

(2) 学校給食の新たなメニューについて (別紙 1)

○令和 6 年度 11 月までの新メニューの提供について

日付	新メニュー
令和6年4月	麻婆豆腐丼
	ふりかけ (のり)
	小樽産たらフライの甘酢あんかけ
	きゅうりと枝豆のサラダ
	フルーツカクテル
	くきわかめともやしのナムル
	べこもち
	ワンタンスープ
	いか天の南蛮漬け
令和6年5月	ぶたキムチ丼
	ごぼうのおかか煮
	豆乳のみそ汁
	ゼリーミックス (はちみつレモン・りんご)
	鶏じゃがのみそ照り丼
	海鮮塩ラーメン
令和6年6月	かみかみサラダ
	鶏ちゃん
	黒糖ビーンズ
	あじさいゼリー (ぶどう・さくらんぼ)
	コロコロ青のリポテト
	とりめし丼
日付	新メニュー
令和6年7月	キラキラ餅 (みかん)
	冷やし海鮮かき揚げうどん
	冷やしごまラーメン
	鮭メンチカツ (ノンエッグタルタル)
	ミニゼリー (オレンジ)
	ミニゼリー (グレープ)
令和6年8月	冷やしラーメン (レモン風味)
	ラタトゥイユ
	鮭のガーリックフライ
	ツナ入りキャロットラペ
令和6年9月	ミニゼリー (りんご)
	冷やしかしわ磯辺天うどん
	枝豆
	さんまのみぞれ煮
	納豆
	干しプルーン
	いわしのかば焼き
	カツオのフライ
	トックスープ

日付	新メニュー
令和6年10月	セルフナポリタン
	白玉だんご汁
	ほうとう風うどん
	揚げパン (キャラメル)
	ガリバタチキン
	タコライス
	タコライス (サラダ)
	ブルーベリーゼリー
	こまつナムル
	まめによるこぶ
	中華風コーンスープ
	ねぎ塩チキン
	ブロッコリーのおかか和え
	カニカマのサラダ
	メープルジャム
	ベーコンポテト
令和6年11月予定	しりべしコトリアード
	若どりのガーリックフライ
	フィッシュビーンズ
	いわしのしょうが煮
	きゃべつの塩昆布和え
	プチ肉まん
	小樽産ホッケフライ (手作りソース)

☆ : 小樽産・小樽加工のメニュー

□ : 新メニューではないが小樽産・小樽加工のメニュー

みたらし団子

【今後の予定】

- ・ 12 月「冬至メニュー：かぼちゃだんごのいとし煮 (砂糖とてん菜の食育の取組 (給食へのあんこ提供))」
「クリスマスメニュー：クリスマスデザート (卵・乳・小麦不使用)」
- ・ 1 月「お正月メニュー：紅白もちお雑煮・なますサラダ」
- ・ 1 月 27 日～31 日・2/5「全国学校給食週間」、新メニューを提供予定。
テーマ：小樽市の姉妹都市 (ダニーデン・江西区・ナホトカ) と海外 (タイ・南米) の料理と小樽の料理
- ・ 2 月「受験生応援メニュー：願かけ焼きそば・セルフカツカレー・かつおフライ・納豆・伊予柑ゼリー」
- ・ 3 月「卒業おめでとう～もう一度食べたい給食メニュー～」
「なかよし献立 (アレルギー表示 28 品目不使用メニュー)」

* 新メニューは、小樽市 HP：教育委員会教育部＞学校給食センター＞給食だよりについて に写真を掲載。

Aは4月15日(月) Bは4月18日(木)の

おたるさん あま ず
小樽産たら(フライの甘酢あんかけ)について



きゅうしょく し
給食センターからのお知らせです!

