

給食だより

令和8年度9月号

江別市立学校給食センター

(センター調理場TEL382-5188・FAX382-5800)

URL: <http://www.city.ebetsu.hokkaido.jp/soshiki/kyushoku/>



ブロッコリーが「指定野菜」に仲間入り!

私たちの食生活に欠かせない野菜を安定して届けるため、国では「指定野菜」と「特定野菜」を定めています。指定野菜とは、全国的に流通し、特に消費量が多く重要な野菜のことで、2026年4月からは、ブロッコリーが新たに加わり、全部で15品目となりました。これらの野菜は、南北に長い日本列島の気候の違いを生かし、季節ごとに産地を切り替える「産地リレー」によって、1年を通して安定的に生産されています。江別市は北海道でもブロッコリーの生産量が多く、6月から10月までの給食に提供されます。

指定野菜
15品目

New

ブロッコリー
(2026年4月~)



なす

にんじん

ねぎ

はくさい

ピーマン

レタス

たまねぎ

じゃがいも

ほうれんそう

特定野菜とは?

地域農業振興などの観点から、指定野菜に準ずる野菜として、かぼちゃ、ごぼう、こまつな、にら、れんこんなど34品目が定められています。



ブロッコリーはこんな野菜!

- ・キャベツと同じアブラナ科の仲間
 - ・食べる部分は花のつぼみと若い茎
 - ・β-カロテン、ビタミンC、ビタミンK、葉酸など、栄養たっぷりの緑黄色野菜
 - ・本来の旬は冬で、寒さにあたると甘みが増す
- 主な産地：北海道、埼玉県、愛知県、香川県 など



9月の地場産情報



アンケートの結果を取り入れています

小学校3年生・5年生・中学校2年生にアンケートを行い、「好きなメニュー」「給食に出してほしいメニュー」を取り入れています。

月ごとに対象の学校が変わります。今月は、令和8年2月にアンケートを行った学校のうちの2校です。

☆文京台小学校☆

- わかめスープ ●ビビンバ
- 豚肉と豆のカレー

☆大麻中学校☆

- 醤油ラーメン ●イタリアンチキン
- 甘夏ゼリーのフルーツあえ



9月予定こんだて表

◎牛乳は毎日の給食に出ます
◎エネルギー基準値 小学校650kcal 中学校830kcal
◎(小)は小学校、(中)は中学校

献立	食品			江別産使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかりにくくするなど	
1(火)	コッペパン	コッペパン		
	大根とウインナーのスープ	ポークウインナー	大根・玉葱 人参	玉葱
	はんぺんフライ	はんぺんフライ		人参
	ペンネポモドーロ	ペンネ きび砂糖	豚ひき肉 ピーマン	ピーマン
2(水)	ブルーベリージャム		ブルーベリージャム	
	ごはん	ごはん		
	さつま汁	さつまいも	豚肉 豆腐 白みそ	人参 玉葱 長葱
	にしんの甘露煮 ブロッコリーのごまあえ	にしんの甘露煮 糸寒天	長葱 ブロッコリー もやし 人参	玉葱 長葱 ブロッコリー
3(木)	江別小麦パン	江別小麦パン		
	レタスのミネストローネ	じゃがいも きび砂糖	ベーコン 人参・玉葱 レタス トマト湯むき	人参 玉葱 レタス
	味付き肉団子		味付き肉団子	
	コーンとパプリカのソテー	キャノーラ油	チキンウインナー コーン パプリカ 枝豆	レタス
4(金)	五目うどん	うどん	鶏肉 油揚げ 高野豆腐	ごぼう 人参 長葱
	野菜かき揚げ	キャノーラ油		
	きゅうりの梅おかかあえ	きび砂糖	焼きちくわ かつお削り節	きゅうり もやし 梅肉
	(中)さつまいもチップス	さつまいもチップス		長葱



9月予定こんだて表

江別市立学校給食センター
センター調理場 TEL 382-5188
FAX 382-5800

◎牛乳は毎日の給食に出ます
◎エネルギー基準値 小学校650kcal 中学校830kcal
◎たんぱく質基準値小・中学校 エネルギーの13～20%
◎(小)は小学校、(中)は中学校

