



給食だより 10月

札幌市立旭小学校 札幌市立豊園小学校

令和8年(2026年)9月24日



地産地消を推進

地場産物を
食べよう!



地産地消とは、地域で生産した農林水産物を地域で消費する取組です。生産者と消費者の結びつきが強まり、「顔が見える関係」で生産の状況も確かめられて、新鮮な食品を消費でき、地域が活性化します。また、輸送距離が短いので、輸送のエネルギーの削減になり、環境問題に貢献できます。

給食でも日頃から積極的に地場産物を活用しています。

10月9日(金)、13日(火)、14日(水)

札幌産 **幻の玉ねぎ「札幌黄」**が登場します!

日本での食用玉ねぎ発祥の地は、札幌村(今の札幌市東区)でした。その時育てられていたのが「札幌黄」です。

「札幌黄」は、一般に流通している玉ねぎよりも肉厚で柔らかく、加熱後の甘みが強いので、根強いファンが多くいます。しかし、病気に弱く育てるのが難しいこと、日持ちしないことなどから、生産量が少なく、なかなか市場に流通していません。そのため、「幻の玉ねぎ」とも言われています。



東区マスコットキャラクター
タッピー

10月19日(月)

石狩産 **フードリサイクル ブロッコリー**が登場します!

「札幌市学校給食フードリサイクル」の仕組みで作られた堆肥を使ったブロッコリーが、登場します。

ブロッコリーは、今年4月に、じゃがいも以来52年ぶりに「指定野菜」に追加された大注目の野菜です。指定野菜とは、消費量が特に多く、国民の食生活に欠かせない重要な野菜として、農林水産省が定めている品目のことです。

北海道は、ブロッコリーの生産量が日本一です。



10月21日(水)

伊達産 **「イエス! クリーン」のキャベツ**が登場します!

北海道では平成3年から全国に先がけて、冷涼な気候や広大な土地を生かしながら、体と自然に優しく地球環境に配慮した「クリーン農業」に取り組んでいます。農薬や化学肥料の使用を最小限にすることで生態系と地球環境に配慮しています。農薬や化学肥料を減らして育てられた北海道の安全・安心な農産物や加工食品には、「YES! clean マーク」が表示されています。

当日使用するキャベツは、伊達市で栽培された「北ひかり」という品種です。ジューシーでやわらかく、食味のよい春キャベツです。



北海道安心ラベル

10月10日は

目の
愛護デー



ビタミンAが目を守る大きな働きをします。ビタミンAは、魚介類やレバーなどに多く含まれます。また、体内でビタミンAに変わるβ-カロテンは、緑黄色野菜に多く含まれます。

10月16日は
世界食料デー



国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。一人一人が協力し合い、「すべての人に食料を」を実現し、世界に広がる飢餓などを解決していくことが目的です。この機会に食料問題について家族で話し合ってみてはいかがでしょうか。

第47回学校給食展のお知らせ

日時: 令和8年10月10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東)」(出入口7番と9番の間)

- 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
 - もぐべろクイズ
 - 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



