

11月

令和7年度岩見沢市教育委員会 学校給食課

給食だより

たんたん ニン太

給食に関する質問等は、学校給食課までご連絡ください。(Tel 22-4008) e-mail: kyusyoku@city.iwamizawa.lg.jp

食育目標
感謝して食べよう
給食目標
食事のあいさつを
しっかりしよう

毎月、食育・給食目標を決めています。季節の食材や目標にあった内容をお知らせします。ぜひお子様と一緒に読んでください。

給食費は期日までの納入をおねがいします。給食費は、食材の購入のみにあてられ、人件費や施設の管理費などは全て市の負担です。

第21回学校給食献立コンクール

入賞作品決定！！

★教育長賞★

まるでピザパン

中央小学校6年
古志優奈さん

★たんたん賞★

やさいたっぷり
つるんつるん
スープ

南小学校4年
森美優さん

★たんたん賞★

ヤーコンと
じゃがいもの
カレー味
ポテトサラダ

北真小学校4年
山本悠月さん

今年度の献立コンクールの入賞作品が決定しました！！全200応募作品の中から選ばれた、アイデアに富んだものばかりです。今回は、教育長賞1点、たんたん賞2点の3作品が給食に登場しますよ！

たくさんの応募、ありがとうございました。

「きじのてりやきバーガーの具」を考えた
日の出小6年生から、みなさんへのメッセージです。



みんな大好き！

隠し味には、

お肉とパンが1つに！きじのめんつゆが入ってるよ～

～きじにくのてりやきバーガーにした理由～「みんなおいしくたべてね～」
「最初はきじにくのてりやきにしよう！」
と思っていました。けれどメインがきじ肉にしたい！と思いました。そして考えたのが、
「バーガーパンにはさもう！」
バーガーパンにはさむとききじ肉がメインになる
そう思ったのできじにくのてりやきバーガーに
なりました。

※画像はイメージです

6年生が
自作で
メッセージ
を作成し、
調理所へ
送ってくれ
ました。

今月の注目メニュー

★献立コンクール入賞作品

献立コンクールで、教育長賞、たんたん賞に選ばれた3作品が給食に登場します。素敵な献立ばかりで楽しみですね！

○ヤーコンとじゃがいものカレー味ポテトサラダ

Aコース5日(水)・Bコース4日(火)

○やさいたっぷりつるんつるんスープ

Aコース12日(水)・Bコース11日(火)

○まるでピザパン

Aコース26日(水)・Bコース25日(火)

★鮭の日・チーズの日こんだて

Aコース11日(火)・Bコース12日(水)

鮭の漢字の右側のつくりが十一と見えること、チーズが初めて作られたのは11月だったことから、11月11日は鮭の日、チーズの日とされています。給食では、新メニューの「鮭のクリーム煮」がつかますよ！お味はいかがかな？

★日の出小6年生が考えたこんだて

Aコース19日(水)・Bコース18日(火)

日の出小6年生が「再発見！岩見沢『キジ料理開発プロジェクト』」の授業で考えた、岩見沢産のキジ肉を使った献立です。

★たんたんの日

Aコース27日(木)・Bコース28日(金)

「もやしのみそ汁」の手作りみそ、「鮭の天ぷら」の米粉、「ヤーコンの煮物」のヤーコン、玉ねぎが岩見沢産です。

食に関する指導



くりさわ学舎2年生

10月 3日 くりさわ学舎3年生
10月 7日 くりさわ学舎8年生
10月16日 くりさわ学舎5年生
10月22日 美園小2年1組
10月23日 美園小2年2組
10月24日 志文小2年生
10月29日 北村小1・2年生
10月30日 第二小2年生

今月は10月のメニューから紹介するよ！



ニン太の レッツ

COOKING♪

ヤーコンのきんぴら

材料(4人分)

・ヤーコン ……170g
・人参 ……1/3本
・さつま揚げ…40g
・油 ……少々
・みりん ……少々
・酒 ……少々
・三温糖 ……小さじ1
・しょうゆ ……大さじ1
・塩 ……少々
・だし汁 ……少々



～つくり方～

- ① ヤーコン、人参を千切り、さつま揚げは短冊切りにする。
- ② 鍋に油を入れて熱し、さつま揚げ、酒を炒める。
- ③ 人参を入れて炒め、だし汁を少々入れ煮る。
- ④ ヤーコンを入れて煮込む。
- ⑤ 調味料を入れて一煮立ちさせる。
- ⑥ 弱火で焦がさないように煮含めて、できあがり♪

♥ ヤーコンは、栗沢地区で栽培されている野菜です。給食では毎年、秋から冬にかけて、炒めものやサラダとして提供しています。おなかの調子を整えるオリゴ糖が含まれていますよ。