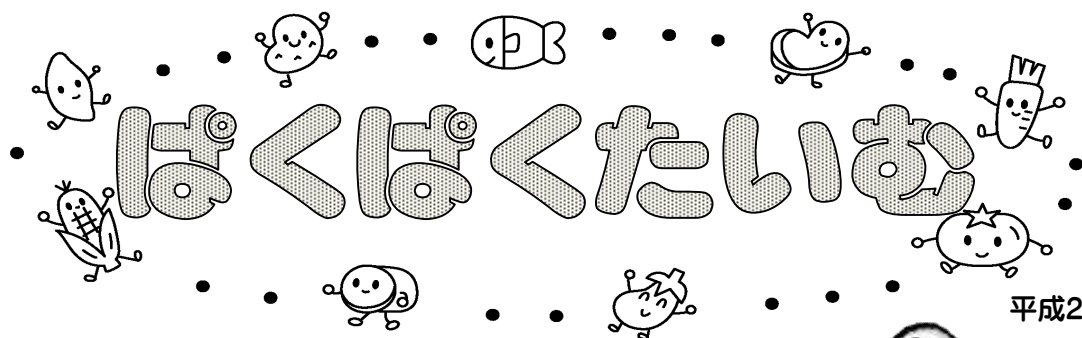




平成29年(2017年)1月18日(水)

札幌市立栄町小学校

札幌市立栄緑小学校



3学期が始まります！

いよいよ、3学期が始まります。冬休みは、年末・年始の行事が多く、生活が乱れがちですが、勉強、スポーツ、外出など、充実した時間を過ごせたことと思います。「なんとなく、だるい…」なんていう人はいませんか？ 規則正しい生活と食事で元気に過ごしましょう。

札幌産胚芽米の使用について

給食で使用する米は以前より北海道産ですが、1月に市内の各学校で、札幌産の「ななつぼし(簾舞産)」を使用することが決まりました。札幌産の米は生産量も少なく大変貴重です。

残さず食べてほしいと思います。24日(火)チキンウインナーライスと、31日(火)ヘルシーライスに使います。お楽しみに。



「節分丸かぶり」って何？ 節分 2月3日(金)

節分といえば「鬼は外！ 福は内！」の豆まきですね。これは、中国から伝わった風習で、疫病をもたらし悪い鬼を追い払い、新年に福を迎えようという儀式です。

起源ははっきりしていませんが、江戸時代末期から明治時代初め頃にかけて大阪の船場で、節分に前年の災いを払い、新年の幸運を呼ぶ、一種の厄払いとして、商売繁盛・家内安全・合格祈願などを願ったのが始まりと言われています。お願い事をしながら恵方を向いて、無言で丸かじりすると、願いが叶うというもの。のりで巻くことから「福を巻き込む」、切らずに食べることから「縁を切らない」という意味が込められています。

今年の恵方は、北北西！ あなたも丸かぶりで今年の福を呼びこもう！



『豚肉のチリンドロン風』 ～1月26日(木)の献立より～

チリンドロンとは、スペインのかるた遊びのことです。色とりどりの野菜がかるたを散らしたように見えることからつけられた料理の名前です！ 油で揚げた豚肉に野菜のソースをかけた料理です。

かつ 材料 4人分

豚もも肉かつ用 4枚

酒 小さじ1

塩 少々

黒こしょう 少々

でん粉 大さじ1

小麦粉 大さじ1

揚げ油 適量

ソース 材料 4人分

ベーコン8g角切り・玉ねぎ1/4個みじん切り・ピーマン小1/2個5mm角・にんにく少々みじん切り・オリーブ油少々・ダイストマト50g・塩少々・黒こしょう少々・きび糖少々・水大さじ1

作り方

- 1 オリーブ油を熱して、にんにく、ベーコン、玉ねぎを炒める。
- 2 ダイストマト・水・ピーマンを入れ、塩・こしょうで味をととのえる。油で揚げた豚肉にかける。

1月予定献立

- *牛乳は毎日つきます。*予定献立は諸事情によって変わることがあります。
- *ししゃもは、子持ちししゃもを使用しています。内臓にえびなどの甲殻類が混入していることがあります。
- *あさり、わかめ、しらすなどの海産物には、小さなえびやかにが混入していることがあります。
- *かれいはい、子持ちの場合があります。