もぐべろん べろりん





10月 よていにन्दて

★牛乳は毎日 200ml つきます。

月	火	水	木	金
			1 しょうゆラーメン フレンチポテト パイン缶詰 ワタメ、豚肉、マヨ、生姜、コンニャク、つと、もやし、玉葱、人参、長葱、ほうれん草、茎わかめ、じゃが芋、パイン缶	2 わかめごはん 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) 鶏肉の竜田揚げ 胚芽米、大麦、わかめ、マヨ、厚揚げ、小松菜、味噌、鶏肉、生姜、小麦粉
5 ごはん 豆腐の中華煮(えび入り) 揚げポーク シュウマイ おひたし (小松菜・もやし) 白飯、豆腐、豚肉、わかめ、人参、玉葱、椎茸、木耳、生姜、コンニャク、マヨ、玉葱、豚肉、牛肉、小麦粉、小松菜、もやし、糸こんにゃく	6 角食 塩ワタンスープ メンチカツ チョコクリーム 角食、ワタメ、豚肉、人参、ほうれん草、もやし、マヨ、長葱、生姜、コンニャク、豚肉、玉葱、小麦粉、豆乳、チョコレート、ココア	7 ごはん スンドゥブチゲ さばの竜田揚げ たたききゅうり 白飯、豚肉、生姜、コンニャク、味噌、マヨ、アヲ、人参、玉葱、わかめ、さば、生姜、マヨ、小麦粉、胡瓜、マヨ	8 味噌バターコーン炒め きなこポテト パイン缶詰 ワタメ、豚肉、玉葱、人参、生姜、コンニャク、マヨ、味噌、もやし、玉葱、マヨ、人参、ほうれん草、長葱、バター、コーン、じゃが芋、きなこ、パイン缶	9 ★「札幌黄」使用★ とりめし 味噌汁 (豆腐・小松菜・えのき) ぶりの南部揚げ 胚芽米、大麦、鶏肉、玉葱、豆腐、小松菜、わかめ、味噌、ぶり、小麦粉、卵、マヨ
12 スポーツの日 	13 旭5年生無し 豊園4年生無し ★「札幌黄」使用★ ロールパン オニオンポタージュ いかフライ コールスローサラダ ロールパン、バター、マヨ、じゃが芋、玉葱、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、オニオン、チーズ、いか、小麦粉、キャベツ、人参、コーン	14 旭5年生無し ★「札幌黄」使用★ 玉ねぎのかき揚げ丼 味噌汁 (小松菜・たまご) 柿 白飯、わかめ、アヲ、わかめ、玉葱、人参、牛蒡、春菊、ひじき、小麦粉、卵、柿	15 旭5年生無し パスタミートソース 厚揚げサラダ ワタメ、豚肉、大豆、玉葱、人参、マッシュルーム、わかめ、コンニャク、小麦粉、トマト、厚揚げ、生姜、小麦粉、キャベツ、胡瓜、人参、マヨ	16 旭4年生無し 豊園給食無し チキンウインナー ライス ちくわチーズ つめ揚げ フルーツミックス (シロップあり) 胚芽米、大麦、バター、アヲ、アヲ、玉葱、人参、マッシュルーム、グリル、チーズ、ちくわ、チーズ、小麦粉、卵、みかん缶、バター缶、りんご缶、黄桃缶、梨缶
19 ★フットリサイクル フロッコリー使用★ チキンカレーライス フロッコリーと コーンのサラダ 	20 横割パンズ コーンシチュー 揚げハンバーグ (ケチャップソース) 黄桃缶詰 横割パン、マヨ、コーン、バター、玉葱、人参、じゃが芋、小麦粉、バター、オニオン、チーズ、牛乳、豆乳、オニオン、玉葱、豚肉、卵、牛乳、黄桃缶	21 豊園4年生無し ★アイス！クリーン キャベツ使用★ 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 (キャベツ・厚揚げ) パイン缶詰 	22 五目うどん ポテトごまだれ みかん ワタメ、鶏肉、油揚げ、つと、人参、ほうれん草、牛蒡、長葱、椎茸、たまご、じゃが芋、マヨ、みかん	23 中華おこわ 十勝大豆コロッケ ごま和え (ほうれん草・もやし) 胚芽米、もち米、豚肉、生姜、椎茸、木耳、筍、人参、栗、グリル、マヨ、油、じゃが芋、大豆、玉葱、小麦粉、ほうれん草、もやし、マヨ
26 ごはん きのこ汁(味噌味) とり天 のりの佃煮 白飯、マヨ、わかめ、なめこ、人参、大根、牛蒡、長葱、油揚げ、味噌、鶏肉、生姜、コンニャク、小麦粉、卵、のり、ひじき	27 コッペパン 小松菜のクリーム煮 チキンナゲット 柿 コッペパン、バター、マヨ、小松菜、マヨ、人参、玉葱、マッシュルーム、小麦粉、バター、チーズ、牛乳、豆乳、オニオン、鶏肉、おから、小麦粉、柿	28 ごはん さつま汁 さんまの煮付け ミニトマト 白飯、鶏肉、薩摩芋、豆腐、コンニャク、人参、大根、牛蒡、長葱、味噌、さんま、生姜、ミニトマト	29 カレーラーメン フレンチポテト 黄桃缶詰 ワタメ、マヨ、生姜、コンニャク、マヨ、もやし、白菜、人参、玉葱、ほうれん草、長葱、わかめ、小麦粉、味噌、トマト、じゃが芋、黄桃缶	30 エスカロップ (・バターライス ・ポークカツ ・デミグラスソース) みかん 胚芽米、大麦、バター、筍、豚肉、小麦粉、卵、玉葱、人参、生姜、コンニャク、トマト、みかん

★しらす、わかめ、ししゃものお腹の中や貝類など、海産物全般にはごくまれに小さなえび、かにが混入していることがあります。
 ★ししゃもは、基本的にメスの子持ちカラフトししゃもを使用します。オスの場合にも、ごくまれにメスが混入することがあります。
 また、カレイや、魚体を丸ごと食べる「いわしの加が万斤」には、まれに魚卵が残存する可能性があります。
 ★献立の下に、大まかな食材を表示しています。／が献立の区切りです。
 アレルギーなどで、詳しい献立表が必要な方は、お知らせください。
 ★天候等の影響で、くだものや一部の食材が変更になることがあります。ご了承ください。
 ★ご不明な点などございましたら、豊園小学校 栄養教諭(吉田)までお問い合わせください。