



令和8年(2026年)10月1日
札幌市立札幌北小学校

札幌黄(玉ねぎ)を食べよう週間 10月6日(火)～10月9日(金)

日本の玉ねぎの栽培は、札幌市東区で始まりました。昭和40年代には全道一の生産量だった札幌の玉ねぎ栽培は、宅地化などによって生産量が1/3に減ってしまいました。しかし、東区・北区を中心に栽培は引き継がれ、札幌市の農業を支えています。札幌産の代表品種「札幌黄」は甘く、やわらかく、味覚も良いのですが、栽培が難しいため『まぼろしの玉ねぎ』と呼ばれています。東区の学校では、札幌黄を食べよう週間に取り組み、郷土愛や食べ物を大切にする心を育てています。期間中は、札幌黄をたくさん使った献立が毎日登場します。



<予定献立>



- * 果物は天候や生育状況によって、変更になる場合があります。
- * 使用食材については、裏面をご覧ください。
- * 牛乳は毎日つきます。
- * 「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」「かに」が混入する場合があります。ご了承ください。

月	火	水	木	金
5日 札幌北小 振替休業日	6日 タッピーかき揚げ丼 味噌汁 柿	7日 タッピー ミートソース タッピーサラダ	8日 タッピーとりめし 味噌汁 ぶりの南部揚げ	9日 タッピースープカレー 小松菜と コーンのサラダ
12日 スポーツの日	13日 ご飯 スンドゥブチゲ さばの竜田揚げ たたききゅうり	14日 カレーラーメン シナモンポテト 黄桃缶	15日 中華おこわ 玉ねぎコロケ ごま和え	16日 豚ミックス丼 味噌汁 柿
19日 揚げパン(コッペ) ポテトスープ あさりのサラダ	20日 ご飯 きのこ汁 とり天 のりの佃煮	21日 五目うどん バターポテト パイン缶	22日 チキンウインナーライス ちくわのチーズつめ揚げ フルーツミックス	23日 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 ミニトマト
	札幌教研のため早出し			
26日 札幌北小 振替休業日	27日 ご飯 さつま汁(鶏) さんまの煮つけ 磯和え	28日 味噌ラーメン きなこポテト みかん	29日 わかめごはん 味噌汁 豚肉のカレーフライ	30日 ご飯 豆腐の中華煮(エビ入り) 揚げポークシューマイ おひたし

第47回 学校給食展

日時 令和8年10月10日(土) 11:00～18:00
場所 札幌駅地下歩行空間(チ・カ・ホ)
憩いの空間北1条東
内容 写真・パネル展示・実物展示・給食VTR放映
など

主催 札幌市学校給食栄養士会
共催 札幌市学校給食会



6日(火)
＜タッピー＞

かき揚げ丼＞

あさり 玉葱 人参 ごぼう
春菊 ひじき 切干大根
小麦粉 卵 油 醤油
砂糖 酒 みりん 片栗粉
だし汁(昆布・むろ)

＜味噌汁＞

厚揚げ 小松菜 たもぎ苳
味噌 だし汁(昆布・むろ)
＜柿＞

7日(水)
＜タッピー＞

ミートソース＞

パスタ 豚肉 大豆 玉葱
人参 セロリー にんにく
パセリ 小麦粉 油 カレー
粉 トマト ソース デミグ
ラスソース ワイン オール
スパイス ナツメグ 鶏がら
スープ

＜タッピーサラダ＞

ハム キャベツ きゅうり
コーン 玉葱 片栗粉 油
酢 砂糖 醤油 塩 こしょう
ごま

8日(木)
＜タッピー＞

とりめし＞

胚芽米 大麦 鶏肉
玉葱 生姜 鶏がらス
ープ 醤油 酒 砂糖

＜味噌汁＞

豆腐 小松菜 えのき
味噌 だし汁(昆布・む
ろ)

＜ぶりの南部揚げ＞

ぶり 醤油 酒 小麦
粉 卵 ごま 油

9日(金)
＜タッピー＞

スープカレー＞

ご飯 鶏肉 ワイン にんにく
塩 こしょう オリーブ油 じ
ゃがいも 南瓜 しめじ 玉葱
セロリー 生姜 りんご カレ
ー粉 トマト 醤油 チリパウ
ダー 油 スープ(昆布・煮干し・
鶏がら)

＜小松菜とコーンのサラダ＞

小松菜 コーン ごま 油 砂
糖 酢 醤油

タッピーかき揚げ
丼は、札幌黄を使っ
て、バラバラに揚げた
天ぷらを丼の具にし
ます。

タッピーサラダには、
札幌黄を油で揚げて、
サラダに加えています。

タッピースープカレー
には、スープに札幌黄を
使っています。

～札幌黄(玉ねぎ)を食べよう週間～10月6日～9日

13日(火)＜ご飯＞
＜スンドゥブチゲ＞

豆腐 豚肉 生姜 にんにく
豆板醤 油 醤油 味噌
酒 ごま油 あさり
人参 玉葱 えのき
スープ(鶏がら 昆布 煮
干し)

