

1月給食たより

令和6年(2024年)12月25日発行

札幌市立南白石小学校

おせち料理に込められた願い

正月の行事食「おせち料理」の「おせち」は平安時代に宮中で行われていた「御節供(おせちく)」の行事に由来しています。年5回の節目の五節供で神様にお供えをしていましたが、次第に年神様に感謝する「正月」が一番盛大に行われるようになり、庶民の間で「おせち」が正月のお祝い料理をさすようになりました。今回は、おせち料理に込められた願いを紹介します。

きんとん

「豊かな1年で

ありますように」

漢字で書くと、「金団」。黄色を黄金、栗を小判に見立てています。



田作り

「豊作祈願」

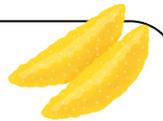
昔は乾燥させた小魚を田んぼの肥料にしていたことからこの名前になりました。



数の子

「子孫繁栄」

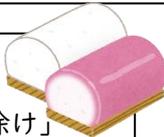
数の子はニシンの卵です。卵が多いことから、子孫繁栄を願う縁起物です。



紅白かまぼこ

「めでたさ」「魔除け」

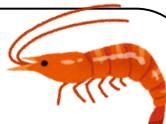
半円は、日の出と同じ形です。紅はめでたさや喜びを、白は魔除けを表す色とされています。



海老

「健康長寿」

海老のように、背中が曲がるまで長生きできるように」という願いが込められています。



黒豆

「健康長寿」

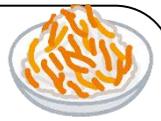
黒は魔除けの色。丈夫で健康に「まめまめしく」暮らせるようにという願いが込められています。



なます

「縁起が良い」

にんじんの紅、大根の白の色が、お祝いの水引を表しており、縁起が良い料理です。



昆布巻き

「喜ぶ」

昆布は、「よろこんぶ」ということで、「喜ぶ」に通じる縁起物です。



給食では1月16日にお正月献立を提供します。メニューは、白玉が入ったお雑煮風の「白玉汁」、出世魚のぶりを使った「ぶりの味噌照り焼き」、紅白で縁起がよい「紅白なます」です。行事食を知るきっかけとなれば、幸いです。

1月のよていにんだて

*牛乳（200ml・パック1個）は毎日つきます。
*果物は天候等の理由により、変更になる場合があります。
*使用する主な食材を載せています。

月 13日	火 14日	水 15日	木 16日	金 17日
		始業式		
		コッペパン ベーコンシチュー ホッケフライ あさりのサラダ	ごはん しらたまじる ぶりのみそてりやき こうはくなます	しおラーメン シナモンポテト みかん
		コッペパン/ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人参 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/ほっけ パン粉/あさり しょうが きゅうり キャベツ 人参 ごま/	精白米/白玉もち 鶏肉 高野豆腐 人参 ほうれん草 大根 ごぼう 長ねぎ 干しいたけ かつおぶし 昆布/ぶり しょうが ごま/大根 人参/	ソトラメ 豚肉 しょうが にんにく ママ つと もやし 人参 玉ねぎ 白菜 長ねぎ ほうれん草 わかめ 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布/さつまいも グラニュー糖 ソメン/みかん/
20日	21日	22日	23日	24日
とうふいりカレーピラフ やさしいコロッケ フルーツミックス	ハヤシライス コールスローサラダ	くろかくしよく はくさいとにくボールの クリームに いかフライ おうとう（かんづめ）	ごはん ぶたじる かぼちゃコロッケ からしあえ	ためきうどん（えびいり） さつまいもグラッセ パイン（かんづめ）
胚芽米 大麦 バター ベーコン 豆腐 人参 玉ねぎ マッシュルーム パセリ/じゃがいも 豚肉 玉ねぎ コーン 人参 グリンピース スキムミルク ごま/缶詰（みかん、パイ、桃、梨、りんご）/	精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも セロリ しょうが にんにく マッシュルーム グリンピース 鶏がらスープ/キャベツ 人参 コーン/	黒角食/豚肉 すりみ 豆腐 玉ねぎ 白菜 人参 マッシュルーム パセリ バター チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 鶏がらスープ/いか パン粉 大豆たん白/黄桃/	精白米/豚肉 豆腐 じゃがいも こんにやく 人参 大根 ごぼう 玉ねぎ 長ねぎ しょうが かつおぶし 昆布/かぼちゃ じゃがいも 玉ねぎ スキムミルク パン粉/ちくわ ほうれん草 もやし/	ソトラメ えび あさり 人参 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき 卵 鶏肉 つと ほうれん草 長ねぎ たもぎたけ 干しいたけ かつおぶし 昆布/さつまいも バター 牛乳/パイ/
27日	28日	29日	30日	31日
	南白石小3～6年 スキー学習（給食なし）			
とりごぼうごはん みそじる （じゃがいも・わかめ） ごまあえ	コーンピラフ あつあげサラダ ヨーグルトあえ	ソフトフランスパン コーンシチュー メンチカツ きりぼしだいこんの サラダ	ごはん スンドゥブチゲ ひじきいりぎょうざ ナムル	カレーうどん あおのりポテト パイン（かんづめ）
胚芽米 大麦 鶏肉 焼き豆腐 しょうが ごぼう 人参 油揚げ ごま/じゃがいも わかめ 長ねぎ かつおぶし 昆布/ほうれん草 もやし ごま/	胚芽米 大麦 バター ベーコン 玉ねぎ 人参 コーン マッシュルーム パセリ/厚揚げ しょうが キャベツ きゅうり 人参 ごま/缶詰（みかん、パイ、桃、梨、夏みかん） ヨーグルト/	ソフトフランスパン/コーン ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも バター チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 鶏がらスープ/豚肉 パン粉 玉ねぎ 大豆たん白/切干大根 まぐろ水煮 人参 もやし きゅうり ごま/	精白米/豆腐 豚肉 しょうが にんにく あさり 人参 玉ねぎ えのきだけ 鳥がら 昆布 煮干し/豚肉 キャベツ ひじき 鶏肉 長ねぎ しょうが しいたけ かつおぶし 小松菜 もやし 人参 ごま/	ソトラメ 豚肉 しょうが にんにく ママ もやし 白菜 人参 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ わかめ かつおぶし トマト りんご 鳥がら 豚骨 煮干し/じゃがいも 青のり/パイ/

