

1月

給食だより



令和元年（2019年）12月25日（水）発行
札幌市立青葉小学校 札幌市立もみじの丘小学校

給食総選挙 結果発表!

パン部門

1位	揚げパン	274票
2位	ハンバーガー	71票
3位	蒸しパン	41票

めん部門

1位	醤油ラーメン	130票
2位	味噌ラーメン	126票
3位	塩ラーメン	60票

ごはん部門A (自校炊飯)

1位	とりめし	127票
2位	わかめごはん	124票
3位	ビビンバ	103票

デザート部門A

1位	アイスクリーム	268票
2位	フルーツミックス	59票
3位	フルーツ白玉	53票

デザート部門B

1位	ブルーベリーゼリー	97票
2位	冷凍みかん	88票
3位	すいか	65票

ごはん部門B (白飯)

1位	カレーライス	169票
2位	スープカレー	75票
3位	みそかつ丼	59票

おかず部門A (シチュー・煮物など)

1位	ワンタンスープ	173票
2位	コーンシチュー	58票
3位	マーボー豆腐	47票

おかず部門B (揚げ物など)

1位	ざんぎ	130票
2位	ハンバーグ	68票
3位	ちくわチーズつめフライ	53票



おかず部門C (芋料理・コロッケなど)

1位	青のりポテト	99票
2位	チーズポテト	94票
3位	きなこポテト	73票

おかず部門D (サラダ・和え物など)

1位	たたききゅうり	113票
2位	ナムル	109票
3位	ラーメンサラダ	66票

青葉小・もみじの丘小合計の結果です。今回は候補数を多めにしたためか、かなり票が割れましたが、揚げパンとアイスクリームの得票率は5割を超えていて、相変わらずの人気でした。

今回は、とりめしやスープカレーなどの北海道メニューも上位に上がり、地産地消を進めている学校給食において、うれしい結果となりました。3学期の献立には、栄養バランスも考えながら、人気のメニューをたくさん取り入れていく予定です。



きゅうしょくゆうびん ありがとうございます

先月の給食週間の取組のひとつとして今年も「きゅうしょくゆうびん」を募集したところ、たくさんのメッセージが届きました。調理員さんへの感謝のメッセージや、いろいろな給食のリクエストの中で今年は「タピオカを出してください」というのが新たに登場しました。こんなところにも流行が現れるものですね。その他にも「わたあめ」「かき氷」など、給食では実現不可能なものも多々ありましたが、今後の献立の参考にさせていただきます。

