

10月給食だより

令和7年(2025年)10月3日
札幌市立新琴似北中学校

給食で YES!clean 農作物を食べよう!



札幌市の学校給食では、地産地消の観点から札幌市や北海道など指定された産地の生産者の顔が見える安心でおいしい野菜を使用しています。また、「さっぽろ学校給食フードリサイクル」や「YES!clean 農作物」など環境にやさしい栽培で育った安全な野菜の使用を心がけています。

10月27日(月)の給食では、北海道クリーン農業推進委員会より提供予定の「YES!clean 農作物」である「にんじん(とうや産)」をいただきます。「キャロットポタージュ」にして味わう予定です。

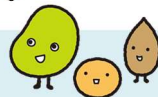


ハタケダ博士

YES!clean って何?

北海道安心ラベル「YES!clean」とは、おいしくて、カラダにも地球にも優しい自然由来の農産物であることを保証する、北海道独自の表示制度のことです。厳しい基準をクリアした質の高い農産物や加工品にのみ、このマークを付けることが許されています。

くりーんだね



当日の給食では、チラシの配布やテレビ放送をする予定です。食と環境について考え、農家さんの思いを知り、いつもよりも感謝の気持ちを持って、おいしく食べてくれることを願っています。



第46回学校給食展のお知らせ

日時: 令和7年10月11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
●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



もぎりん ベろりん



9月大人気だった

中華春雨サラダ



(材料)(4人分)

ハム……………30g(2枚)
きゅうり…60g(1/2本)
にんじん…30g(3cm)
もやし…………60g(1/4袋)
はるさめ…30g

(調味料)

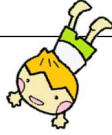
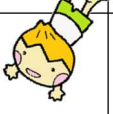
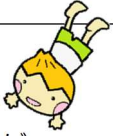
しょうゆ…小さじ2と1/3
酢……………小さじ2
砂糖……………小さじ1
ごま油………小さじ1/2
洋からし…少々
白いりごま…大さじ1/2

(作り方)

- ①ハム・きゅうり・にんじんを千切りにする。
- ②にんじんともやしをさっとゆでて、冷ます。
- ③はるさめはゆでて食べやすい大きさに切る。
- ④調味料をあわせて、ドレッシングを作り、①・②・③と白いりごまと混ぜる。

※給食では衛生面を配慮して野菜をゆでています。

10月の予定献立

月	火	水	木	金
6 きなこ揚げパン 麦入り野菜スープ バンバンジーサラダ	7 ごはん さつま汁 さんまの煮付け ごま和え(ほうれん草・白菜)	8 パスタミートソース オニオンチップサラダ ブルーベリーゼリー	9 6組なし 鶏ごぼうごはん サケフライ 磯和え(小松菜・もやし)	10 かき揚げ丼 味噌汁(キャベツ・油揚げ) みかん
ソフトフランスパン・きなこ/ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・セロリー・大麦/ささみ・春雨・もやし・きゅうり・長ねぎ・しょうが・ごま	ごはん/豚肉・さつまいも・豆腐・つきこんにやく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・しょうが/さんま・しょうが/ほうれん草・白菜・ごま	ソフトパスタ・豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリー・にんにく・しょうが・トマト缶/ハム・キャベツ・きゅうり・コーン・玉ねぎ・ごま/ブルーベリーゼリー	胚芽精米・大麦・鶏肉・焼き豆腐・しょうが・ごぼう・人参・ごま/サケフライ/小松菜・もやし・のり	ごはん/えび・あさり・さくらえび・玉ねぎ・人参・ごぼう・春菊・ひじき・切干大根・卵/キャベツ・油揚げ/みかん
13 スポーツの日 	14 ごはん コーンクリームスープ ハンバーグ 北区産にんにくを使った ガーリックソース ミニトマト 	15 きつねうどん スイートパンプキン 洋なし缶	16 栗ごはん さわらの オートミールフライ からし和え (小松菜・キャベツ・ちくわ)	17 ごはん 厚揚げのカレーソース Feちゃんギョウザ おひたし (小松菜・白菜)
20 レーズンパン ベーコンシチュー 北区産フロッキー とコーンのサラダ 黄桃缶 	21 札教研のため 給食なし 	22 味噌ラーメン アメリカンドッグ りんご(ふじ)	23 とりめし 味噌きのこ汁 北海道産ぶりカツ	24 ごはん スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ 北区産にんにくを使った ねぎだれナムル 
レーズンパン/ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク/ハム・ブロッコリー・コーン・ごま/黄桃缶		ソフトラーメン・豚肉・玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・ごま・しょうが・もやし・メンマ・ほうれん草・長ねぎ・くわがめ/ポークウインナー・卵・牛乳/りんご	胚芽精米・大麦・鶏肉・しょうが・玉ねぎ/ぶなしめじ・えのきたけ・なめこ・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・油揚げ/ぶりカツ	ごはん/豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・あさり・人参・玉ねぎ・えのきたけ・にら/カラフトししゃも/ハム・ほうれん草・もやし・人参・しょうが・にんにく・長ねぎ・ごま
27 YES!clean 農作物 チーズコロッケバーガー (横割りのパンズ+カレーコロッケ+スライスチーズ+ケチャップソース) キャロットポタージュ グレープゼリー(手作り)	28 ごはん 豆腐の中華煮 ほっけの味噌焼き たたききゅうり	29 肉うどん さつまいもグラッセ みかん	30 小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿(おけさ)	31 北海道産かぼちゃと 北区産じゃがいも 入り スープカレー あさりのサラダ 
横割りのパンズ・カレーコロッケ・スライスチーズ/ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃがいも・バター・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳/ぶどうジュース・寒天	ごはん/豆腐・豚肉・えび・人参・玉ねぎ・たけのこ・たまご/たけのこ・黒きくらげ・しょうが・にんにく/ほっけ・しょうが・ごま/きゅうり・ごま	ソフトめん・豚肉・油揚げ・つと・人参・小松菜・長ねぎ・干しいたけ・たまご/さつま汁・バター・牛乳/みかん	胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・人参・玉ねぎ・にんにく・コーン・小松菜/凍り豆腐・ごま・卵/柿	ごはん・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・セロリー・りんご・しょうが・トマト缶/あさり・しょうが・きゅうり・キャベツ・人参・ごま

*牛乳 200ml が毎日つきます。

*献立は諸事情により変更することもあります。くだものは、八百屋さんと入荷状況を相談してから確定します。

*わかめやしらす干し、あさりなどには、えび・かにが混入していることもあります。

*調味料などは重複するため省略しています。

*冷凍食品等の詳細な成分表が必要な方は学校までお問い合わせください。

*24日のししゃもは「子持ちカラフトししゃも(カペリン)」を使用します。

