

## 給食だより 冬休み号

# いただきます



令和7年(2025年)12月25日  
札幌市立あいの里東小学校  
札幌市立鴻城小学校

今年も、もうすぐ終わりです。1年間を元気に過ごすことができたでしょうか。来年は、今年よりも、もっと良い年になるといいですね。時代は変わっても、家族の健康と長寿を願う気持ちはそのまま受け継がれていくことでしょう。

## おまかせ 大晦日

1年の終わりの日のことで、この日までに家の中をきれいにして、

お正月の飾り付けやおせち料理を作り、新しい年を迎えます。

この晩に食べる年越しそばの由来については

- ① そばの実が三角形をしているので邪気を払うため。
  - ② そばは細くて長いので長寿を願うため。
  - ③ 細工師が金粉を集めるのにそば粉を使うため、お金がたまる
- ように、などの説があります。



## 願いの込められた おせち料理

おせち料理は、もともと旧暦の季節の変わり目の「節日」に神様に供えて、それを家族で食べるものでした。本来は五節句(正月やひな祭り、端午の節句、七夕など)の時のものですが、のちに正月料理だけを指すようになりました。

### 【黒豆】

「まめ」に働き、健康に暮らせるようにという願いが込められています。



### 【数の子】

にしんの卵はたくさんの数があることから、子孫繁栄の願いが込められています。



### 【きんとん】

「金団」と書き、財宝に見立てて、豊かな1年を願ったものと言われています。



### 【田づくり】

かたくちいわしを肥料として田畠にまいて農作になったことから五穀豊穣を願っています。



## 冬休みの生活

年末からお正月にかけては、親しい人たちが集まって過ごす機会が多くなります。ついでに夜更かしをしてしまう日もあることでしょう。でも、お正月が明



けたら、いつも生活のリズムに戻すようにしましょう。

## スマホ・ゲーム・テレビは時間厳守!

睡眠不足にならないよう決めた時間を守りましょう。



## 始業式から給食があります

給食の時に使うランチマット、当番の人はエプロン・三角巾(帽子)・マスクを忘れないようにしましょう。



## 献立カレンダ (組合せ)

【令和7年1月分】

★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

PAGE: 1

月	火	水	木	金
*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確定します。変更することもあります。			1/15	1/16
*15日白玉汁は白玉もちが入ります。よくかんで食べましょう。			ご飯	横割パンズ
*魚の切身には骨が入っていることがあります。気を付けてよくかんで食べましょう。			牛乳	牛乳
*調味料など重複するため省略しています。			白玉汁	コーンクリームスープ
*冷凍食品等の詳細な成分表が必要な方は学校			さんまのかば焼き	イカバーグ (照焼マヨネーズソース)
				はっさく
			白玉もち 鶏肉 つと 高野豆腐 人参 ほうれん草 大根 ごぼう 長ねぎ 干しいたけ / さんま 小麦粉 生姜 白ごま	ホールコーン クリームコーン バラベーコン 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆乳スキムミルク チーズ / イカバーグ (既製品) マヨネーズ / はっさく
1/19	1/20	1/21	1/22	1/23
ご飯	しょうゆラーメン	ほうれん草ピラフ	カレーライス	黒コッペパン
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
味噌汁	スペイシーポテト	十勝大豆コロッケ	コールスローサラダ	ポークシチュー
★とり天(大分)(卵除去食あり)	天草オレンジ	小松菜サラダ	▲道ブルーベリーゼリーCFE	あさりのスパゲティサラダ
ごま和え				パイン缶詰
天つゆ				
大根 油揚げ / 鶏肉 生姜 にんにく 小麦粉 卵ベーキングパウダー / 小松菜 もやし 白すりごま	豚肉 メンマ 生姜 にんにく つと もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほうれん草 茎わかめ / フレンチポテト (既製品) カレー粉 チリパウダー ナツメグ	胚芽精米 米粒麦 バター バラベーコン 人参 玉ねぎ にんにく ホールコーン ほうれん草 / 十勝大豆 コロッケ (既製品) / ロースハム 春雨 ひじき 小松菜 ごま油	豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ セロリりんご 生姜 にんにく グリンピース 小麦粉 カレー粉 オールスパイス ナツメグ / キャベツ 人参 ホールコーン / ブルーベリーゼリー	豚肉 にんにく セロリー じゃがいも 人参 玉ねぎ さやいんげん 小麦粉 カレー粉 / あさり 生姜 スパゲティ きゅうり 人参 ごま油 白ごま / パイン缶
1/26	1/27	1/28	1/29	1/30
豚すき丼	きつねうどん	豆腐入りカレーピラフ	ご飯	コッペパン
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
味噌汁	★たこ焼風天ぶら (卵除去食あり)	釧路産たらフライ	さつま汁 (鶏) (鹿児島)	あさりのチャウダー
りんご	いよかん	★ヨーグルト和え (乳除去食あり)	おろしハンバーグ	南瓜コロッケ
				キウイフルーツ
豚肉 しらたき 玉ねぎ たけのこ水煮 たもぎ茸 ほうれん草 高野豆腐 塩わかめ 長ねぎ / りんご	油揚げ 千しいたけ 長ねぎ たもぎ茸 ほうれん草 一味唐辛子 / 豆腐入りかまぼこ 小麦粉 ベーキングパウダー 卵 糸かつお 青のり / いよかん	胚芽精米 米粒麦 バター バラベーコン 焼き豆腐 カレー粉 人参 玉ねぎ パセリ / 釧路産鱈フライ (既製品) / みかん缶 パイン缶 黄桃缶 なし缶 夏みかん ヨーグルト	豚肉 さつまいも 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 生姜 一味唐辛子 / ハンバーグ 大根 生姜	あさり バラベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人参 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ / かぼちゃコロッケ (既製品) / キウイフルーツ



日本の学校給食は明治22(1889)年、山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で始まりました。第二次世界大戦中は一時中断されましたが、戦後諸外国から届けられた救援物資をもとに再開されました。昭和29(1954)年に学校給食法が成立し、給食は学校で行う教育活動の1つに位置づけられました。しかし当時の大きな課題は、不足しがちな子どもたちの栄養を補うことでした。

その後、日本経済が復興・発展するにつれ、日本人のライフスタイルは変化し、学校給食の役割や意義も変化していきます。現在では、栄養バランスはもとより、和食や郷土料理など伝統的な食文化の継承、マナーなども含め、食事の大切さを伝える「食育」を担う“生きた教材”としての役割がとくに強く求められています。毎年1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食の意義や役割についての理解を、子どもたちはもちろん、保護者のみなさまにも深めていただけたらと願っています。