月	火	水	木	金
20 ごはん カレーライス 小松菜とベーコン のサラダ <small>白米/豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・セロリ・ 生姜・にんにく・小麦粉・カレー粉・サラダ油・ りんご・カレールウ/ベーコン・小松菜・もやし・ ごま・醤油・サラダ油</small>	21 コッペパン コーンシチュー 厚揚げサラダ くだもの <small>ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・小麦粉・バター・ 牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・人参/厚揚げ・ 生姜・小麦粉・菜種油・きゅうり・キャベツ・人参・ ごま油・ごま/パン缶</small>	22 ごはん マーボー豆腐 子持ちししゃもの ピリカラ揚げ ナムル <small>白米/豆腐・豚肉・人参・生姜・にんにく・長ねぎ・ 片栗粉・干し椎茸・味噌・豆板醤・ごま油/ 子持ちカラフトししゃも・小麦粉・片栗粉・菜種油/ もやし・小松菜・人参・ごま・ごま油・一味</small>	23 ソフトめん たぬきうどん チーズポテト くだもの <small>ソフトめん/えび・あさり・卵・小麦粉・ごぼう・ 切干大根・ひじき・人参・菜種油/鶏肉・つと・ たもぎ茸・長ねぎ・ほうれん草・一味/じゃがいも・ バター・チーズ・上白糖・牛乳・スキムミルク/ 天草オレンジ</small>	24 わかめごはん 豚汁 白花豆コロッケ <small>胚芽米・大麦・炊き込みわかめ・ごま/豚肉・ごぼう・ 豆腐・人参・じゃがいも・大根・こんにゃく・味噌・ 生姜/白花豆・乾燥マッシュポテト・脱脂粉乳・米粉・ バター・パン粉・菜種油</small>
☆ごはん部門B 1位☆	☆おかず部門A 2位☆	☆おかず部門A 3位☆ ☆おかず部門D 2位☆	☆おかず部門C 2位☆	☆ごはん部門A 2位☆
27 ごはん 厚揚げ入り 肉炒め丼 味噌汁 くだもの <small>白米/豚肉・メンマ・もやし・厚揚げ・ほうれん草・ 人参・片栗粉・玉ねぎ・りんご・生姜・にんにく・ ごま油・ごま/あさり・ごぼう・小松菜・長ねぎ・ 味噌/ほんかん</small>	28 横割パンズパン 小松菜のクリーム煮 Feハンバーグ ケチャップソース もやしのカレー和え <small>ベーコン・玉ねぎ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・ サラダ油・チーズ・スキムミルク・人参・小松菜・ マカロニ/鶏肉・豚肉・豚脂・米粉・ポークエキス・ 粒状植物たん白・玉ねぎ・菜種油/クスターソース・ ケチャップ/もやし・カレー粉・人参・ごま油</small>	29 ごはん 味噌おでん いかフライ 海苔の佃煮 <small>白米/焼き竹輪・うずら卵・こんにゃく・大根・ひぎ・ 人参・ひじき入がんも・昆布・味噌/いか・小麦粉・ パン粉・菜種油/海苔・ひじき・水あめ</small>	30 ゆであげスパゲティ ミートソース ストローポテト サラダ <small>スパゲティ(乾)・オリーブ油・サラダ油/豚肉・ 玉ねぎ・大豆水煮・人参・セロリ・小麦粉・カレー粉・ デミグラスソース・にんにく・マッシュルーム/ じゃがいも・菜種油・ハム(卵)・キャベツ・胡瓜・ コーン・ごま</small>	31 ツナライス 豚肉のごま揚げ フルーツカクテル <small>胚芽米・大麦・豆腐・まぐろ水煮・ごぼう・人参・ 干し椎茸・グリーンピース/豚肉・生姜・にんにく・ 小麦粉・片栗粉・ごま・菜種油/果物缶詰(みかん・ パイナップル・洋梨・夏みかん)・りんごジュース・白 ワイン</small>
	☆おかず部門B 2位☆			青) 5・6年生スキー学習



- ☆牛乳は毎日200cc1個つきます。
- ★市場の状況等により、使用する食材が変更となる場合があります。
- ☆給食で使用する主な食材を掲載しています。調味料など少量のものは表示しないものもあります。(献立材料欄の/は、献立の区切りです。)
- ★海産物全般(カラフトししゃも、塩わかめ、しらす干しなど)には、えび等の甲殻類の混入あるいは、付着している可能性があります。
- ★かかれいから揚げなど、魚を丸ごと食べるものについては魚卵の混入の可能性がります。

🍡 🌸 🍡 知っていますか? 1月の食文化 🍡 🌸 🍡

1月は「睦月」といい、「みんなで仲睦まじくする月」ということから名付けられたそうです。新年の初めには、お節料理の他にも1年の幸せを願ったさまざまな行事食が食べられます。

1月7日の七草がゆ



せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(大根)の「春の七草」を刻んだおかゆを食べ、1年の無病息災を祈ります。

鏡開きのお汁粉



正月にお供えした餅を下げ、木槌や手で割ってお汁粉や雑煮にします。また、鏡餅を食べることは「歯固め」ともいわれ、丈夫な歯で長生きできることを祈ります。

小正月の小豆がゆ



昔の暦で1月15日は、年の初めの満月の日。1年の健康と豊作を願い、悪い気を払うとされた赤い色の小豆を入れたお粥やご飯を食べる習慣のある地域があります。