

2021.10.28(木)

11月に「玉ねぎ週間」があります！

札幌黄という玉ねぎを知っていますか？東区は日本で最初に玉ねぎ栽培が行われた土地であり、明治時代に東区で栽培が始まった「札幌黄」は、一時は一世を風靡するほどの玉ねぎでした。「札幌黄」は加熱すると甘みがとても強く美味しい玉ねぎでしたが、形が不揃いだったり、病害虫に弱かったりしたため、新しい品種におされ一時は衰退の一途をたどりしました。しかしその種をあきらめずに作り続けてきた農家さんのおかげで、平成の時代までひっそりと脈々と生きてきました。近年「札幌黄」のおいしさが見直され、再び注目を集めるようになり、食の世界遺産「味の箱船」に登録されました。東区の小中学校では、私たちの住む東区でとれた「札幌黄」を思う存分味わい、子どもたちに知ってもらえるように学校給食で毎年10～11月にかけて「玉ねぎ週間」を実施しています。札幌中学校では、今年も11月8日から12日までの1週間、東区でとれた札幌黄を使った「玉ねぎ週間」を実施します。お楽しみに・・・

玉ねぎ農家さんに札幌黄についてインタビューしました♪

札幌黄は、大きさも形もバラバラだったり、中で2つに分かれていたりいろいろあります。伝統を守って品種改良をしない昔のままの札幌黄。暴れながらも大きく育つ札幌黄の生命力ってすごい！といつも感心しています。



とりめし

材料(4人分)

米	320g (約2合)
酒	小さじ1
A 醤油	大さじ1/2
塩	少々

スープ(水) 60ml

鶏むね肉	80g
鶏もも肉	80g
生姜	少々
酒	小さじ1
たまねぎ	200g (1個)

醤油	大さじ1
酒	小さじ1
B みりん	小さじ1/2
砂糖	小さじ2
塩	少々

サラダ油 適量

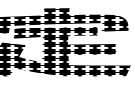
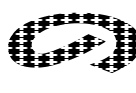
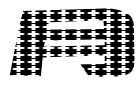
美唄発祥のおもてなし料理「とりめし」です。鶏肉とたまねぎの甘味、醤油と鶏のだしが香ばしいメニューです。
※毎年リクエスト給食にも上位になる、子どもたちに人気のメニューです。ぜひお試しください！

作り方

- ① 鶏肉は、すりおろした生姜・酒につけておく。
- ② 玉ねぎは1cmの角切りにする。
- ③ 鍋に油を熱し、鶏肉をよく炒める。さらに玉ねぎを入れて炒め、Bの調味料で味をととのえる。
- ④ ③をざるにあけ、汁と具に分けておく。
- ⑤ スープ(水)にAの調味料と④の煮汁を加え米を炊く。
- ⑥ 炊きあがったごはんに④の具を混ぜる。

