

きゅうしょくだより 11月



札幌市立西野第二小学校 札幌市立宮の森小学校 令和6年(2024年)10月31日



11月19日~25日は給食週間です♪



「給食に対する関心を深めること」「給食に関わる人への感謝の心を育てること」「地場産物や郷土料理を大切にしようという気持ちを育てること」などをねらいとして、給食週間の取組を行います。

給食を楽しみながら、食についての大切さを知ってもらうための企画を用意しています。ぜひ、御家庭でも話題にしてみてください。

給食室の一日を見てみよう

普段はなかなか見ることのできない給食室の様子をビデオで鑑賞し、学習します。



給食の達人！チェック

普段の給食の様子を自分でチェックして、達人を目指します。



北海道をまるごと食べよう！

北海道産の食材を使った料理や郷土料理が給食に登場します。

期間中は資料をお配りします。ぜひ御覧ください。



11/23は
勤労感謝の日

食事への感謝

～あかたうのあきちであべよう～



私たちの食事ができるまでには、野菜やお米を作る人、魚をとる人、家畜を育てる人、物資を運ぶ人、そして料理を作る人など、たくさんの人たちのがんばりに支えられています。

今の日本は、いつでもどこでも好きなものを食べることができます。“もったいない”や“あかたう”というあきちを改めて考え直してみましよう。勤労感謝の日に限らず、あべものや、周りの人たちに感謝する心を大切にしてほしいと思っています。あべる前のあいさつの言葉、『いただきます』と『ごちそうさま』にはきちんと意味があります。

いただきます



私たちは他の生き物の命をいただき、自分の命を養っています。あべ物を粗末にするということは、他の命を粗末にすることになってしまいます。いつも感謝のあきちをこめて、食事の前に言うことが大切です。

ごちそうさま



『御馳走様』と書きます。この言葉には「食事を作るために食材を育てたり、集めたり、料理をしたり駆け回ってくださいます、あかたうございました。」という意味が含まれています。食事の後に感謝のあきちを込めて言うことが大切です。

給食週間では♪

★給食週間だよりを発行します★

給食週間のはじまりや学校で毎日あべられている給食に込められている願ひなど、給食週間中に是非知ってあいてほしいことをのせたおたよりを発行します。

★掲示版がおもしろい★

給食週間では給食のことをたくさん知ってほしいため、「給食をつくっている様子」や「給食の歴史」などの写真を校内に掲示する予定です。



～給食週間は楽しいことが盛りだくさんです！お楽しみに♪



11月のよていにんたて

★牛乳は毎日200mLつきます。
★ししゃも・わかめ・しらす・あさりなどの海産物全般には、小さなかに、えびが混入している場合があります。
★天候などの都合により、食材が特に青果物などは変更になる場合がございます。あらかじめ御了承ください。