献立	食品			江別産 使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかり にくくするなど	
7(月) ごはん 豆腐と玉葱のみそ汁	ごはん	豆腐	玉葱・長葱	 玉 葱
骨に注意して食べましょう さばのみぞれ煮 豚肉の生姜煮		油揚げ 白みそ さばのみぞれ煮 きび砂糖 キャノーラ油	人参 玉葱・人参 つきこんにやく 生姜	
小学校 677 kcal 中学校 853 kcal				
9(水) なす入リスパゲティ ミートソース	ソフトパスタ 小麦粉	豚ひき肉 牛ひき肉 鶏レバー	玉葱 人参 なす	 玉 葱
フランクフルト 甘夏ゼリーの フルーツあえ		フランクフルト 甘夏ゼリー	黄桃 みかん パイン	
小学校 670 kcal 中学校 755 kcal				
10(木) ごはん 白菜とえのきのみそ汁	ごはん	油揚げ 豆腐	白菜・人参 えのき 長葱	 大 豆
骨に注意して食べましょう 鮭フライ(ソース) 大豆とひじきの炒め煮		みそ キャノーラ油 鮭フライ きび砂糖 キャノーラ油	人参 人参 人参	
小学校 695 kcal 中学校 863 kcal				
11(金) ツインパン カレーポトフ	ツインパン	ポークウインナー	人参 キャベツ 玉葱	 人 参
照り焼きチキンハンバーグ ごぼうサラダ (コルスードレッシング) チョコ大豆クリーム		照り焼きチキンハンバーグ ポークハム チョコ大豆クリーム	人参 人参 人参	
小学校 715 kcal 中学校 836 kcal				
14(月) 麦ごはん わかめスープ	麦ごはん	わかめ 豆腐	人参 長葱 玉葱	 人 参
ポークシュウマイ ピピンバ		ポークシュウマイ 牛肉 赤みそ	人参・たけのこ もやし・長葱 ほうれん草	
小学校 647 kcal 中学校 818 kcal				
15(火) コッペパン チキンクリームシチュー	コッペパン	鶏肉 脱脂粉乳 牛乳	玉葱 人参	 玉 葱
肉団子のケチャップあん セミドライソーセージの マリネ		肉団子のケチャップあん セミドライソーセージ	キャベツ 人参・玉葱 レモン果汁	
小学校 625 kcal 中学校 768 kcal				
16(水) ごはん しめじと大根のみそ汁	ごはん	油揚げ 豆腐	人参・大根 しめじ 長葱	 人 参
骨に注意して食べましょう いわしのオレンジ煮 五目きんぴら		白みそ いわしのオレンジ煮 きび砂糖 キャノーラ油 白ごま	人参 人参 人参 人参 人参	
小学校 627 kcal 中学校 791 kcal				
17(木) 醤油ラーメン	ラーメン	豚肉	たけのこ もやし 人参・玉葱 長葱	 人 参
米粉入り春巻き ハリハリ漬け		キャノーラ油 きび砂糖 ごま油 白ごま	人参 人参 人参 人参	
小学校 649 kcal 中学校 748 kcal				

献立	食品			江別産 使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかり にくくするなど	
18(金) ごはん 豚肉と大豆のカレー	ごはん	じゃがいも 小麦粉 キャノーラ油	玉葱 大豆 人参 鶏レバー 脱脂粉乳	 大 豆
コーンとウインナーの ソテー ミニトマト		キャノーラ油	チキンウインナー コーン パセリ ミニトマト	
小学校 701 kcal 中学校 914 kcal				
24(木) ごはん かぼちゃ団子汁	ごはん		高野豆腐 かぼちゃもち 人参・長葱 玉葱・ごぼう	 人 参
豆腐のそぼろあん包み 豚肉とこんにやくの 炒め煮 お月見ゼリー		豆腐のそぼろあん包み きび砂糖 澱粉 お月見ゼリー	人参 人参 人参 人参	
小学校 719 kcal 中学校 897 kcal				
25(金) バーガーパン マカロニスープ	バーガーパン	じゃがいも マカロニ	玉葱 人参	 玉 葱
ハムチーズサンドフライ キャロットサラダ (コンクリートドレッシング)		キャノーラ油 ドレッシング	ハムチーズサンドフライ まぐろ水煮 人参 キャベツ きゅうり	
小学校 600 kcal 中学校 766 kcal				
28(月) かしわうどん	うどん	鶏肉 白かまぼこ 高野豆腐	たもぎ茸 人参 長葱	 人 参
もちいなり キャベツの 塩こんぶあえ (中)豆乳プリンタルト		もちいなり ごま油 白ごま 豆乳プリンタルト	人参 人参 人参 人参	
小学校 662 kcal 中学校 813 kcal				
29(火) ごはん すまし汁	ごはん	豆腐 白かまぼこ	ごぼう・人参 干しいたけ こんにやく・長葱	 人 参
骨に注意して食べましょう いわしのごまみそ煮 塩肉じゃが		いわしのごまみそ煮 じゃがいも きび砂糖	人参 人参 人参 人参	
小学校 638 kcal 中学校 804 kcal				
30(水) コッペパン 米粉の コーンポタージュ	コッペパン	バター 米粉	玉葱 人参 人参	 玉 葱
イタリアンチキン 大根とハムのサラダ		キャノーラ油	イタリアンチキン ポークハム 大根・人参 きゅうり レモン果汁	
小学校 629 kcal 中学校 763 kcal				

保護者の皆様へ

①長期間給食を食べない場合は 事前に学校へご連絡を

病気やフリースクール通学等により、長期間給食を食べないことになる方は、学校へご連絡ください。学校から給食センターに通知され、土日祝日を含む連続して7日間以上の欠席となる場合には、給食費減額の対応をいたします。

②給食費決定通知書・納入通知書について

給食費は、お子様が毎日食べる給食の食材料を購入するために使われます。納期限までに納めるように、お願いいたします。ご不明な点などがございましたら、江別市学校給食会事務局（学校給食センター内／電話 887-8992または382-5188）までお問い合わせください。

夜間納入(相談)窓口を開設しています。
毎月第2・4木曜日 17:15～20:00
9月は10日と24日です

※物資の都合等により、献立や材料の一部を変更する場合がありますのでご了承ください。(江別産の野菜を使用する日は絵で表示しています)