

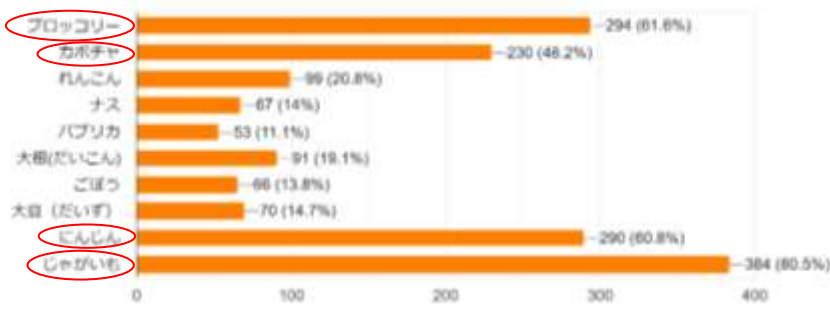
給食だより12月

令和6年（2024年）
11月29日
百合が原小学校
太平小学校

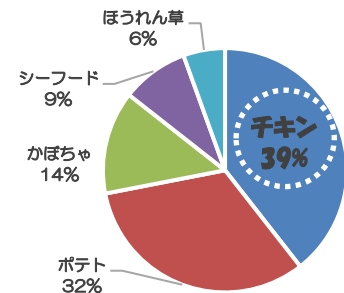
給食週間を行います

12月10日～13日の4日間、給食週間を行います。今年度は入れる食材を選んでもらう形のリクエストアンケートを行いました。太平小学校の皆さんには醤油ラーメン、百合が原小学校の皆さんにはスープカレー、そして2校合同でグラタンの具材を選んでもらいました。百合が原小は、健康委員会のコラボ企画として行いました。結果は、下のグラフの通りです。いつもの給食とは違う具材をお楽しみに！

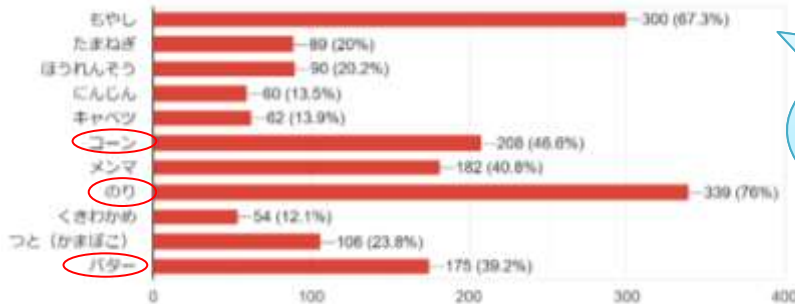
スープカレー ○がついた食材が入ります



グラタン



醤油ラーメン いつもの醤油ラーメンには入らず、今回のみ入る食材に○を付けています



野菜の中ではもやしが1位でした。今回はもやし増量バージョンです！

今月の行事食 冬至



今年は12月21日が冬至です。冬至とは、1年のなかで昼が最も短く、夜が最も長くなる日です。昔からこの日は、かぼちゃを食べて、ゆず湯に入る風習があります。冬至にかぼちゃを食べるとかぜや脳の血管の病気の予防になるといわれています。ゆず湯は、ゆずの香りが邪気悪霊を払い、さらに体を温めることによって、かぜの予防につながるとされています。また、「運盛り」といって、冬至の日に「ん」のつく食べ物を食べると縁起がよいとされています。

給食では、17日にかぼちゃと小豆を煮て、白玉だんごを入れた「かぼちゃのいとこ煮」を予定しています。「いとこ煮」という名前は、小豆から煮て、次にかぼちゃ入れ、と煮えにくいものから追い追い（順々に）煮ることから、“追い追い”に“甥甥”をかけたものが語源になったといわれています。