月	火	水	木	金
清潔なハンカチ・ティッシュ・ランチマット・エプロン・三角巾・マスク(給食当番)の準備をお願いします。 		18 始業式 	19 バターロール あさりのチャウダー コールスローサラダ 桃缶 (あさり ベーコン じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター 菜種油 牛乳 豆乳 スkimミルク チーズ) (キャベツ 人参 コーン 菜種油)	20 ごはん 豆腐のオイスターソース煮 子持ちししゃものピリカラ揚げ おひたし (豆腐 牛肉 ビーマン 玉ねぎ 長ねぎ 人参 生姜 にんにく 菜種油 片栗粉) (冷凍子持ちからふとししゃも 片栗粉 小麦粉 菜種油 トウバンジャン) (小松菜 白菜 糸かつお)
		25 ごはん 白菜と肉ボールのスープ 五目きんぴら りんご 栄緑5・6年スキー 栄町5・6年スキー	26 コッペパン ポテトグラタン 豚肉のチリンドロン風 いよかん	27 ハヤシライス 小松菜とベーコンのサラダ 栄町3・4年スキー
(豚肉 大豆水煮 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリー 生姜 にんにく 菜種油 パセリ 小麦粉) (あさり 生姜 きゅうり キャベツ 人参 ごま油 菜種油 白ごま)	(胚芽精米 米粒麦 バター トマトジュース チキン レバーウインナー 玉ねぎ 人参 マッシュルーム グリンピース 菜種油) (ちくわ チーズ 小麦粉 鶏卵 パン粉 菜種油) (ハム ほうれん草 コーン しめじ 菜種油 白ごま)	(豚肉 すりみ 焼き豆腐 片栗粉 白菜 人参 干し椎茸 ほうれん草 長ねぎ) (ごぼう 人参 つきこんにやく さつま揚げ 油揚げ いんげん 菜種油 白ごま)	(ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃが芋 マッシュルーム 小麦粉 バター チーズ スkimミルク 牛乳 豆乳 パン粉 パセリ) (豚肉 片栗粉 小麦粉 菜種油 ハム 玉ねぎ ビーマン にんにく オリーブ油 トマト水煮)	(豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 セロリー 生姜 にんにく マッシュルーム グリンピース 菜種油 小麦粉 トマト水煮) (小松菜 ベーコン もやし 白ごま 菜種油)
23 パスタカレーソース あさりのサラダ	24 チキンウインナーライス ちくわチーズつめフライ ほうれん草としめじのサラダ	1 ごはん・芋団子汁 鮭のごまみそかけ からし和え 栄緑3～6年スキー 栄町5・6年スキー	2 背割コッペパン お好み揚げ(えび入り) 塩ワタンスープ チョコクリーム	3 さんまかばやき丼 小松菜とたもぎ茸のみそ汁 ひじきと大豆の煮物 栄町3・4年スキー
(小揚げ 鶏肉 つと 干し椎茸 長ねぎ ほうれん草) (じゃが芋 菜種油 青のり)	(胚芽精米 米粒麦 焼き豆腐 まぐろ水煮 人参 ごぼう グリンピース 菜種油) (豚肉 生姜 にんにく 小麦粉 片栗粉 白ごま 菜種油) (みかん缶 パイン缶 桃缶 梨缶 夏みかん缶 ヨーグルト)	(鶏肉 じゃが芋 片栗粉 人参 大根 ごぼう 菜種油 長ねぎ) (鮭 小麦粉 片栗粉 菜種油 白すりごま) (ハム ほうれん草 もやし)	(あさり えび いか ベーコン キャベツ 切干大根 コーン ひじき 小麦粉 鶏卵 菜種油 糸かつお 青のり) (ワタンスープ 豚肉 人参 ほうれん草 もやし メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく 菜種油) (豆乳 チョコレート ココア コーン スターチ)	(さんま 片栗粉 小麦粉 菜種油 生姜 白ごま) (厚揚げ 小松菜 たもぎ茸) (ひじき 人参 大豆水煮 さつま揚げ 菜種油)

ノロウイルス食中毒に注意しましょう！



冬期に多く発生するノロウイルス食中毒。毎年12月～1月にピークとなり、注意が必要です。調理前やトイレの後の手洗い消毒を徹底しましょう。タオルなどは清潔なものを使用しましょう。まな板・包丁・ふきんなどは、熱湯や消毒剤で消毒しましょう。二枚貝の生食は避け、十分に加熱しましょう。調理者は、下痢・吐き気・嘔吐・腹痛・発熱などかぜに似た症状の時は、調理に携わらないようにし、医療機関を早めに受診しましょう。