



# 給食だより 12月

札幌市立旭小学校・札幌市立豊園小学校

令和7年(2025年)11月26日



## 給食週間が始まります！



12月8日～12日

12月8日から12日までの5日間、給食週間を実施します。期間中は、給食や食べ物について知る場面を設ける予定です。この給食週間では、給食に携わる人々について考え、食に興味・関心をもつことを目的としております。

### 北海道の料理を食べよう！

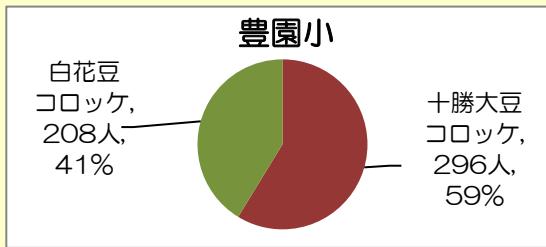
今年の給食週間では、北海道でたくさんとれる食材をふんだんに使用し、道内各地のご当地献立が登場します。楽しみながら、北海道の豊かな食や地産地消のよさについて学ぶ機会となればと思います。



### リザーブ給食があります

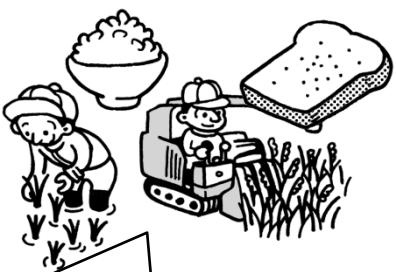
給食週間の取組の一環として、12月8日（月）にリザーブ給食を行います。リザーブ給食とは、複数の料理の中から自分が食べたい料理を事前に選び、予約しておく給食です。自分で考えて選択することで、食べ物への興味・関心をもち、食べることへの意欲を高めることを目的としています。

今回は、北海道の豆を使ったコロッケとして、「十勝大豆コロッケ」か「白花豆コロッケ」を選んでもらいました。北海道の恵みを感じながら食べてもらえばと思います。



## 食事はたくさんの人に支えられています

私たちが食事をできるようになるまでには、多くの人の手がかかっています。給食時間でも感謝して食べることの大切さを伝えているところです。ご家庭でもぜひ話題にしてみてください。