きゅうしょく じかん つか
給食の時間に使ってください

にほんきんかい

しゅ

日本近海でとれるタラ3種



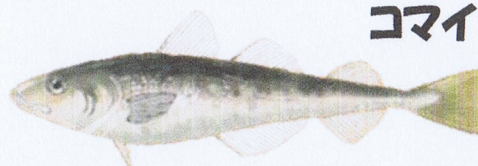
マダラ

マダラ

たいちょうやく せ まい お
体長約1m。背びれが3枚、尾びれが2枚に
わ 分かれていて、下あごに1本の太いひげをもつ
か とくちょう せ たいそく
がタラ科の特徴。背から体側にかけてまだら
ちよう 模様がある。ひもの えんぞう き み
模様が。干物や塩蔵にされて切り身として
でまわ 出回る。

コマイ

たいちょうやく にほんきんかい
体長約40cmで、日本近海のタラのなかで
もっと こがた あたま ないぞう と のぞ えん
最も小型。おもに頭と内臓を取り除いて塩
かんひん
干品にされる。



コマイ

きょう きゅうしょく
今日の給食のタラは「マダラ」です!



スケトウダラ

スケトウダラ

たいちょうやく くら
体長約70cm。マダラに比べてすらりとし
たいそく ほそ せん した
ていて、体側に細い線があり、下あごがとびで
とくちょう み ね せいひん ざいりよう
ているのが特徴。すり身で練り製品の材料
とされ、らんぞう めんたいこ かこう
とされ、卵巣はたらこや明太子に加工される。

Aは4月23日(火) Bは4月26日(金)の

べこもちについて



きゅうしょく
給食センターからのお知らせです！

きゅうしょく じかん つか
給食の時間に使ってください

5月5日のこどもの日に全国ではかしわもちを食べる風習がありますが、北海道では「べこもち」がよく食べられています。

べこもちは、主に白と黒の2色、木の葉形が定番ですが、道南地域を中心に色あざやかなべこもち、よもぎを混ぜた緑色のべこもち、黒糖だけの黒単色のべこもち、形も木の葉形の他に、花形、丸形などのべこもちもあるようです。

はっしょう ～発祥について～

諸説ありますが、道南地域の一部ではべこもちを「くじら餅」と呼んでいる地域があり、山形県の郷土菓子の「くじら餅」が北海道で独自に進化して、木の葉形になったといわれている説があります。



べこもちは、ゆっくり、
よく噛んで食べてくださいね。

なまえ ゆらい ～名前の由来について～

諸説ありますが、白と黒の配食が配色がホルスタインの色を連想させることから牛を意味する「べこ」を、用いたという説、黒糖を混ぜた部分がべっこうの色合いに近いことから「べっこう餅」となった説、米粉（べいこ）と砂糖を主な原材料として作っていたことから「べいこ餅」と呼ばれていた説などがあります。

今回の給食の「べこもち」は小樽の「野島製菓さん」が作ってくれました！大正14年に小樽市で創業され、創業90年以上の歴史あるお菓子屋さんです。べこもちについてもいろいろ教えてくださいました。
みなさん美味しくいただきます。

Aは9月20日(金) Bは9月17日(火)の

カップだんご(みたらし)について



きゅうしょく
給食センターからのお知らせです！

きゅうしょく じかん つか
給食の時間に使ってください



ことし じゅうごや がつ にち か
今年の十五夜は9月17日(火)です！

あき ぎょうじ つきみ きゅうれき がつ にち じゅうごや ちゅうしゅう めいげつ よ よそら う つき なが
秋の行事といえば、「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、

しゅうかく かんしゃ いわ ふうしゅう ちゅうしゅう めいげつ べつめい いもめいげつ さと そな
収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で「芋名月」ともいい、里いもをお供えしたり、

さと りょうり た ふうしゅう つきみ か こめ つく つきみだんご かたち ちいき
里いも料理を食べたりする風習があります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。形は地域に

