家庭数配付

きゅうしょくだより

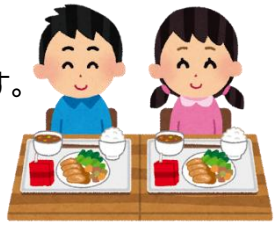
12月号
2026年11月27日
札幌市立有明小学校

12/14～12/18は 給食週間 です！



給食週間では、「食」について興味・関心を深めること、そして、給食ができるまでに携わっている人たちへの感謝の気持ちをもって、残さず食べようとする姿勢を育てることを目的とし、3つの取組を実施いたします。

みんなで楽しく、おいしく味わう給食週間にできればと思います。



1 リクエスト給食

子どもたちと教職員に各部門3択のアンケートを行い、得票数が最も多い料理が登場します。

2 調理員さんへのメッセージをツリーにかざろう！

ツリー型の模造紙に、調理員さんへのメッセージを書いて貼っていきます。
みんなのメッセージで温かなツリーを作りましょう♪

3 給食コメントの掲示

その日の給食のポイントを給食室前に掲示します。

✨リクエスト給食結果発表✨

	ごはん部門	めん部門	パン部門	おかず部門	デザート部門
1	わかめごはん 48票	しょうゆラーメン 60票	揚げパン（シナモン） 73票	ザンギ 60票	沖縄パインゼリー 33票
2	とりめし 41票	きつねうどん 27票	ハンバーガー 21票	メンチカツ 27票	温州みかんゼリー 32票
3	ビビンバ 15票	パスタミートソース 21票	角食+チョコクリーム 13票	白身魚のハーブフライ 20票	フルーツミックス 25票

冬の行事と行事食

冬至　12月22日ごろ

1年で最も昼が短く、夜が長くなる日です。日本では、ゆず湯に入って身を清めたり、かぼちゃやあずきを食べたりして、健康を願う風習があります。また、「ん」のつく食べ物を食べて、運を呼び込む風習もあります。



かぼちゃとあずきのいとこ煮

給食では22日にかぼちゃのいとこ煮が登場します♪



大みそか　12月31日

1年の締めくくりとなる日です。日本では、1年の災いを断ち切り、健康長寿などを願って「年越しそば」を食べる風習があります。



年越しそば

正月　1月1日～

新しい1年の始まりとなる日です。日本では、家族の健康や幸福を願い、門松やしめ飾りなどを飾り、おせち料理やお雑煮を用意します。おせち料理には、健康長寿や豊作、家族が代々続くようにと、様々な願いが込められています。



お雑煮　おせち料理

※牛乳(200mL)は、毎日つきます。
※食材・くだものは流通状況により変更になることがあります。また、海産物全般について、甲殻類を捕食していることから小さなかに、えびが混入している場合があります。あらかじめご了承ください。
※献立表に掲載している食材は、調味料等を除いた一部を掲載しています。さらに詳細な献立表をご希望の場合はご相談ください。

