给食店的12月

令和7年(2025年)11月28日

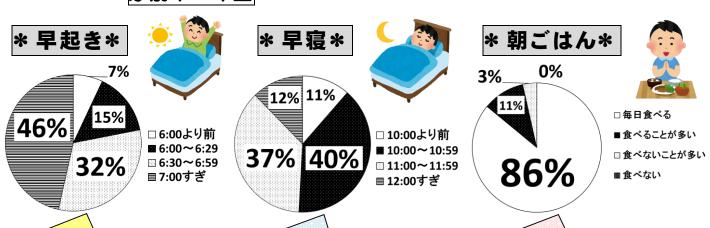
札幌市立厚別中学校

鮮やかな紅葉の景色も終わりを迎え、冬本番の寒さとなりました。 風邪やインフルエンザが流行していますので、免疫力を高めるために ビタミンやたんぱく質をしっかり摂れる「おかずのそろった食事」を 心掛けましょう。



「早起き・早寝・期ごはん」で毎日を元気に!

「早起き・早寝・朝ごはん」は、生活リズムを整えて健康的な毎日を過ごすための合言葉です。 今年6月、札幌市内の小学5年生・中学2年生を対象に実施された「健康と食生活に関する 調査」における**厚別中2年生**の結果とともに、それぞれの大切さについてご紹介します。



朝起きて光を浴びることは、 脳内の体内時計をリセットし、 規則正しい生活を送るために 重要です。人間には目覚めて から約 15 時間後に眠くなる というメカニズムがあります。 早寝をするためには、まずは早 起きを心がけることが大切と なります。

就寝時刻が遅いことは、睡眠時間の短縮や起床時刻の遅延につながります。これは、生活リズムが乱れ、脳の働きや身体の成長にも影響します。また、就寝時刻の遅延が起床時の空腹感を減退させ、朝ごはんの欠食につながります。遅くても11時までに就寝しましょう。

朝ごはんは、脳や体の栄養補給をし、体内時計をリセットする重要な食事です。本調査では、「朝ごはんを食べる生徒ほど疲労感やイライラ感が少ない」という結果も出ていて、朝ごはんは日中の体調や心の安定にも影響を及ぼすことが分かってきています。

朝ごはんの内容

5%
20% 28%
□主食と主菜と副菜
□主食と主菜
□主食のみ
□その他

朝ごはんは、「食べるか食べないか」に加え、「何を食べ

るか」が重要です。これは、脳や体のエネルギー源である炭水化物(糖質)をエネルギーに変換するには、ビタミンや無機質(ミネラル)などさまざまな栄養素を必要とするからです。また、主食(ごはん・パン・麺)のみの食事は、糖質が摂れるものの、返って低血糖を引き起こし、集中力を低下させる要因となります。したがって、朝ごはんには主食だけでなく主菜や副菜などの「おかず」も用意することが、成長や健康に加えて集中力や記憶力、作業能率の向上につながると考えられています。



12 月の予定献立



ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ ゚゙ま和え

コッペパン ミートパスタグラタン 小松菜とコーンのサラダ パイン缶詰

根菜のスープカレ あさりのスパゲティサラダ

水

味噌バターコーンラーメン スパイシーポテト みかん

五目ごはん ほっけのオートミールフライ 磯和え

金

ぎ・人参・生姜・にんにく・片栗粉・ 鶏ガラスープ/玉ねぎ・いとよりだい すり身・えび・豚脂・パン粉・植物性粉・バター・ケチャップ・チース・ホールトマ たん白(大豆)・チキンスープ・魚介エキ┃ト・中濃ソース・鶏ガラスープ・ミックスチー ス・小麦粉/ほうれん草・もやし・ご

精白米/豆腐・鶏肉・小松菜・長ね 小麦粉・脱脂粉乳・卵・マーガリン/マ 加二・豚肉・生姜・にんにく・玉ね ぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・小麦 ス゛粉チーズ・パン粉・パセリ/ハム・小 松菜・コーン・ごま

精白米・豚肉・にんにく・じゃが芋・リフトラーメン(小麦粉)・豚肉・玉ね ごぼう・人参・大根・玉ねぎ・セツ・ りんごソース・生姜・にんにく・ダイスト マト/あさり・生姜・スパケティ・きゅう り・人参・ごま油・ごま