こと まんげつ み た まる かたち さと かたち
よって異なり、満月に見立てた丸い形や、里いもの形のものなど、さまざまです。

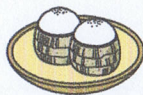
さと りょうり 里いも料理

「きぬかつぎ」など里いも料理を食べる

ふうしゅう
風習があります。

きぬかつぎ…さと こ
里いもの子いも

かわつ
を皮付きのままゆでたもの。

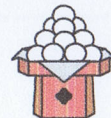


つきみだんご お月見団子

まんげつ みたて まる だんご
満月に見立てた丸い団子を

こ そな かす かたち
15個お供えします。数や形

ちいき
は地域によってそれぞれです。



きゅうしょく
給食のカップだんご(みたらし)は、おたる

のじませいか
「野島製菓」さんが作ってくれました。

みなさんおいしくいただきます！😊

た とき
食べる時はのどに、つまらないように

き つ た
気を付けて食べてくださいね。

Aは10月7日(月) Bは10月10日(木)の



きゅうしよく
給食センターからのお知らせです！

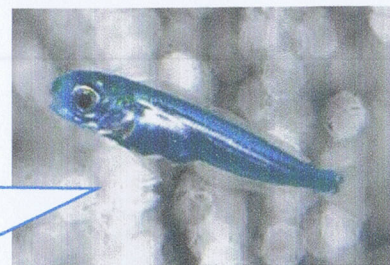


きゅうしよく し かん つか
給食の時間に使ってください

うおはなどん について

ほっけ
魚 + 花 = 鮓

ちぎょ
ほっけの稚魚
(あかちゃん)



ほっけ

ほっけ
ほっけを漢字で表すと「鮓花」で魚に花と書きます。これはほっけの稚魚が海を泳ぐと青い花のように見える様子を表していると言われています。「うおはなどん」はほっけをあまじょっぱいタレでかば焼きにしたものをご飯にのせたどんです。ぜひ、ご飯の上にほっけをのせて食べてみてください！

こんかい
今回「うおはなどん」で使うほっけは小樽産で、加工業者の
かた て さぎょう
方が手作業で1つ1つ丁寧に加工したものです。

ほね ちゅうい
骨に注意！

さかな にが て ひと
魚が苦手な人もまずは一口食べてみてくださいね！



きゅうしよく
給食メモ No.6-30

Aは11月22日(金) Bは11月19日(火)

ちさんちしょう
地産地消について おたるさん
小樽産ホッケフライ(手作りソース)



きゅうしよく
給食センターからのお知らせです!

きゅうしよく じかん つか
給食の時間に使ってください



ちさんちしょう
地産地消とは



じもと せいさん
地元で生産されたものを

じぶん す
(自分の住んでいるところでつくられたものを)

じもと しょうひ
地元で消費すること。

じぶん た
(自分たちで食べること)

ちさんちしょう
【レッツ地産地消チャレンジ!!】

- ① 買い物をするときに食材の産地を確認してみよう!
- ② 地元で生産された食材があったら、ぜひ食べてみよう!

おたるさん しょうさい
<小樽産の食材例>

ホッケ・タラ・ニシン・小松菜・キャベツ・ミニトマト・いちご等



おたるし きゅうしよく ちさんちしょう
【小樽市の給食の地産地消】

しょうさい おたるさん ほっかいどうさん ゆうせんてき と い
・食材は小樽産や北海道産を優先的に取り入れています。

おたるし さかな おたるし かこうぎょうしゃ かこう ねが
・小樽市でとれた魚を小樽市の加工業者さんに加工をお願いし、

しょうひん つく
商品を作っています。

おたるさん しょうさい しょう おたるし とうち きゅうしよく ていきょう
・小樽産の食材を使用し、小樽市のご当地メニューを給食に提供しています。

【しりべしコトリアード、うおはなどん(魚花丼)、群来太郎丼】

きょう きゅうしよく おたるさん
今日の給食には「小樽産ホッケフライ」がです。

おたるし おたるし かこうぎょうしゃ かこう
小樽市でとれたホッケを小樽市の加工業者さんが加工

じもと しょうさい あじ
してくれました。ぜひ地元の食材を味わってください!