主食となるお米は、水田で作られます。春の田植えから秋の収穫まで、農家の人は手間ひまかけて稻の世話をし、水田の管理をしています。



魚、肉、卵などは、漁師の人や大変な思いをして捕ってきたり、牧場や畜舎で牛や豚、鶏などの世話を1年中休みなく行ってくれたりする人のおかげで食べられます。



野菜やくだものは、農家の人が畑や果樹園で手間ひまを惜しまず育ててくれたものです。おいしく立派に育てるためには多くの努力があります。



# 12月 よついにこんだて

★牛乳は毎日 200ml つきます。

月	火	水	木	金
1 <b>旭・豊園振替休業日</b> 	2 ハヤシライス 小松菜と コーンのサラダ	3 たぬきうどん (えび入り) バターポテト みかん	4 ビビンバ いわしの カリカリフライ 黄桃缶詰	5 ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ ナムル
8 <b>給食週間①</b> <b>★リザーフ給食★</b> コッペパン コーンシチュー 十勝大豆コロッケ 白花豆コロッケ みかん	9 <b>給食週間②</b> 根菜のスープカレー ハムコーンサラダ	10 味噌ラーメン きなこポテト オレンジ	11 <b>給食週間③</b> エスカロップ フルーツミックス (シロップ無し)	12 <b>給食週間⑤</b> ごはん 芋団子汁 釧路産たらざンギ 納豆
15 コッペパン チキンクリーム シチュー ほっけフライ パイン缶詰	16 ごはん さつま汁 さばのソース焼き 磯和え (小松菜・もやし)	17 <b>★冬至献立★</b> 今年は22日です! 肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん	18 シーフード カレーピラフ コーンフライ オレンジ	19 ごはん 肉じゃが さんまスパイス揚げ のりとあさりの佃煮
22 <b>★クリスマス献立★</b> ロールパン イタリアンスープ フライドチキン いちごのデザート 	23 豚ミックス丼 味噌汁 (キャベツ・油揚げ) りんご	24 パスタ クリームソース ごぼうチップサラダ	25 <b>終業式</b> 鶏ごぼうごはん さわらの オートミールフライ おひたし (小松菜・もやし)	
白飯／豚肉,玉葱,人参,じゃが芋,牛蒡,人参,大根,玉葱,セリ,生姜,小麦粉,トマト,デミグランソース(牛肉含む)／小松菜,コーン,牛乳,ズブミルク,みかん	白飯／豚肉,コニク,じゃが芋,牛蒡,人参,大根,玉葱,セリ,りんご,生姜,トマト／ハム,コーン,キャベツ	ソト麺,豚肉,玉葱,人参,生姜,コニク,味噌,もやし,玉葱,人参,ほうれん草,茎わかめ／じゃが芋,きなこ／オレンジ	胚芽米,大麦,バター,筍,豚肉,小麦粉,卵,ソラ粉,玉葱,人参,生姜,コニク,トマト,デミグランソース(牛肉含む),小麦粉／みかん缶,ハイ缶,黄桃缶,梨缶	白飯／鶏肉,じゃが芋,人参,大根,牛蒡,長葱／杏仁豆腐,納豆
コッペパン／コーン,玉葱,人参,じゃが芋,小麦粉,バター,ズブミルク,チーズ,牛乳,豆乳／じゃが芋,大豆,玉葱,小麦粉／白花豆,じゃが芋,バター,小麦粉／みかん	白飯／豚肉,薩摩芋,豆腐,コニク,人参,大根,牛蒡,長葱,味噌／さば,小麦粉,味噌,ゴマ／小松菜,もやし,のり	ソト麺,豚肉,油揚げ,人参,ほうれん草,長葱,椎茸,たもぎ／南瓜,小豆,白玉餅／みかん	胚芽米,大麦,バター,コーン,エビ,アリ,人参,玉葱,マッシュルーム／コーン,パン粉,生乳,小麦粉,全粉乳／オレンジ	白飯／豚肉,大豆,じゃが芋,玉葱,白滝,人参,切干大根,サクイケ,椎茸,生姜／サツ,生姜,コニク,小麦粉／アリ,生姜,のり,ひじき
ロールパン／コーン,じゃが芋,玉葱,人参,コーン,加古川／鶏肉,コニク,牛乳,小麦粉／仔骨	白飯／豚肉,生姜,小麦粉,厚揚げ,玉葱,筍,人参,ビーマーク,ゴマ／キャベツ,油揚げ,味噌／りんご	ソト麺,ズブ,コーン,小松菜,玉葱,たもぎ,小麦粉,バター,チーズ,牛乳,ズブミルク,豆乳,味噌／ハム,キャベツ,胡瓜,コーン,牛蒡,ゴマ	胚芽米,大麦,鶏肉,豆腐,生姜,牛蒡,人参,油揚げ,味噌,ゴマ／サツ,小麦粉,卵,オートミール,パン粉／小松菜,もやし,糸かつ	

★しらす、わかめ、ししゃものお腹の中や貝類など、海産物全般にはごくまれに小さなえび、かにが混入していることがあります。  
 ★ししゃものは、基本的にメスの子持ちカラフトししゃもを使用します。オスの場合にも、ごくまれにメスが混入することがあります。  
 また、カレイや、魚体を丸ごと食べる「いわしのかりかり」には、まれに魚卵が残存する可能性があります。  
 ★献立の下に、大まかな食材を表示しています。／が献立の区切りです。  
 アレルギーなどで、詳しい献立表が必要な方は、お知らせください。  
 ★天候等の影響で、くだものや一部の食材が変更になることがあります。ご了承ください。  
 ★ご不明な点などございましたら、豊園小学校 栄養教諭（吉田）までお問い合わせください。

## もうすぐ冬至です

冬至は1年中で昼がもっと短く、夜がもっと長い日です。冬至に向かって日が短くなり、冬至を過ぎると日は長くなっていくので、「太陽がよみがえる日」とも考えられています。冬至には、かぼちゃや小豆がゆなどを食べたり、ゆず湯に入ったりする習わしがあります。給食でも、17日にかぼちゃと小豆を使った「いとこ煮」が登場します！