※給食では、鶏ガラなどのスープを使用しています。

★ 給食では胚芽精米と米粒麦を使用しています。
不足しがちな食物繊維とビタミンB1を補うために胚芽米に麦を混ぜています。



11月の予定表

月	火	水	木	金
1日 開校記念日	2日 ラーメン 芦別ガタタンラーメン (えび・卵入り) ごまポテト バナナ(予定)	3日 文化の日	4日 色ごはん とりめし のっぺい汁 竹輪チーズつま揚げ	5日 白飯 厚揚げの中華煮 (えび) ひじき春巻F e 切り干し大根のたし
	【芦別ガタタン】ワタメ・豚肉・卵・えび・いか・ほうたて・竹輪・ごま油【ごま油】ごま【バナナ】		【とりめし】胚芽精米・米粒麦・鶏肉【のっぺい汁】ほうたて・鶏肉・竹輪【竹輪チーズつま揚げ】竹輪・チーズ・小麦粉・卵	【白飯】【厚揚げの中華煮】厚揚げ・豚肉・えび・ごま油【ひじき春巻F e(冷凍)】【切り干し大根のたし】ハム・ごま・ごま油
8日 うどん タッピーうどん さつまいもグラッセ 枝豆 札幌黄	9日 ヴィトルス 揚げパン(コッパ) タッピースープ あさりのスパゲティ 札幌黄	10日 白飯 豚すき丼 味噌汁(白菜・油揚げ) かぼちゃの天ぷら 札幌黄	11日 色ごはん タッピーピラフ 高野豆腐のフライ フルーツタワー 札幌黄	12日 白飯 ハヤシライス オニオンチップス パイン缶 札幌黄
【タッピーうどん】ソフトうどん・あさり・鶏肉・つと・小麦粉・卵【さつまいもグラッセ】バター・牛乳【枝豆】	【揚げパン(コッパ)】ワタメ・コッパ【タッピースープ】鶏肉【あさりのスパゲティ】あさり・スパゲティ・ごま油・ごま	【白飯】【豚すき丼】豚肉【味噌汁(白菜・油揚げ)】油揚げ【かぼちゃの天ぷら】小麦粉・卵	【タッピーピラフ】胚芽精米・米粒麦・バター・ベーコン・ホールン【高野豆腐のフライ】凍り豆腐・小麦粉・ごま・卵・パン粉【フルーツタワー】みかん缶・バナナ缶・黄桃缶・洋梨缶・夏みかん缶・ヨーグルト	【白飯】【ハヤシライス】牛肉・小麦粉・バター・ホールン【オニオンチップス】ハム・ホールン・ごま【パイン缶】
15日 ラーメン 味噌ラーメン アメリカンドッグ りんご(予定)	16日 色ごはん 里の味ごはん 味噌汁(小松菜・厚揚げ・たまご) スパ入りメンチカツ	17日 白飯 シーフードカレー 小松菜とコーンのサラダ	18日 ロールパン ポーククリームシチュー 小松菜サラダ 柿(予定)	19日 白飯 さつまい さんまの味噌煮 ごま和え(小松菜・もやし)
【味噌ラーメン】ワタメ・豚肉・ごま・ごま油【アメリカンドッグ】ポーク・小麦粉・デミタス【りんご】	【里の味ごはん】胚芽精米・米粒麦・油揚げ・鶏肉・枝豆【味噌汁(小松菜・厚揚げ・たまご)】厚揚げ【スパ入りメンチカツ(冷凍)】	【白飯】【シーフードカレー】えび・いか・ほうたて・あさり・りんご・小麦粉・ホールン【小松菜とコーンのサラダ】ハム・ホールン・ごま	【ロールパン】ポーク・クリーム・豚肉・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・卵・砂糖・塩【小松菜サラダ】ハム・緑豆春雨・ごま油【柿】	【白飯】【さつまい】豚肉・豆腐【さんまの味噌煮】さんま【ごま和え(小松菜・もやし)】ごま
22日 スパゲティ ゆであげミートソース 青のりポテト ブルーベリーゼリー	23日 勤労感謝の日	24日 色ごはん 鮭ごはん きのこ汁 豚肉のカレーフライ	25日 南瓜パン ポテトグラタン コロコロサラダ オレンジゼリー	26日 白飯 じゃがいものそぼろ煮 あさりの佃煮 からし和え(小松菜・もやし)
【ゆであげミートソース】スパゲティ・豚肉・大豆水煮・小麦粉・デミタス【青のりポテト】ブルーベリーゼリー(冷凍)		【鮭ごはん】胚芽精米・米粒麦・鮭・ごま【きのこ汁】豚肉・豆腐【豚肉のカレーフライ】豚肉・小麦粉・卵・小麦粉・オニオン	【南瓜パン】ポテトサラダ・ベーコン・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・砂糖・塩・卵【ポテトグラタン】ハム・凍り豆腐・ホールン・ごま【コロコロサラダ】バナナ・オレンジ・濃縮還元ジュース・みかん缶	【白飯】【じゃがいものそぼろ煮】豚肉・大豆水煮【あさりの佃煮】あさり【からし和え(小松菜・もやし)】ハム
29日 うどん カレーうどん チーズポテト焼き みかん(予定)	30日 色ごはん ごほうピラフ かぼちゃコロケ フルーツ白玉	★果物については、天候や生育状況によって変更になる場合があります。ご了承下さい。 ★「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」「カニ」が混入する場合があります。ご了承下さい。 【玉ねぎ週間】 11月8日(月)～11月12日(金) 【給食のない日】 11月1日(月)全学年 11日(木) 6組 24日(水) 2年生		
【カレーうどん】ソフトうどん・鶏肉・つと・油揚げ・小麦粉・ホールン【チーズポテト焼き】バター・牛乳・チーズ・スライス【みかん】	【ごほうピラフ】胚芽精米・米粒麦・バター・ベーコン・ホールン【南瓜ピラフ(冷凍)】【フルーツ白玉】みかん缶・パイン缶・洋梨缶・黄桃缶・夏みかん缶・白玉もち			