月	火	水	木	金
4 振替休日 	5 レーズンパン チキンクリームに オニオンチップサラダ みかん ◆小麦粉・イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵・レーズン ◆鶏肉・白ひき・加工・人参・玉ねぎ・マヨネーズ・バター・サラダ油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スライス・塩・白こしょう・鶏がらスープ ◆卵・キャベツ・きゅうり・トマト・玉ねぎ・片栗粉・塩・菜種油・酢・上白糖・醤油・黒こしょう・白こま	6 ごはん みそしる さんまのにつけ かき ◆白飯 ◆キャベツ・油揚げ・白味噌・赤味噌・だし汁・むろし・昆布 ◆さんま・生姜・酒・醤油・きり砂糖・みりん・酢	7 しおラーメン シナモンポテト パインかん ◆ワタメ・小麦粉・塩・かん水・豚肉・生姜・にんにく・醤油・みりん・サラダ油・メンマ・つと・もやし・人参・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・ほうれん草・わかめ・酒・塩・黒こしょう・スープ（鶏がら・豚骨・煮干し・昆布・生姜） ◆さつまいも・菜種油・グラニュー糖・シナモン	8 きのごはん みそしる ザンギ ◆胚芽精米・大麦・酒・塩・油揚げ・人参・ごぼう・ひじき・えのきだけ・ぶなしめじ・たまごだけ・椎茸・グリーン・ス・サラダ油・醤油・きり砂糖・みりん ◆高野豆腐・小松菜・白味噌・赤味噌・だし汁・むろし・昆布 ◆鶏肉・醤油・酒・生姜・にんにく・卵・片栗粉・菜種油
11 さけミックスどん みそしる みかん ◆白飯・鮭・酒・醤油・生姜・片栗粉・小麦粉・菜種油・厚揚げ・玉ねぎ・葱・人参・ピーマン・サラダ油・きり砂糖・みりん・白こま ◆大根・人参・ごぼう・白味噌・赤味噌・だし汁・むろし・昆布	12 ロールパン ポトフ やさいコロック パインかん ◆小麦粉・イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆鶏肉・加工・人参・玉ねぎ・マヨネーズ・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スライス・塩・白こしょう・鶏がらスープ ◆じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・とうもろこし・人参・グリーン・ス・脱脂粉乳・植物油・塩・醤油・三温糖・塩・みりん・酒・こしょう・小麦粉・生パン粉・白こま・菜種油	13 ごはん とうふの オイスターソースに ひじきいりぎょうざ ごまあえ ◆白飯 ◆豆腐・豚肉・ピーマン・玉ねぎ・長ねぎ・人参・生姜・にんにく・サラダ油・醤油・きり砂糖・オリーブオイル・塩・黒こしょう・酒・みりん・片栗粉 ◆キャベツ・豚肉・ひじき・豚脂・鶏肉・長ねぎ・でん粉・ごま油・砂糖・醤油・生姜・椎茸・ほたてエキス・食塩・かきエキス・こしょう・小麦粉・菜種油 ◆小松菜・白菜・白こま・醤油・きり砂糖	14 パスタカレーソース フレンチポテト ◆ワタメ・小麦粉・塩・サラダ油・豚肉・大豆水煮・玉ねぎ・人参・マヨネーズ・カレー粉・加工・人参・玉ねぎ・マヨネーズ・中濃ソース・醤油・塩・黒こしょう・オリーブオイル・サラダ油・鶏がらスープ ◆ばれんしょ・揚げ油（バーン油）・菜種油・塩・黒こしょう	15 ごぼうピラフ レバーいりハンバーグ (ケチャップソース) フルーツミックス ◆胚芽精米・大麦・バター・白ワイン・塩・ピーマン・ごぼう・玉ねぎ・人参・にんにく・コン・パセリ・サラダ油・醤油・黒こしょう・牛肉・玉ねぎ・豚肉・豚レバー・加工・でん粉・塩・香辛料・菜種油・ケチャップ・カレーソース・きり砂糖・赤ひき・からし ◆みかん缶・パイナップル缶・りんご缶・黄桃缶・梨缶・上白糖