別紙 1-5

11月の給食だよりに「地産地消のいいところ」が載っています。確認してみましょう!

(3) 「しりべしコトリアード」の提供について（別紙2・3）

「しりべしコトリアード」を11月5日、8日に給食で提供しました。

ルール：後志産の魚介類、魚介のすり身、野菜、果物をそれぞれ1種類以上入れ、後志産のシードルかワインと道産の乳製品で仕上げること。

しりべしコトリアードとは…（出典：しりべしコトリアード推進協議会HP より）

フランス・ブルターニュ地方の郷土料理である魚介スープ（鍋）。

語源は漁師が船上でつくる時に使用した鍋が始まりで、kaoter（カオテール）＝「鍋・釜」という説や暖炉で素早く煮立たせるために使った cotoreto（コトレット）＝「薪の束」からきているという説もあります。

洋風鍋で有名なブイヤベースはサフランを使用しますが、コトリアードには魚の出汁をベースにミルクやクリームが多く使用されます。果物、北海道産乳製品など地元食材を使用した「食べるスープ」です。

北海道の南西部に位置し、大自然と人が共存する地域「後志」。山の幸、海の幸が揃い、まさに北海道を食べつくすというにふさわしいエリアです。そんな後志のシェフ有志が中心となり誕生したご当地メニューが食べるスープ「しりべしコトリアード」です。

モデルになったのはフランス・ブルターニュ地方の郷土料理。

ミルクやクリームと魚介や地元の野菜、果物を使用するというルールのもと、後志の恵まれた食材をふんだんに使った「しりべしコトリアード」はまさに地産地消、知産志食の一品。

シェフのこだわりや特徴を食べ歩きお気に入りの味を見つけるもの楽しみ方の一つでしょう。

「後志ってなに?」「コトリアードってなに?」の答えは「まず食べてみて！絶対旨い！後志が良くわかるから！」

この料理をもっともっと沢山の方に食べていただき、味覚と共に「北海道・しりべし」が記憶に刻まれ、また訪れたいと思っていただける事が私達の願いです。

しりべしコトリアード推進協議会



「しりべしコトリアード」試作品



「しりべしコトリアード」提供



給食メモ No.6-27

Aは11月8日(金) Bは11月5日(火)

給食センターからのお知らせです！

給食の時間に使ってください



会長の兼崎さん他2名の方に試食していただいた様子



しりべしコトリアードについて

「しりべしコトリアード」はフランス・フルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物や北海道産乳製品などの地元食材を豊富に使った「食べるスープ」です。後志のシェフが中心となり、味覚と共に「北海道・後志」が記憶に刻まれ、また訪れたいと思ってほしいという願いから誕生したご当地メニューです。小樽産真だらと小樽産ニシンのすり身が入っています！

しりべしコトリアード推進協議会 会長の兼崎さんにインタビュー！

○どうして「しりべしコトリアード」を開発しようと思ったのですか？

長崎県や横浜市、函館市と同じ様に港町の小樽には洋の文化が早くから栄えました。その街でしか食べられない料理で多くの人にこの地域に足を運んでもらえ、地元の人には愛される洋食の料理を作りたいからです。

○「しりべしコトリアード」が完成するまでにどれくらいの期間がかかったのですか？

約2年間かかりました。

○兼崎さんがおすすめする後志の食材は何ですか？

お米、魚介類、果物、野菜など全部です！
後志は食の宝庫。北海道の中でもさらに最高の地域です！

○どうして「しりべしコトリアード」は期間限定で提供されているのですか？

今は通年で提供しているお店が半分以上です。
フランス（フルターニュ地方）の海鮮鍋がベースです。
雪あかりの路の時期にあわせて1か月間のフェアを開催しているのは、冬が似合う料理だということと、より多くの観光のお客様に知って頂きたいからです。

