

きゅうしょくだより 10月



令和6年（2024年）10月4日発行

◆◆札幌市立山鼻小学校◆◆

食欲の秋・スポーツの秋・読書の秋といわれるように、秋は気候もよく、充実した日々が過ごせる季節です。きのこ、柿、りんご、梨、栗、玉ねぎ、かぼちゃ、豆、じゃがいも、さつまいもなど、旬の食べ物もたくさんあります。自然の恵みに感謝し、旬をおいしくいただきたいものです。



個性たっぷり、札幌伝統野菜

札幌産玉ねぎ

日本で最初に玉ねぎの栽培を始めたのが札幌です。現在、生産量は減少していますが、収穫量・生産額は、札幌の農産物の中で最も多くなっています。



<札幌黄>

札幌黄は、開拓時代（明治）から、札幌市で栽培されてきました。栽培が難しく、貯蔵期間が短いことなどから、生産量が激減し、今では「幻の玉ねぎ」とも言われています。

<さつおう>

札幌黄の品種を保存しつつ改良を加えて完成したのが、さつおうです。札幌黄のおいしさを受け継ぐ、札幌発の新しい品種です。辛味、甘み、やわらかさの三点がそろった、玉ねぎです。

10月・11月・12月は、札幌産の玉ねぎが給食に登場します。

・9月30日（月）～10月25日（金）

「札幌黄」

・10月28日（月）～11月29日（金）

「札幌産 オホーツク222」

・12月2日（月）～12月6日（金）

「フードリサイクルさつおう」

・12月9日（月）～12月25日（すい）

「札幌産 オホーツク222」

☆10月の給食では、カレー肉じゃが、シチュー、シーフードマトリクス、ハヤシライス、ポテトスープ、クリーム煮、みそ汁、ピラフ、チキンライスなどのメニューに使用します。

第45回学校給食展があります

<テーマ> きゅうしょくで学ぼう！ 食べる楽しさ 大切さ

<日時> 令和6年10月19日（土）11：00～18：00

<場所> 札幌駅前通地下歩行空間 北1条イベントスペース

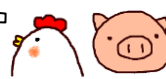
（東側7番から9番出入口の間）

- ・写真、パネル展示 ・レシピ配布
- ・給食ができるまでのVTR放送（揚げパンなど）

ぜひ、お立ち寄りください。



リザーブ（事前に選ぶ）給食があります



10月30日（水）の給食は、献立の1つを選んで事前に予約する「リザーブ給食」です。テーマは、「おかずを選んでごはんをおいしく食べよう」です。

鶏照り丼または、豚丼を選びます。どちらも、照焼きだれがかかります。