18 振替休業日 	19 給食週間1日目 ソフトフランスパン ポテトグラタン くしろさんたらフライ ミニトマト ◆小麦粉・イースト・塩・砂糖・ラード・麦芽 ◆加工・玉ねぎ・じゃがいも・人参・マヨネーズ・小麦粉・バター・サラダ油・チーズ・スライス・牛乳・豆乳・塩・白こしょう・白ひき・鶏がらスープ・パン粉・パセリ ◆たら・パン粉・小麦粉・イースト・塩・ショートニング・植物油・ぶどう糖・とうもろこし・でん粉・じゃがいも・でん粉・さつまいも・でん粉・イースト・バター・加工・ライ麦粉・コンパル・白こしょう・菜種油	20 給食週間2日目 しかにくの キーマカレー あさりの カリッとサラダ ◆白飯・豚肉・豚肉・赤ひき・玉ねぎ・人参・加工・生姜・にんにく・大豆水煮・パセリ・レーズン・サラダ油・小麦粉・加工・ソース・中濃ソース・ホールトマト・ケチャップ・醤油・赤ひき・塩・黒こしょう・オリーブオイル・からし ◆あさり・生姜・醤油・みりん・小麦粉・片栗粉・菜種油・きゅうり・キャベツ・人参・酢・きり砂糖・からし・ごま油・白こま	21 給食週間3日目 あしべつガタタン ラーメン(えびいり) あおのりポテト パインかん ◆ワタメ・小麦粉・塩・かん水・豚肉・酒・醤油・卵・えび・わかめ・ほうれん草・玉ねぎ・人参・白菜・ちくわ・わらび・さくらんぼ・長ねぎ・生姜・にんにく・サラダ油・みりん・塩・黒こしょう・ごま油・片栗粉・スープ（鶏がら・豚骨・煮干し・昆布・人参・玉ねぎ） ◆ばれんしょ・揚げ油（バーン油）・菜種油・塩・青のり	22 給食週間4日目 とりめし さばスパイスあげ おひたし ◆胚芽精米・大麦・醤油・酒・塩・鶏がらスープ・鶏肉・生姜・酒・玉ねぎ・サラダ油・塩・みりん・きり砂糖 ◆さば・生姜・にんにく・酒・醤油・塩・片栗粉・小麦粉・加工・パセリ・黒こしょう・菜種油 ◆小松菜・もやし・糸かつお・醤油
25 給食週間5日目 ごはん さんぺいじる のりのつくだに みかん ◆白飯 ◆鮭・塩・酒・豆腐・じゃがいも・人参・大根・こんにゃく・長ねぎ・醤油・だし汁・むろし・昆布 ◆のり・ひじき・醤油・酒・みりん・てんさい糖・水あめ	26 せわりコッペパン コーンシチュー ウィナーソーサー かき ◆小麦粉・イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆ホールコーン・クリーム・コン・加工・玉ねぎ・人参・じゃがいも・パセリ・小麦粉・バター・サラダ油・スライス・チーズ・牛乳・豆乳・塩・白こしょう・白ワイン・鶏がらスープ ◆加工・ケチャップ・中濃ソース・赤ワイン・きり砂糖	27 わふうそぼろごはん みそしる パインかん ◆白飯・鶏肉・豆腐・切干大根・椎茸・ひじき・白こま・生姜・サラダ油・ごぼう・人参・赤味噌・醤油・酒・きり砂糖・みりん・唐辛子 ◆じゃがいも・玉ねぎ・わかめ・白味噌・赤味噌・だし汁・むろし・昆布	28 きつねうどん チーズポテト うんしゅう みかんゼリー ◆ワタメ・小麦粉・塩・油揚げ・醤油・きり砂糖・みりん・つと・椎茸・長ねぎ・たまごだけ・ほうれん草・酒・みりん・酢・唐辛子・だし汁・むろし・昆布 ◆じゃがいも・上白糖・バター・チーズ・牛乳・スキムミルク・塩 ◆温州みかん・砂糖・粉あめ・酸味料・ビタミンC	29 やきふたチャーハン かぼちゃコロック おうとうかん ◆胚芽精米・大麦・醤油・酒・サラダ油・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・みりん・たまごだけ・ほうれん草・酒・みりん・ごま油・塩・黒こしょう ◆かぼちゃ・パン粉・乾燥わかめ・玉ねぎ・植物油・脱脂粉乳・米粉・砂糖・小麦粉・塩・菜種油

11/19~25は給食週間！北海道を食べようメニューです！

※感染状況等を踏まえて行事予定変更の場合がございますので、行事予定の記載はしていません。

給食に使用する食材は、「札幌市学校給食会」「北海道学校給食会」を通して共同購入しています。物資選定の際には、規格基準をもうけて細菌検査を行うなど、安全な食材の供給を行っています。また、札幌市教育委員会では、平成23年12月から定期的に学校給食食材の放射性物質検査を、札幌市保健所ではモニタリング検査を実施しております。

その他の産地情報等、詳しくは札幌市ホームページ <http://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/>（札幌市ホーム）教育・文化・スポーツ＞学校・幼稚園・教育＞教育についての取り組み・計画＞学校給食 および、（札幌市ホーム）健康・福祉・子育て＞食の安全・食育をご覧ください。

