

令和7年 11月 14日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 みそラーメン 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ
きゅうりともやしのごま和え



【ひとロメモ】

北海道のみそラーメンについて知ろう

（食文化）

今日の給食はみそラーメンですね。北海道では地域によって様々なご当地ラーメンが多くありますが、その中でも有名なのが札幌ラーメンです。

今では、みそ味のラーメンになじみがありますが、もともとはしょうゆ味と塩味が主流でした。しかし、1950年代に、栄養満点のラーメンを作ろうということで、みそ汁にヒントをもらって、作り出されたのがみそラーメンです。玉ねぎやもやしなどの野菜がたっぷり入ったみそラーメンは、おいしく野菜がたくさん食べられます。

今日のみそラーメンにも、キャベツやにんじん、もやし、玉ねぎなど、野菜をたっぷり使っています。残さずしっかり食べましょう。

令和7年 11月 14日（金） 第二学校給食センター

（献立名） みそラーメン 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ
もやしときゅうりのごまあえ



【ひとロメモ】

北海道のみそラーメンについて知ろう

（食文化）

北海道では、地域によってさまざまなご当地ラーメンが多くありますが、その中でも有名なのが札幌ラーメンです。今では、みそ味のイメージがありますが、もともとはしょうゆ味と塩味が中心でした。

しかし、1950年代に、栄養満点のラーメンを作ろうということで、みそ汁にヒントをもらって、作り出されたのがみそラーメンです。玉ねぎやもやしなどの野菜がたっぷり入ったみそラーメンは、おいしく野菜がたくさん食べられます。

今日のみそラーメンには、キャベツやにんじん、もやし、チンゲンサイなど、野菜をたっぷり使っています。

令和 7 年 11 月 14 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】

みそラーメン 牛乳 かぼちやのかのこ揚げ
もやしときゅうりのごまあえ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 葉ねぎ にんにく
小松菜 きゅうり



【ひとロメモ】

北海道のみそラーメンについて知ろう

（食文化）

今日の給食は、みそラーメンですね。北海道では、地域によって様々なご当地ラーメンが数多くあります。その中でも有名なのが札幌のラーメンです。

今では、みそ味のラーメンのイメージがありますが、もともとはしょうゆ味と塩味が主流でした。しかし、1950年代に、栄養満点のラーメンを作ろうということで、みそ汁にヒントをもらって作り出されたのが、みそラーメンです。玉ねぎやもやしなどの野菜をたっぷり入れたみそラーメンは、野菜をたくさんとることができます。

今日の給食のみそラーメンにも、キャベツやにんじん、玉ねぎ、もやしなどの野菜がたっぷり入っています。残さずしっかり食べましょう。