

☆2がつよていこんだて☆

月	火	水	木	金
3日 たきこみいなり イワシのカリカリ フライ おひたし	4日 ザンたれ丼 味噌汁 パイナップル (缶詰)	5日 リザーブ給食 ●★ロールパン ★クリームシチュー カレー風味 ★あさりのスパゲティ サラダ a デコボン b いちご	6日 ごはん 味噌汁 ●とんかつ 切り干し大根の 煮つけ	7日 ★パスタクリーム ソース フレンチポテト
胚芽米、大麦、油揚げ、人参、椎茸、ひじき、ごま、のり/いわし、澱粉、小麦粉、菜種油、マッシュポテト、米粉、菜種油/菜花、もやし、糸かつお	精白米、鶏肉、生姜、にんにく、菜種油、みりん、酢、澱粉、小葱/豆腐、わかめ、長葱/パイナップル (缶詰)	ロールパン/豚肉、カレー粉、セロリ、サラダ油、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、小麦粉、バター、カレールー、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/あさり、生姜、スパゲティ、きゅうり、人参、サラダ油、みそ、ごま油、ごま/デコボン/いちご	精白米/豆腐、大根、人参、わかめ、ほうれん草/鶏肉、小麦粉、卵、パン粉、菜種油、レモン汁/切り干し大根、油揚げ、つきこんにやく、さつま揚げ、人参、ごま、のり、サラダ油	パスタ、ベーコン、小松菜、玉葱、たもぎたけ、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、牛乳、スキムミルク、豆乳、みそ/じゃが芋、菜種油
10日 ★チキンウインナー ライス ●ホッケのごま フライ ☆フルーツミックス	11日 建国記念の日	12日 ●★かぼちゃパン ★ポーククリーム シチュー チキンマリネサラダ みかん	13日 ごはん 酢豚 味噌汁 たたききゅうり	14日 きつねうどん ごまポテト パイナップル (缶詰)
胚芽米、大麦、バター、トマトジュース、チキンウインナー、玉葱、人参、マッシュルーム、グリーンピース、サラダ油/ほっけ、小麦粉、卵、パン粉、ごま、菜種油/みかん缶、パン缶、リンゴ缶、黄桃缶、洋梨缶		南瓜パン/豚肉、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/鶏肉、生姜、澱粉、菜種油、キャベツ、人参、きゅうり、ごま/みかん	精白米/豚肉、生姜、菜種油、澱粉、玉葱、人参、筍、椎茸、ピーマン、サラダ油、ケチャップ、ソース/豆腐、わかめ、長葱/きゅうり、ごま油	うどん、油揚げ、つと、椎茸、長葱、たもぎたけ、ほうれん草/じゃがいも、菜種油、すりごま/パイナップル
17日 深川めし 味噌汁 ●豚肉のカレー フライ	18日 ごはん 味噌汁 豚肉の生姜焼き たたききゅうり	19日 ●★ツイストパン ★キャロット ポターージュ 十勝大豆コロッケ パイン (缶詰)	20日 ごはん 味噌汁 ●イワシフライ コールスローサラダ	21日 味噌ラーメン きな粉ポテト はっさく
胚芽米、大麦、あさり、生姜、人参、ごぼう、サラダ油、葉大根/厚揚げ、小松菜/豚肉、カレー粉、小麦粉、卵、パン粉、オートミール、菜種油	精白米/じゃが芋、大根、わかめ、油揚げ、玉葱/豚肉、小麦粉、でん粉、菜種油、生姜、にんにく、玉葱、澱粉/きゅうり、ごま油、ごま、糸かつお	ツイストパン/ベーコン、玉葱、人参、じゃが芋、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳/じゃが芋、大豆、玉葱、パン粉、大豆油、トウモロコシ油、カレー粉、菜種油/パイン缶	精白米/小松菜、人参、じゃが芋/いわし、生姜、小麦粉、パン粉、菜種油、レモン汁/キャベツ、人参、コーン、ごま、サラダ油	ラーメン、豚肉、玉葱、人参、生姜、にんにく、すりごま、いりごま、ごま油、豆板醤、もやし、玉葱、メンマ、ほうれん草、長葱、くまわかめ/じゃが芋、きな粉、菜種油/はっさく
24日 振替休日	25日 ごはん 大豆フレークの すまし汁 ひじき入り春巻き ナムル	26日 ●★豆パン ポテトスープ ●たこ焼き風天ぷら 黄桃 (缶詰)	27日 豆とひき肉のカレー ごぼうチップサラダ	28日 ●親子うどん スパイシーポテト いよかん
	精白米/大豆フレーク、豆腐、ほうれん草、長葱、椎茸、澱粉/筍、人参、豚肉、ひじき、澱粉、オイスターソース、小麦粉、菜種油/小松菜、もやし、人参、ごま油、ごま	豆パン/ベーコン、じゃが芋、人参、玉葱、パセリ/豆腐入りかまぼこ、小麦粉、卵、菜種油、ケチャップ、ソース、糸かつお、青のり/黄桃缶	白飯、牛肉、豚肉、玉葱、人参、セロリ、生姜、にんにく、いんげん、パセリ、レーズン、サラダ油、小麦粉、カレー粉/ソース、ケチャップ、オールスパイス、ナツメグ/ハム、キャベツ、きゅうり、コーン、ごぼう、菜種油、ごま	うどん、卵、鶏肉、つと、椎茸、長葱、ほうれん草、たもぎたけ/じゃが芋、菜種油、カレー粉、チリパウダー、ナツメグ/いよかん