冬至 運盛り七種

「ん」が2回ついて、たくさん運を呼び込めるといわれています。



南瓜（なんきん）



うどん（うんどん）



寒天



きんかん



ぎんなん



にんじん



れんこん



12月予定献立



月	火	水	木	金
2 ご飯 豚汁 南瓜コロッケ からし和え	3 シーフードトマト ソースパスタ ごまポテト	4 ビビンバ 釧路産たらザンギ ヨーグルト和え	5 ご飯 けんちん汁 いわしごまフライ 磯和え	6 横割パンズ オニオンポタージュ イカバーグ +照り焼きソース 黄桃缶
白飯/豚肉 豆腐 ジャがいも こんにゃく 人参 大根 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ 生姜 サラダ油 味噌/かぼちゃ パン粉 乾燥マッシュポテト 玉ねぎ 植物油 脂粉乳 米粉 小麦粉 なたね油/ちくわ ほうれん草 もやし	ソフトパスタ ベーコン えび いか あさり 玉ねぎ パセリ トマト缶詰 鶏がらスープ/ジャがいも なたね油 ごま	胚芽精米 大麦 豚肉 豆腐 メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく サラダ油 ごま油 豆板醤 人参 小松菜 もやし ごま/鰹 でん粉 にんにく 味噌 ごま油 なたね油/缶詰(みかん バイン 黄桃 洋梨 夏みかん) ヨーグルト	白飯/鶏肉 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ サラダ油 味噌/いわし 生姜 小麦粉 卵 ごま パン粉 なたね油/小松菜 白菜 のり	横割パンズ/ベーコン ジャがいも 玉ねぎ パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ 鶏がらスープ/いか たらすり身 玉ねぎ でん粉 卵白 なたね油/黄桃缶詰
9 百合が原小振替休業日 ご飯 豆腐のトロトロ煮 ししゃも天ぷら 紅まどんな	10 バターコンラーメン フレンチポテト みかん	11 わかめごはん 味噌汁 鶏肉の照り焼き	12 スープカレー フルーツカクテル	13 ソフトフランスパン チキングラタン コールスローサラダ パイン缶詰
白飯/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ 人参 生姜 にんにく サラダ油 片栗粉 鶏がらスープ/子持ちカラフトししゃも 小麦粉 卵 なたね油/紅まどんな	ソフトラーメン 豚肉 生姜 にんにく メンマ サラダ油 つともやし 玉ねぎ 人参 ほうれん草 長ねぎ コーン バター 鳥がら 豚骨 のり/ジャがいも なたね油/みかん	胚芽精米 大麦 わかめ ごま/厚揚げ 小松菜 味噌/鶏肉 生姜 片栗粉 小麦粉 なたね油 ごま	白飯 鶏肉 オリーブ油 ジャがいも かぼちゃ フロッコリー 人参 玉ねぎ セロリー りんご 生姜 にんにく サラダ油 カレー粉 トマト缶詰 鳥がら 煮干し/缶詰(みかん バイン 黄桃 洋梨 夏みかん) りんごジュース	ソフトフランスパン/鶏肉 玉ねぎ マカロニ 人参 サラダ油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ 鶏がらスープ パン粉 パセリ/キャベツ 人参 コーン サラダ油/バイン缶詰
16 ご飯 肉じゃが 揚げえびシュウマイ おひたし	17 肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん	18 シーフードピラフ 高野豆腐のフライ 切り干し大根のサラダ	19 ご飯 さつまい ほっけフライ あさりの佃煮	20 コッペパン イタリアンスープ 十勝大豆コロッケ 紅まどんな
白飯/豚肉 大豆水煮 ジャがいも 玉ねぎ したらき 人参 切干大根 さやいんげん 椎茸 生姜 サラダ油/玉ねぎ いとより だいすり身 えび 豚脂 パン粉 なたね油/ほうれん草 もやし 糸かつお	ソフト麺 豚肉 油揚げ 人参 ほうれん草 長ねぎ 椎茸 たまぎたけ/かぼちゃ 小豆 白玉もち/みかん	胚芽精米 大麦 バター ベーコン えび あさり いか 玉ねぎ 人参 マッシュルーム パセリ サラダ油/凍り豆腐 カレー粉 小麦粉 パン粉 ごま なたね油/切干大根 まぐろ水煮 人参 もやし きゅうり ごま 味噌 ごま油 からし	白飯/豚肉 さつまいも 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ サラダ油 味噌/ほっけ 小麦粉 卵 パン粉 なたね油/ごぼう 人参 あさり 生姜 水 あめ	コッペパン/ベーコン ジャがいも 玉ねぎ 人参 コーン パセリ マカロニ 鶏がらスープ 鳥がら/ジャがいも 大豆 玉ねぎ パン粉 小麦粉 大豆油 とろろこし油 でん粉 カレー粉 なたね油/紅まどんな
23 ご飯 ローベンタン 肉片湯 ひじき春巻 おかかふりかけ	24 カレーラーメン きなこポテト パイン缶詰	25 ほうれん草ピラフ レバー入りメンチカツ いちごのデザート	★牛乳は毎日200mL 付きます。 ★海産物には、小さなえび・かに・貝類などが含まれる可能性があります。 ★食物アレルギー等で詳しい食材一覧を希望の場合はお知らせください。 ★果物・野菜は価格・品質により変更する場合がありますので御了承ください。	
白飯/豚肉 生姜 片栗粉 人参 白菜 椎茸 だけのこ 長ねぎ ごま油 鶏がらスープ/だけのこ 人参 豚肉 ひじき 植物油 脂 でん粉 オイスターソース 小麦粉 なたね油/しらす干し 糸かつお 青のり ごま	ソフトラーメン 豚肉 生姜 にんにく サラダ油 メンマ もやし 白菜 人参 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ わかめ 小麦粉 カレー粉 りんご 鳥がら 豚骨 煮干し/ジャがいも なたね油 きなこ/バイン缶詰	胚芽精米 大麦 バター ベーコン 人参 玉ねぎ にんにく コーン サラダ油 ほうれん草/牛肉 玉ねぎ 豚レバー 豚脂 牛脂 豚肉 でん粉 パン粉 小麦粉 植物油 なたね油/いちご いちご果汁		



北海道安心ラベル

学校給食で Yes! Clean を食べよう!

北海道では平成3年から全国にさがけて、冷涼な気候や広大な土地といった北海道の地理的有利性をいかしながら、カラダと自然に優しく地球環境に配慮した「クリーン農業」に取り組んでいます。平成12年からは、クリーン農業によって生産された北海道独自の認証制度「YES!clean マーク」もスタートし、その取り組み地域は全道にひろがっています。このマークは、厳しい基準をクリアした質の高い農産物や加工品にのみ、このマークを付けることが許されています。

今回は、12月3日(火)に無償提供していただく JA とうや湖のじゃがいもをごまポテトにさせていただきます。