○子どもたちに一言お願いします！

全ての食べ物には命があります。命の大切さを知る人はいつも感謝の気持ちを忘れず人に優しくなれるはずです。
そして笑顔の食卓を大切にしてください。

「しりべしコトリアード」についての情報が載っています。
QRコードを読み込んでぜひ確認してみてください！☆



チューブの先 $\Rightarrow$



(4)「令和6年度北海道学校給食コンクール」の応募について(別紙4)

資料3

メニュー：群来太郎丼・角天ナムル・たらの三平汁・牛乳



応募した献立を教材として活用した食に関する指導について、ねらいや実践の成果・課題等を簡潔にまとめて記入してください。	小樽市は、明治時代にかけてニシン漁で栄えていた港町です。小樽近海では春にかけてニシンが大群で押し寄せる群来(くき)が見られます。そこで、ニシンをはじめとする小樽の海の幸を使用した魅力がたくさん詰まった献立を考案しました。 「群来太郎丼」は、子どもたちに小樽産ニシンを食べてほしいという思いから、小樽市の浜の母さんにより考案されました。市内の飲食店やイベントで提供されていましたが、令和4年度に小樽で獲れるニシンを美味しく食べてもらいたい、地域の方の活動を知ってもらいたいという思いから給食での提供を始めました。 「角天ナムル」は小樽のソウルフードであり、長年親しまれてきた揚げかまぼこをナムルに混ぜてアレンジしたメニューです。これまでは、揚げかまぼこ単体での提供でしたが、揚げかまぼこをもっと活用したい！様々な食べ方を見つけたい！と考えました。また、野菜も食べてほしいという思いから児童・生徒に人気のナムルとして考案しました。 汁物は、北海道の郷土料理である三平汁にしました。小樽市内で水揚げ、加工された、たらを使用し、身体を芯からあたため、寒い冬を乗り越えられる様々な人の愛が込められた「たらの三平汁」を届けます。 今回の献立では小樽市の魅力や特産物を知り、小樽愛を深めてもらいたいという思いを込めました。この献立は1月の全国学校給食週間の期間中に提供し、給食時間での指導、給食日より給食メモを全学校へ配信し各学校で活用していく予定です。
地場産物の使用率を上げる工夫についての取組を記入してください。	・納品業者に協力していただき、食材の旬にこだわり食材が1番美味しい時に献立に取り入れることを心掛けています。また、海産物だけでなく野菜も地場産物を優先して納品していただいています。 ・小樽で獲れた魚を市内の加工業者に加工を依頼し、商品を作っていただいています。 ・市内の製造業者と協力し、学校給食で提供が出来るように商品を開発、試作を重ねています。 ・市内でご当地メニューを盛り上げている団体に協力をお願いし助言をいただきながら、「小樽あんかけ焼きそば」、「うおはなどん(ホッケのかばやき)」、「群来太郎丼」、11月に「しりべしコトリアード」の提供をしています。

第12回

北海道学校給食コンクール

郷土愛を育む 地場産物たっぷり給食

～わが校、わが町の給食をPRするチャンスです～



R5 最優秀賞：倶知安町学校給食センター



R5 優秀賞：芽室町学校給食センター

応募〆切

2024/11/1 (金)

(予定)

審査委員長 本間 勇司

さっぽろ川基本店料理長
和食給食応援団和食料理人二次審査では、
老舗料亭のお料理を
試食できます！募集テーマの
地場産物は、
地域食材と道産食材
です！

2次審査：2025/1/8 (水)

会場：公益財団法人北海道学校給食会

主催：北海道教育委員会 公益財団法人北海道学校給食会

表彰：最優秀賞1チーム、優秀賞1チーム、優良賞2チームを決定。

2次審査へ進出した4チームは札幌で実技審査を行います。(旅費主催者負担)

お問合せ先：北海道教育庁学校教育局健康・体育課 ☎011-206-6913