5日に「リザーブ給食」を実施します。今回は「ビタミンC」をとろうというテーマで、デコボン1/4個といちご2個のいずれかを選択、リザーブします。

△子持ちカラフトししゃも ☆柑橘系以外の果物あり

*牛乳は毎日つきます。

*果物や野菜は市場の関係で変更になることがあります。

*ワカメなどの海藻類や、しらすぼし、ししゃも、あさりなどには、小さなえびやカニが混入していることがあります。



きゅうしょくだより

いただきます

令和7年（2025年）1月31日

札幌市立発寒西小学校

札幌市立八軒西小学校

札幌市の学校給食では地場産物を使う夏から秋にかけて、「イエス・クリーン農産物」を使用し安全・安心な給食の提供を行っています。



イエス クリーン のうさんぶつ
YES! clean 農産物

北海道立農業試験場が開発・改良した「クリーン農業技術」を導入している生産者集団（農協・地域等の単位）が、「北海道クリーン農業推進協議会」の登録承認を受けて、化学肥料や化学農薬を削減するなど、同制度で定める登録基準に適合して生産された環境にやさしく安全・安心な農産物を「イエス・クリーン」という愛称で呼んでいます。



エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づく農業生産方式で、

- (1)たい肥等施用技術
- (2)化学肥料低減技術
- (3)化学農薬低減技術

のこれら3つの技術のすべてを用いて栽培する生産者に対し、都道府県知事が認定基準に照らして、適当と認められる農業者に対して認定証を交付しています。この認定を受けた農業者を「エコファーマー」という愛称で呼んでいます。

札幌市学校給食で使用しているイエス・クリーン、エコファーマー青果物の例（地名はJA名）

七飯・洞爺	人参、大根
新冠	ピーマン
砂川	きゅうり
南幌・伊達	キャベツ
南幌	長葱

次年度も引き続き、
安心安全な食材の
使用につとめます！



節分（せつぶん）について

節分は「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、現在一般的には「立春」の前日を節分と呼んでいます。

豆まきのほかに、柊（ひいらぎ）の枝に焼いた「いわし」の頭を刺したものを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に飾って鬼を追い払う習慣もあります。もとは西日本の一部の行事食であった恵方巻も子どもたちの中には定着しているようです。給食では3日（月）に「いわし」を使ったメニューを提供します。