＜さばの竜田揚げ＞

さば 生姜 酒 醤油 ご
ま 小麦粉 片栗粉 油
＜たたききゅうり＞
きゅうり 醤油 砂糖 ご
ま油 ごま

14日(水)

＜カレーラーメン＞

ラーメン 豚肉 生姜 に
んにく メンマ もやし
白菜 人参 玉葱 長葱
ほうれん草 わかめ 小麦
粉 カレー粉 カレールウ
ソース 味噌 トマト り
んご だし汁(豚骨・鶏が
ら・昆布・煮干し)

＜シナモンポテト＞

さつまいも 油 グラニュー
ー糖 シナモン
＜黄桃缶＞

15日(木)

＜中華おこわ＞

胚芽米 もち米 豚肉
生姜 醤油 酒 椎茸
きくらげ 竹の子 人参
栗 グリンピース 砂糖
みりん ごま油

＜玉ねぎコロッケ＞

じゃがいも 玉葱 小麦
粉 大豆 砂糖 水あめ
油

＜ごま和え＞

ほうれん草 もやし ご
ま 砂糖 醤油

16日(金)

＜豚ミックス丼＞

ご飯 豚肉 酒 醤油 生姜 片
栗粉 小麦粉 厚揚げ 油 玉葱
竹の子 人参 ピーマン 砂糖
みりん ごま

＜味噌汁＞

大根 人参 ごぼう 味噌 だし
汁(昆布・むろ)
＜柿＞

19日(月)

＜揚げパン(コップ)＞

パン 油 砂糖 シナモン

＜ポテトスープ＞

ベーコン じゃがいも 人
参 玉葱 パセリ 醤油

＜あさりのサラダ＞

あさり 生姜 醤油 砂糖
酒 みりん きゅうり キ
ャベツ 人参 酢 油
からし ごま ごま油

20日(火)＜ご飯＞
＜きのこ汁＞

しめじ えのき なめこ
大根 人参 ごぼう 長
葱 油揚げ 味噌 油
だし汁(昆布・むろ)

＜とり天＞

鶏肉 醤油 酒 生姜
にんにく 小麦粉 卵
片栗粉 ベーキングパウ
ダー 油

＜のりの佃煮＞

のり ひじき 醤油 砂
糖 水あめ

21日(水)

＜五目うどん＞

うどん 鶏肉 油揚げ
酒 人参 椎茸 ほう
れん草 ごぼう 長葱
醤油 砂糖 みりん
酢 だし汁(昆布・む
ろ) 一味唐辛子

＜バターポテト＞

じゃがいも バター
砂糖 スキムミルク
＜パイン缶＞

22日(木)

＜チキンウィンナー
ライス＞

胚芽米 大麦 バター
チキンウィンナー ワイ
ン 油 トマト 玉葱
人参 グリンピース

＜ちくわチーズ
つま揚げ＞

ちくわ チーズ 卵 小
麦粉 油

＜フルーツミックス＞

みかん缶 パイン缶 黄
桃缶 洋梨缶

23日(金)
＜厚揚げ入り
肉炒め丼＞

ご飯 豚肉 メンマ 人
参 油 もやし 人参
小松菜 厚揚げ 片栗粉
醤油 みりん 玉葱 り
んご ソース 砂糖 生
姜 にんにく 豆板醤
ごま

＜味噌汁＞

キャベツ 油あげ 味噌
だし汁(昆布・むろ)
＜ミニトマト＞

27日(火)

＜ご飯＞

＜さつま汁(鶏肉)＞

鶏肉 酒 さつまいも
豆腐 こんにゃく 人参
大根 ごぼう 長ねぎ
味噌 油 だし汁(昆布・
むろ)

＜さんまの煮つけ＞

さんま 生姜 酒 砂糖
醤油 みりん 酢

＜磯和え＞

小松菜 もやし のり
醤油

28日(水)

＜味噌ラーメン＞

ラーメン 豚肉 生姜
にんにく ごま メンマ
もやし 玉葱 人参 長
葱 ほうれん草 茎わか
め 味噌 みりん 酒
油 豆板醤 スープ(鶏
がら・豚骨・煮干し・昆布)

＜きなこポテト＞

フレンチポテト 油 き
なこ 砂糖 塩

＜みかん＞

29日(木)

＜わかめごはん＞

胚芽米 大麦 酒 わ
かめ ごま

＜味噌汁＞

厚揚げ 小松菜 味噌
だし汁(昆布・むろ)

＜豚肉の
カレーフライ＞

豚肉 醤油 カレー粉
酒 小麦粉 卵 パン
粉 オートミール 油

30日(金)

＜ご飯＞

＜豆腐の中華煮
(エビ入り)＞

豆腐 豚肉 えび 酒
玉葱 竹の子 人参 椎
茸 きくらげ 生姜 に
んにく 油 醤油 砂糖
ごま油 片栗粉

＜揚げ
ポークシューマイ＞

豚肉 牛肉 玉葱 片栗
粉 大豆 砂糖 醤油
小麦粉 油

＜おひたし＞

小松菜 白菜 糸かつお
醤油