ノロウイルスによる食中毒に注意



毎年11月から2月にかけての冬場は、ノロウイルスによる食中毒が多発しています。

主な症状は、吐き気、おう吐、下痢、腹痛、37℃～38℃の発熱で、非常に強い感染力をもっています。牡蠣などの二枚貝からの感染の他、感染した人の嘔吐物などから感染するケースもあります。食事や調理の前の手洗い、食品の十分な加熱（85～90℃、90秒以上）など、感染しないように対策しましょう。また、ノロウイルスはアルコールでは死滅しないため、消毒する際は熱湯（85℃以上で1分以上）か塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウムを含む）を水で薄めた塩素消毒液が有効です。

給食週間のふいかえいを紹介します。

給食週間中、児童がそれぞれ目標を考え、頑張ったことなどをカードに記入しました。今回は東白石小の給食委員会の5・6年生が企画した給食ビンゴを本校でも同時に行ったこともあり、マナーを意識する声もありました。調理員や栄養教諭への感謝の言葉を書いてくれる児童もいて、とても嬉しかったです。ふりかえりを一部紹介します。

<1年生>

- ・調理員さんが給食を一生懸命作っているとわかったから、苦手でも二口は食べると決めたら、いつもより食べられるようになりました。(1年1組)
- ・ずっと全部食べられなかったけど、今日全部食べられてうれしかったし、頑張って食べられました。(1年2組)



<2年生>

- ・全部食べられてうれしかったし、給食も全部おいしかったので、楽しかったです。(2年1組)
- ・きれいなものがたくさんでたけど、少しでも食べられてよかったです。(2年2組)

<3年生>

- ・キーマカレーがとてもおいしかった。きれいなものも食べられた。(3年1組)
- ・めあての「きれいなものを1回は食べる」を達成できてよかったです。(3年2組)

<4年生>

- ・これからも苦手なものを一口は食べたりして活かしていきたいです。がんばったことは、ひじをついて食べないことです。(4年1組)



<5年生>

- ・残す日もそこそこあるけど、今回は全部食べられたからよかった。これからも全部食べられるように頑張る。(5年1組)

<6年生>

- ・私は家庭科で栄養の勉強やごはんを作ったりして毎日そんなことをしていて本当にすごいなって思っていて、この一週間はめあてと一緒にこの思いをセットで過ごしました。いつもおいしいごはんを作ってください、ありがとうございます。(6年1組)



- ・きれいなものでもちゃんとかんで食べた。あとは、献立に書いてあることを聞いて食材などを味わって食べた。最後の給食とてもおいしかったです。(6年2組)

<そよかぜ学級>

- ・おかわりをたくさんしました。三角食べもしました。(そよかぜ6年生)

