12月 給食だより

令和7年(2025年)11月28日 札幌市立あいの里東小学校 札幌市立鴻城小学校

寒さが本格的になってくると、風邪を引いたり、体調をくずしたりします。かぜ予防のためには、石けんでしっか りと手洗いをし、うがいをしましょう。そして、栄養バランスのよい食事や、適度な運動、十分な睡眠で体調を整え ましょう。



水分



症状別 かぜをひいた時の食事。(Pi)







発熱すると水分と :

エネルギーがたくさ

分やエネルギー源と

鼻水・鼻づまり 🏻







温かい汁物や発汗、 殺菌作用のあるねぎ ん消費されます。水 : やしょうがで体を温 めましょう。ビタミ なるごはんやめん類 … ンAを多く含む食品 … ムなどでエネルギー … た、味が濃いものは などをとりましょう。 もとりましょう。

せき・のどの痛み







のどに刺激のある ものは避け、のどご しのよいゼリーやプ ... ゆや雑炊、スープな リン、アイスクリー

下痢・吐き気





胃腸が弱っている ので消化のよいおか どにしましょう。ま を補給しましょう。 避けましょう。

かぜをひいたら同じ 水分をしっかり とりましょう

発熱や下痢の症状が出ている時は、体か ら多くの水分が失われています。そのため、 脱水に気をつけて水や茶、ジュース、スポーツ ドリンクなど、 飲みやすいものを選んで水分 補給をしましょう。



12月から1月にかけては、日本古来の様々な行事があります。



今年の「冬至」は 12 月 22 日です。冬至とは1年で一番昼が短くなる日のことです。この日はゆず湯に 入ってかぼちゃを食べる風習があります。これは、昔まだ、冷蔵庫などがなかった時代、野菜のとれなくなる 冬に、保存のきく「かぼちゃ」がビタミン源として重要な野菜だったためだと言われています。寒い冬を元気 に乗り切るための昔の人の知恵です。いつでも新鮮な野菜が手に入る現在では、栄養摂取のためにかぼ ちゃを食べる必要はないのかもしれませんが、昔からの風習を知ることも給食の役割のひとつだと考えて います。給食では 16 日に北海道産の小豆とかぼちゃで「かぼちゃのいとこ煮」を作ります。

