

きゅうしょくだより

10月



令和8年（2026年）10月2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。柿、りんご、梨などの果物や、北海道産の、玉ねぎやかぼちゃ、豆、じゃがいもなど、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。明治時代に栽培を始めました。現在は、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)に、札幌市東区で栽培が始まりました。病気に弱いことや、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。肉厚で柔らかく、加熱後の甘みが強い玉ねぎです。

<さつおう>

札幌黄の品種を保存しつつ改良を加え完成したのが、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～12月は、札幌産の玉ねぎが給食に登場します。

★9月28日～10月16日 札幌黄

★10月19日～11月27日 札幌産

★11月30日～12月4日 フードリサイクルさつおう

★12月7日～12月25日 札幌産



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

●もぐぺろクイズ ●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

是非、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27日（火）は、献立を事前に選ぶリザーブ給食です。

テーマは「たれを選んで鰯料理をおいしく味わおう」です。甘酢だれまたは、おろしだれのどちらかを選びます。（鰯のから揚げに、それぞれのたれをかけます。）