12月　よていこんだて

月	火	水	木	金
7日	8日	9日	10日	11日
ご飯 厚揚げのカレーソース 揚げえびシュウマイ しょうが和え	パスタクリームソース 厚揚げサラダ	ハヤシライス もやしのごまサラダ みかん	ご飯 さつま汁(鶏)(鹿児島) きんぴら(五目) 納豆	黒コッペパン ベーコンシチュー コーンフライ 小松菜サラダ
厚揚げ,豚肉,人参,玉ねぎ,さやいんげん,しょうが,にんにく,油,カレールウ,小麦粉,油/えびシュウマイ,油/小松菜,白菜,しょうが	ソフトパスタ/ベーコン,小松菜,玉ねぎ,たもぎたけ,小麦粉,バター,油,チーズ,スキムミルク,牛乳豆乳,/厚揚げ,しょうが,小麦粉/キャベツ,きゅうり,人参,ごま油,白ごま	白飯/豚肉,玉ねぎ,人参,じゃがいも,セロリー,しょうが,にんにく,マッシュルーム,グリンピース,油,小麦粉,油,トマトピューレ,トマト缶詰/ほうれん草,もやし,ホールコーン,人参,白すりごま/みかん	白飯/鶏肉,さつまいも,豆腐,板こんにゃく,人参,大根,ごぼう,長ねぎ,油,/ごぼう,人参,つきこんにゃく,ひじき入りさつま揚げ,油揚げ,さやいんげん,油,白ごま/納豆	黒コッペパン/ベーコン,じゃがいも,玉ねぎ,人参,パセリ,小麦粉,バター,油,牛乳,豆乳,チーズ/コーンフライ,油/ハム,緑豆はるさめ,ひじき,小松菜,ごま油
14日	15日	16日	17日	18日
わかめごはん 豚汁 レバー入りハンバーグ 照り焼きソース	**しょうゆラーメン** きなこポテト 紅まどんな 	シーフードカレーピラフ **ザンギ** ヨーグルト和え	ご飯 白玉汁 ぶりのごま味噌かけ 紅白なます	**揚げパン（シナモン）** ポテトスープ あさりのスパゲティサラダ **沖縄パインゼリー**
胚芽米,おおむぎ,炊き込みわかめ,白ごま/豚肉,豆腐,じゃがいも,板こんにゃく,人参,大根,玉ねぎ,ごぼう,長ねぎ,しょうが,油/レバー入りハンバーグ,油	ソフトラーメン,豚肉,メンマ,しょうが,にんにく,油,つと,もやし,玉ねぎ,人参,長ねぎ,ほうれん草,くきわかめ/じゃがいも,油,きな粉/紅まどんな	胚芽米,おおむぎ,バター,ベーコン,むきえび,あさり,人参,玉ねぎ,マッシュルーム,パセリ,油/鶏肉,しょうが,にんにく,全卵,かたくり粉,油/みかん缶詰,パイン缶詰,黄桃缶詰,なし缶詰,なつみかん缶詰,ヨーグルト	白飯/白玉もち,鶏肉,凍り豆腐,人参,ほうれん草,大根,ごぼう,長ねぎ,干しいたけ/ぶり切り身,小麦粉,油,白すりごま/大根,人参	コッペパン/ベーコン,じゃがいも,人参,玉ねぎ,/あさり,しょうが,スパゲティ,きゅうり,人参,油,ごま油,白ごま/沖縄パインゼリー
21日	22日	23日	24日	25日　終業式
ご飯 肉じゃが さんまのカレー揚げ 磯和え	肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん 	鶏ごぼうごはん 十勝大豆コロッケ おひたし	根菜のスープカレー フルーツミックス	ロールパン イタリアンスープ フライドチキン グレープゼリー 
白飯/豚肉,大豆水煮,じゃがいも,玉ねぎ,しらたき,人参,切り干し大根,さやいんげん,干ししいたけ,しょうが,油/さんま/小松菜,もやし,もみのり	ソフトめん,豚肉,油揚げ,人参,ほうれん草,長ねぎ,干しいたけ,たもぎたけ/かぼちゃ,あずき,白玉もち/みかん	胚芽米,おおむぎ,鶏肉,焼き豆腐,しょうが,ごぼう,人参,油揚げ,白ごま/十勝大豆コロッケ,油/小松菜,白菜	白飯,豚肉,にんにく,油,じゃがいも,ごぼう,人参,大根,玉ねぎ,セロリ,りんご,しょうが,にんにく,トマト缶詰/みかん缶詰,パイン缶詰,りんご缶詰,黄桃缶詰,なし缶詰	ロールパン/じゃがいも,玉ねぎ,人参,ホールコーン,パセリ,アルファベットマカロニ/鶏肉,にんにく,牛乳,小麦粉/ぶどう(濃縮還元ジュース)

給　食　週　間　（メニュー太字はリクエスト給食です！）

給食レシピ紹介～イタリアンスープ～　＼冬休みに作ってみよう♪／

【材料 4 人分】

- ベーコン　1枚
- にんじん　1/2本
- 玉ねぎ　小1個
- じゃがいも　小1個
- ホールコーン　30g
- マカロニ　20g
- 水　500mL
- 固形コンソメ　1個
- A
  - しょうゆ　小さじ 1/2
  - 白ワイン　小さじ1
  - 塩　小さじ 1/2
  - こしょう　少々
  - 乾燥パセリ　少々

※給食では、鶏がら・たまねぎでスープをとっています。調味料は味見をして調整してください。

【準備】

・ベーコン、にんじん、玉ねぎ　1cm角切り
・じゃがいも　1cm角切り、水にさらす

【作り方】

①ベーコンをから炒りし、にんじん・たまねぎを入れて炒める。
②水とじゃがいも・ホールコーン・固形コンソメを入れる。
③じゃがいもにある程度火が通ったら、マカロニを入れてさらに煮る。(マカロニはゆでずに、そのまま入れてOK!ゆで時間はマカロニの袋に書いてあるとおりの時間。)
④材料が煮えたら、A を入れて味をととのえる。最後にパセリを入れてできあがり

給食で使うアルファベット型のマカロニは子どもたちに大人気!

