



給食展レポート



2025年10月11日（土）、札幌駅前通地下歩行空間において、『第46回学校給食展』を開催いたしました。テーマは「きゅうしょくで学ぼう！食べる楽しさ大切さ」です。



来場数は約 6800 人！
昨年同様、たくさんの方に
足を運んでいただきました。



★給食の実物展示★

小学校・中学校それぞれの献立の実物展示を行いました。



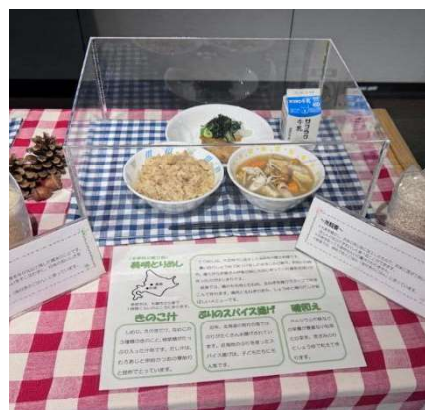
小学校の給食

小学校・中学校のメニューは、量の
違いだけではなく、成長期に合わせた
栄養がとれるようになっています！



中学校の給食





旬や彩りはもちろん、北海道の食材を取り入れた地産地消を意識してバリエーション豊かな献立を作成しています。

札幌の「スープカレー」や帯広の「豚丼」、美唄の「とりめし」なども人気のメニューです！給食を通して色々な地域の食について興味をもってもらえるよう、各地域の郷土料理や世界の特色ある料理を取り入れています！



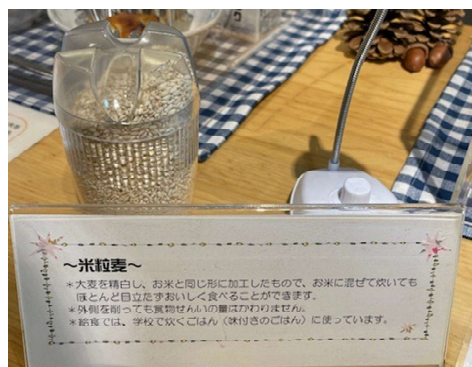
パン・麺

小学校では、低学年・中学年・高学年で量が違います。

道産小麦を使用しています!!

米粒麦

学校で炊くごはん（味付きごはん）に使用しています。
お米と同じ形に加工されているので、目立ちにくく食べやすいため、不足しがちな食物繊維をとることができます！



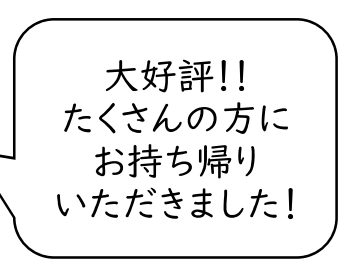
過去に札幌市で使用していた食器の展示も行いました。



親子で給食について交流されている様子や給食を懐かしく思う声が多く聞こえてきました。

★給食レシピの紹介

給食の人気メニューのレシピを紹介しました。



★フードリサイクルの紹介

札幌市独自の取組「さっぽろ学校給食フードリサイクル」について、紹介しました。



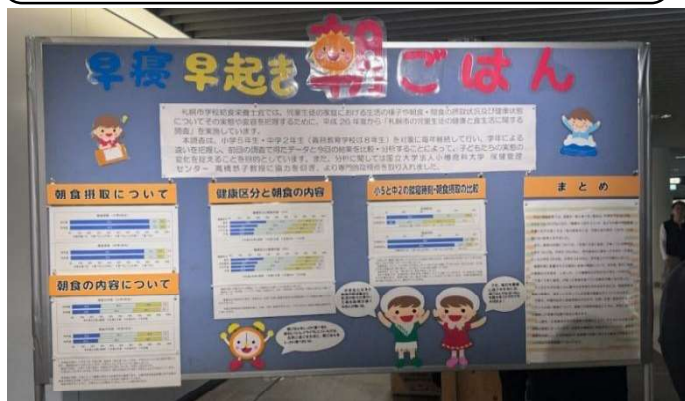
給食では、「フードリサイクル」で作られた札幌産野菜を使用するなど、食の環境を考え食べ物を大切にする子どもを育てることを目指しています。



★札幌市の食育



栄養教諭や栄養士が中心となり行っている食に関する指導の様子です。



～各区の取組紹介～

札幌市では各区の特色を活かした食育の取り組みを行っています。

札幌市でも色々な野菜が育てられていて、各区自慢の特産物の紹介もしています！



★その他展示物

他にも、給食の食材紹介パネルの展示やビデオの放映をしました。



札幌市学校給食会様のご協力で、実際に給食で使用している食材の展示も行いました！



札幌市農業振興協議会様
のご協力で、反射板や保存袋
などを配布しました。



★いも団子汁
★クリームシチュー
★あげパン
★ビビンバ
人気の給食ができるまでの
VTR 上映をしました！

「いも団子汁」をごしょうかいします

VTRの間には、「もぐ
ぺろクイズ」もあり、お子
様も真剣に見ている様子
が見られました。

もぐぺろクイズ

札幌の学校給食では何を使って
みそしるの『だし』をとっている
でしょう？

- ① だしのもと
- ② にぼし
- ③ こんぶとけずりぶし

こたえは.....③

『こんぶ』と『むろあじ
(あじのけずりぶし)』を使って、
おいしい『だし』をとっています

③ こんぶ と けずりぶし



今年度もたくさんの方々にご来場いただきました。
ありがとうございました。

もぐりん



ぺろりん

©札幌市学校給食栄養士会