外ですね！
私たちが食べているのは、葉の付け根が厚くなり、何枚も重なった部分です。

生産者さんが語る、札幌黄のおいしさ

9月19日、今年の札幌黄が初出荷されました。JA さっぽろ玉葱部会の片岡智部会長は「煮込むと非常に甘みが出て、最高の食感と味を演出する。非常においしいタマネギです」と話しています。おすすめの食べ方は「かき揚げが最高。カレーも最高」だそうです。札幌黄を手に入れた際は、ぜひ作ってみてください。

（HTB・HBC ニュース〈2026年9月19日〉より）



10月のよていにन्दて

月 5日	火 6日	水 7日	木 8日	金 9日
パスタ タッピースー タッピースアラダ	タッピースー みそしる (とうふ・こまつな・えのき) ぶりのなんぶあげ	タッピースー こまつなとコーンのサラダ	ロールパン タッピースー たまねぎコロケ コールスローサラダ	タッピースー みそしる (こまつな・たまねぎ) かき
ソトハ・ス/ 豚ひき肉 大豆水煮 たまねぎ にんじん マッシュルーム セリ にんにく サラダ 油 バター 小麦粉 トマト デミグラスソース 鶏がらスープ / 塩 キャベツ きゅうり ホールコーン たまねぎ かたくり粉 なたね油 白ごま	米 おおむぎ 鶏がらスープ 鶏肉むね 鶏肉 しょうが たまねぎ サラダ 油 / 豆腐 こまつな えのきだけ みそ むろあじ 昆布 / ぶり切り身 小麦粉 全卵 白ごま なたね油	白飯 鶏肉 白ワイン オリーブ 油 じゃがいも 西洋かぼちゃ なたね油 揚げ油 さやいんげん ぶなしめじ たまねぎ 切り りんご しょうが にんにく サラダ 油 加え粉 トマト 鳥がら 煮干し 昆布 / こまつな ホールコーン 白ごま サラダ 油 きび砂糖 穀物酢 醤油 /	ロールパン / ベーコン じゃがいも たまねぎ バセリ 小麦粉 バター サラダ 油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ 鶏がらスープ / たまねぎコロケ (加工) なたね油 / キャベツ にんじん コーン サラダ油	白飯 / 厚揚げ こまつな たまねぎだけ みそ むろあじ 昆布 / あさり たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく ひじき 切り干し大根 小麦粉 全卵 なたね油 / かき
12日	13日	14日	15日	16日
体育の日 	チキンウインナーライス ちくわチーズつめあげ フルーツミックス	ごはん さつまじる さんまのにつけ いそあえ	あげパン ポテトスープ あさりのスパゲティサラダ	ぶたミックスどん みそしる (キャベツ・あぶらあげ) りんご
	米 おおむぎ バター トマト ジュース カットトマト ウインナー たまねぎ にんじん マッシュルーム グリルソース サラダ 油 キャベツ / 白ちくわチーズ 小麦粉 全卵 なたね油 / みかん缶詰 バイロ缶詰 りんご缶詰 黄桃缶詰 なし缶詰 上白糖	白飯 / 鶏肉 さつまいも 豆腐 板こんにゃく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ サラダ 油 みそ むろあじ 宗田 昆布 / さんま骨付き しょうが / こまつな もやし 切りのり	ソトハ・ス / なたね油 グラニュー糖 シシト / ベーコン じゃがいも にんじん たまねぎ バター 鶏がらスープ 鳥がら / あさり しょうが バター きゅうり にんじん みそ ごま油 白ごま	白飯 / 豚肉 もも しょうが 厚揚げ かたくり粉 小麦粉 なたね油 たまねぎ だけのこ にんじん ビーコン サラダ 油 白ごま / キャベツ 油揚げ みそ むろあじ 昆布 / りんご
19日	20日	21日	22日	23日
みそバターコーンラーメン きなこポテト パインかんづめ	わかめごはん みそしる (こまつな・あつあげ) メンチカツ	ごはん スンドゥブチゲ さばのたつたあげ たたききゅうり	コッペパン こまつなのクリームに チキンナゲット かき	あつあげいりにくいためどん みそしる (ごぼう・にんじん) いかフライ
ソトハ・ス / 豚ひき肉 たまねぎ にんじん しょうが にんにく 白すりごま みそ ごま油 トリハツヤン もやし メンチカツ 油 ほうれんそう 長ねぎ バター ホールコーン 鳥がら 豚骨 煮干し / じゃがいも なたね油 きな粉 / バイロ缶詰	米 おおむぎ 炊き込みわかめ 白ごま / 厚揚げ こまつな 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布 / メンチカツ なたね油 揚げ油 /	白飯 / 豆腐 豚肉 しょうが にんにく トリハツヤン サラダ 油 赤みそ ごま油 あさり にんじん たまねぎ えのきだけ なら 鳥がら 昆布 煮干し / さば切り身 しょうが 白ごま 小麦粉 かたくり粉 なたね油 / きゅうり ごま油 ごま	コッペパン / ベーコン こまつな マカニ 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 スキムミルク 鶏がらスープ / 鉄腕アトム (加工) なたね油 / かき	白飯 / 豚肉 メンチ にんじん サラダ 油 もやし こまつな 厚揚げ なたね油 たまねぎ りんご しょうが にんにく トリハツヤン かたくり粉 ごま油 白ごま / だいこん にんじん ごぼう みそ むろあじ 昆布 / いかフライ (加工品) なたね油
26日	27日	28日	29日	30日
カレーラーメン シナモンポテト おうとうかん	ちゅうかおこわ とかちだいずコロケ ごまあえ	ごはん きのこじる とりてん のりのつくだに	かくしよく ワンタンスープ おこのみあげ チョコクリーム	ごはん とうふのちゅうかに あげポークシュウマイ おひたし
ソトハ・ス / 豚肉 しょうが にんにく メンチ もやし はくさい ほうれんそう 長ねぎ カットわかめ 小麦粉 サラダ 油 加え粉 みそ トマトソース りんご 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布 / さつまいも なたね油 グラニュー糖 シシト / 黄桃缶詰	米 もち米 豚肉 しょうが 干しいたけ 黒きくらげ だけのこ にんじん 日本栗 栗 グリルソース サラダ 油 ごま油 / 十勝大豆 コロケ (加工) なたね油 / ほうれんそう もやし 白すりごま	白飯 / ぶなしめじ えのきだけ なめこ にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ 油揚げ サラダ 油 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 バター / バター / なたね油 / もみりの ひじき 水あめ	角食 / 揚げ皮 豚肉 ほうれんそう もやし メンチ 長ねぎ しょうが にんにく サラダ 油 鳥がら 豚骨 昆布 煮干し / あさり むきえび いか ベーコン キャベツ 切り干し大根 コーン ひじき 小麦粉 全卵 バター / バター / なたね油 / キャベツ 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	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 / ホールコーン (加工) なたね油 / こまつな はくさい 糸かつお

加工食品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料28品目)

- ・8日玉ねぎコロケ (大豆・小麦) ・13日ウインナー (鶏肉・豚肉) ・20日メンチカツ (豚肉・小麦・大豆) ・22日チキンナゲット (小麦・大豆・鶏肉) ・22日イカフライ (いか・小麦・大豆) ・27日十勝大豆コロケ (大豆・小麦) ・30日ポークシュウマイ (豚肉・牛肉・大豆・小麦)

- 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。もっと詳しい材料を知りたい場合は栄養教諭までお問い合わせください。