

12月 きゅうしょくだより



札幌市立あいの里西小学校 令和7年(2025年)11月28日発行 No. 9

よていこんだて(12/1~12/25)

月	火	水	木	金
1 ごはん マーボー豆腐 ししゃものからあげ いそあえ 	2 ソフトうどん カレーうどん ごまポテト くだもの	3 ごぼうピラフ こうや豆腐のフライ くだもの	4 ごはん にくじゃが はるまき おかかふりかけ	5 よこわりパンズ あさりのチャウダー ハンバーガー くだもの
★豆腐・豚ひき肉・しょうが・にんにく・油・にんじん・長ねぎ・干しいたけ・みそ・しょうゆ・砂糖・酒・ごま油・トウバンジャン・でん粉★カラフトししゃも(子持ち)・酒・小麦粉・でん粉・揚げ油・しょうゆ・砂糖・みりん・酢★小松菜・もやし・もみのり・しょうゆ	★鶏肉・酒・油揚げ・にんじん・玉ねぎ・たけのこ・ごぼう・干しいたけ・ほうれん草・たまごたけ・長ねぎ・小麦粉・油・カレー粉・しょうゆ・砂糖・みりん・カレールー(小麦)・むろあじ・昆布★じゃがいも・揚げ油・すりごま・砂糖・塩★みかん(予定)	★胚芽精米・大麦・バター・ワイン・塩・ベーコン・ごぼう・玉ねぎ・にんじん・にんにく・コーン・パセリ・油・塩・しょうゆ・こしょう★高野豆腐・しょうゆ・砂糖・酒・みりん・カレー粉・ゆづ・砂糖・酒・みりん・カレー粉・塩・小麦粉・すりごま・卵・パン粉・ごま・揚げ油★黄桃缶(予定)	★豚肉・大豆水煮・じゃがいも・玉ねぎ・しらたき・にんじん・切り干し大根・さやいんげん・干しいたけ・しょうが・油・しょうゆ・砂糖・酒・みりん★冷凍ひじき入り春巻き(小麦)・揚げ油★しらす干し・酒・しょうゆ・塩・砂糖・糸かつお・切りのり・青のり・ごま	★あさり・ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・ワイン・塩・こしょう・鶏がらスープ★冷凍ハンバーグ・揚げ油・ケチャップ・ソース・砂糖・ワイン・洋がらし★りんご(予定)
8 振替休業日	9 きゅうしょくしゅうかん リクエストきゅうしょく ①	10 リクエストきゅうしょく ②	11 リクエストきゅうしょく ③	12 リクエストきゅうしょく ④
	♪12月9日(火)から12月15日(月)まで、給食週間です♪ 給食週間の献立は、リクエスト給食アンケートの結果をもとに組み合わせを考えます。献立は12月5日(金)発行予定の『きゅうしょくだより～給食週間特別号～』でお知らせします。 給食に関する掲示も予定しています。 			
15 リクエストきゅうしょく ⑤	16 ソフトうどん ごもくうどん かぼちゃのいにとこに くだもの	17 ひじきごはん みそしる さわらの オートミールフライ	18 ごはん ローペントン ちくわチーズつめあげ のりとあさりのつくだに	19 ロールパン チキンクリームに だいこんサラダ くだもの
最終日です。 	★鶏肉・油揚げ・つと・にんじん・ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ・たまごたけ・しょうゆ・砂糖・酒・みりん・酢・とうがらし・むろあじ・昆布★かぼちゃ・小豆・砂糖・塩・白玉ち★みかん(予定) 	★胚芽精米・大麦・塩・鶏肉・ひじき・油揚げ・しらたき・にんじん・油・しょうゆ・砂糖・酒・みりん★厚揚げ・小松菜・みそ・むろあじ・昆布★さわら・酒・塩・こしょう・小麦粉・卵・オートミール・パン粉・揚げ油	★豚肉・しょうが・しょうゆ・酒・でん粉・にんじん・白菜・干しいたけ・たけのこ・長ねぎ・塩・こしょう・ごま油・鶏がらスープ★白ちくわ・チーズ・小麦粉・卵・揚げ油★あさり・しょうが・しょうゆ・砂糖・酒・みりん・もみのり・ひじき・水あめ	★鶏肉・マカロニ・にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・小麦粉・バター・油・チーズ・牛乳・豆乳・スキムミルク・ワイン・塩・こしょう・鶏がらスープ★大根・ツナ水煮・きゅうり・にんじん・ごま・しょうゆ・砂糖・ごま油・酢★りんご(予定)

少し早い冬至メニューです。今年の冬至は、22日(月)です。

ローペントンは、薄切りの豚肉入り中華スープです。

22 ごはん	23	24	25 ごはん	
とうふのトロトロに あげポークしゅうまい ナムル	ゆであげミートソース スパゲティ あおのりポテト くだもの	コーンピラフ フライドチキン マセドニア	ぶたミックスどん こうはくなます くだもの	1月15日(木) の始業式は、 給食があります。
★豆腐・鶏ひき肉・小松菜・長ねぎ・ にんじん・しょうが・にんにく・油・し ょうゆ・砂糖・酒・塩・こしょう・でん 粉・鶏がらスープ★冷凍ポークシ ュウマイ(小麦)・揚げ油★ほうれ ん草・もやし・にんじん・しょうゆ・ 酢・砂糖・唐辛子・ごま油・ごま	★スパゲティ・オリーブ油・油・パセ リ・豚ひき肉・大豆水煮・玉ねぎ・に んじん・マッシュルーム・セロリ・に んにく・小麦粉・ケチャップ・トマトピ ューレ・デミグラスソース(小麦)・ソ ース・しょうゆ・塩・ワイン・鶏がらス ープ★じゃがいも・揚げ油・塩・青 のり★ベビーパイン缶(予定)	★胚芽精米・大麦・バター・ベーコ ン・玉ねぎ・にんじん・コーン・マッ シュルーム・パセリ・油・塩★鶏肉・ 塩・こしょう・パプリカ・ナツメグ・に んにく・牛乳・ワイン・小麦粉・でん 粉・揚げ油★みかん缶・洋梨缶・白 桃缶・黄桃缶・ぶどう缶・オレンジジ ュース・砂糖	★豚肉・しょうが・でん粉・小麦粉・ 揚げ油・厚揚げ・玉ねぎ・たけのこ・ にんじん・ピーマン・油・しょうゆ・砂 糖・酒・みりん・ごま★大根・にんじ ん・砂糖・酢・塩★みかん(予定)	

☆材料は主なものを載せています。 ☆牛乳は、毎日つきます。(200cc)

☆海産物全般に、小さなかに・えびなどが混入している場合があります。

☆果物は、予定しているものを入れてあります。

＜^{ベニ}紅まどんな＞ * 11日使用予定

愛媛県オリジナルの高級柑橘です。一定の品質基準をクリアしたもののみが、「紅まどんな」として出荷されていま
す。とろける食感、たっぷりの甘い果汁、豊かな香りが特徴です。お楽しみに！

～北区学校給食展～

日 時：12月16日(火)～22日(月) 8時45分～21時 *最終日は16時まで

場 所：屯田地区センター・1階ロビー(屯田5条6丁目3-21)

内 容：☆給食人気メニューのパネル展&人気レシピ配布

☆給食で使われている北区産野菜と食育の紹介

☆給食の移り変わりの紹介

☆減塩に関するパネル

主 催：札幌市教育委員会 北2 栄養教諭・栄養士ブロック会



冬休み中も、「**早寝・早起・朝ごはん**」を心がけ、
なるべく生活のリズムを崩さないように過ごし
ましょう。