★アレルギー対応除去食対応あり ▲アレルギー対応代替食対応あり 【令和7年12月分】 月 火 木 12/1 12/2 12/3 12/4 12/5 ★エスカロップ (卵除去) パスタクリームソース シーフードカレーピラフ ご飯 背割コッペ 牛乳. 牛乳. 牛乳 牛乳 コールスローサラダ ごぼうチップサラダ 豆腐ナゲット さつま汁 ポテトスープ ▲道 いちごのデザート サバのソース焼き ケチャップソース 道 メンチカツ 黄桃缶 磯和え みかん ▲りんごジャム 胚芽精米 米粒麦 バター 白 バラベーコン 小松菜 玉ねぎ 胚芽精米 米粒麦 バター 白 豚肉 さつまいも とうふ こん ワイン パセリ たけのこ 豚肉 たもぎ茸 小麦粉 バター ワイン カレー粉 バラベーコ バラベーコン じゃがいも 玉 にゃく 人参 大根 ごぼう 長 小麦粉 卵 パン粉 玉ねぎ チーズ 牛乳 スキムミルク ン えび あさり 人参 玉ねぎ ねぎ 人参 パセリ /メンチカ ねぎ 生姜 /サバ切身 生姜 人参 生姜 にんにく カレー 豆乳 /ロースハム キャベツ マッシュルーム パセリ 焼き ツ(既製品)/みかん/りんご 小麦粉/小松菜 もやし もみ 粉 オールスパイス /キャベツ|きゅうり ホールコーン ごぼう 豆腐 豚肉 玉ねぎ 卵 /黄 ジャム(既製品) ത്വ ホールコーン 白ごま 桃缶 12/8 12/9 12/10 12/11 12/12 ご飯 たぬきうどん(えび入り) 鶏ごぼうごはん 横割バンズ 豚ミックス丼 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 豆腐のトロトロ煮 バターポテト かれい唐揚げ 味噌汁 チキンクリームシチュー 道 日本海産ホッケフライ 道 ひじき春巻Fe みかん ソース りんご ひたし チリソース 北区産じゃがいも パイン缶詰 えび あさり 人参 ごぼう 切 胚芽精米 米粒麦 鶏肉 焼き 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人 り干し大根 ひじき 小麦粉 参 パセリ 小麦粉 バター 豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ 豆腐 生姜 ごぼう 人参油揚 豚肉 生姜 小麦粉 玉ねぎ 卵 鶏肉 つと ほうれん草 人参 生姜 にんにく /ひじき げ 白ごま/かれいから揚げ たけのこ 人参 ピーマン白ご 牛乳 豆乳 チーズ スキムミ 長ねぎ たもぎ茸 干しいたけ 入り春巻き(既製品) (既製品) 中濃ソース/小松菜 ま/キャベツ 油揚げ /りんご ルク /日本海産ほっけフライ /じゃがいも バター 牛乳 ス (既製品)/パイン缶 もやし 糸かつお キムミルク/みかん 12/16 12/15 12/17 12/18 12/19 肉うどん しらすごはん ハヤシライス ロールパン **、**' 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 イタリアンスープ かぼちゃのいとこ者 味噌汁 小松菜とベーコンのサラダ みかん コーンフライ ★フライドチキン(乳除去食あり) 紅まどんな 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃがい バラベーコン じゃがいも 玉 豚肉 油揚げ 人参 ほうれん 胚芽精米 米粒麦 しらす干し も セロリ 生姜 にんにく ねぎ 人参 ホールコーン パ 草 長ねぎ 干しいたけ たも マッシュルーム グリンピース 炊き込みわかめ 白ごま/厚 セリ マカロニ /豚肉 パプリ 揚げ 小松菜 /コーンフライ ぎ茸 一味唐辛子 /かぼちゃ 小麦粉 カレー粉 オールスパ カ ナツメグ にんにく 牛乳 イス ナツメグ /バラベーコン 小豆 白玉もち/みかん (既製品) 小麦粉/紅まどんな 小松菜 もやし 白ごま 12/23 12/25 12/26 12/22 12/24 ご飯 味噌ラーメン ビビンバ カレーライス(鶏) 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 肉片湯(ローペンタン) きなこポテト 揚げえびシュウマイ ハムコーンサラダ 道 いわしのカリカリフライ りんご フルーツミックス のりとあさりの佃煮 胚芽精米 米粒麦 豚肉 メン 鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にん 豚肉 玉ねぎ 人参 生姜 に 豚肉 生姜 人参 白菜 干し マ 長ねぎ 生姜 にんにく ご んにく 白すりごま 白ごま ご いたけ たけのこ長ねぎ ごま ま油 豆板醤 人参 ほうれん ま油 豆板醤 もやし ほうれ にく グリンピース 小麦粉 草 もやし 白ごま 長ねぎ ー 油/いわしのカリカリフライ ん草 長ねぎ 茎わかめ /フ カレー粉 オールスパイス/ (既製品)/あさり 生姜 もみ 味唐辛子/えびしゅうまい(既 レンチポテト(既製品)きな粉 ロースハム ホールコーン のり ひじき 製品)/みかん缶 パイン缶 /りんご キャベツ ごま油 黄桃缶 なし缶

*献立は諸事情により変更することもあります。 *くだものは、八百屋さんと入荷状況を相談してから

*16日 かぼちゃのいとこ煮には白玉もちが入ります。よくかんで食べましょう。

確定します。変更することもあります。

*魚の切身には骨が入っていることがあります。気を付けてよく噛んで食べましょう。

*調味料など重複するため省略しています。*冷凍食品等の詳細な成分表が必要な方は学校までお問い合わせください。