ぎ・人参・生姜・にんにく・ごま・ご ま油・豆板醤・もやし・メンマ・ほうれ ん草・長ねぎ・バター・コーン/じゃが 芋・パカリ

胚芽米・大麦・鶏肉・油揚げ・白 滝・人参・ごぼう・たけのこ・ひじ き・干椎茸・ゲリンピース/ほっけ・小 麦粉・卵・オートミール・パン粉/小松 菜・もやし・のり

797kcal 2.3g

781kcal 3.2g

742kcal 2.5g

690kcal 1.9g

663kcal 2.0g

豆腐入りカレーピラフ

8

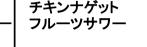
豚ミックス丼 味噌汁 紅まどんな



横割バンズ ポーククリームシチュ-釧路産たらフライ (ケチャップソース) スライスチーズ りんご缶

ごはん 醤油おでん ひじき春巻 おかかふりかけ

パスタボンゴレ フレンチポテト スイートグレープゼリ-



精白米・豚肉・牛姜・片栗粉・小麦 粉・厚揚げ・玉ねぎ・たけのこ・人 参・ピーマン・ごま/もやし・油揚げ

小麦粉・脱脂粉乳・卵・マーガリン/ 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・パヤ リ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チー ズ・スキムミルク・鶏ガラスープ/すけとう だら・パン粉・小麦粉・植物油脂 (大豆)・澱粉・ライ麦粉・コーンフラ ワー・ケチャップ

精白米/ひじき入りさつま揚げ・豆 腐入りかまぼこ・うずらの卵・ひじ き入りがんも・厚揚げ・こんにゃく・ 人参・大根・ふき・昆布/たけのこ・ 人参・豚肉・ひじき・植物油脂(ご ま・大豆)・澱粉・小麦粉/しらす干 し・糸かつお・のり・ごま

ソフトパスタ(小麦粉)・あさり・大豆・ 玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・生 姜・にんにく・パセリ・小麦粉・ケチャッ プートマト(ホール・ピューレ)・中濃ソース・ 鶏ガラスープ/じゃが芋/

胚芽米・大麦・バター・ベーコン・焼豆 腐・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・ハ・セ リ/鶏肉・植物性たん白・パン粉・澱 粉・おから・小麦粉・コーンフラワー・ク ラッカー粉/果物缶(みかん・パイン・ 黄桃・梨・夏みかん)・ヨーゲルト

837kcal 2.3g

860kcal 3.7g

775kcal 2.2g

795kcal 3.1g

758kcal 2.2g

15

22

冶部煮

味噌かつ丼 けんちん汁 みかん



黒コッペパン キャロットポタージュ カレーコロッケ もやしのごまサラダ

小麦粉・脱脂粉乳・卵・マーガリン -コン・玉ねぎ・人参・じゃが芋・ハ セリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チ ス・スキムミルク・鶏カラスープ/じゃが 芋・豚肉・玉ねぎ・植物油脂・生 乳・小麦粉・パン粉/小松菜・もや し・人参・豆板醤・ごま

24

10

ごはん 豆腐の中華煮(えび入) ししゃものから揚げ ナムル

精白米/豆腐・豚肉・えび・人参・ 玉ねぎ・たけのこ・たもぎ茸・干椎 茸・きくらげ・生姜・にんにく・ごま 油・片栗粉/カラフトししゃも(子持 ち)・小麦粉・片栗粉/ハム・小松 菜・もやし・人参・豆板醤・ごま油・

18

25

りんご

肉うどん かぼちゃのいとこ煮 洋なし缶

19 ポークウインナーライス 高野豆腐のフライ 切干大根のサラダ

ソフト麺(小麦粉)・豚肉・油揚げ・つ 胚芽米・大麦・バター・トマトジュース・ と・人参・ほうれん草・長ねぎ・干 椎茸・たもぎ茸/かぼちゃ・あず き・白玉もち

ポークウインナー・玉ねぎ・人参・マッシュ ルーム・グリンピース・ケチャップ/高野豆 腐・小麦粉・ごま・卵・パン粉/切干 大根・まぐろ水煮・人参・もやし・ きゅうり・ごま・ごま油

789kcal 3.1g

850kcal 1.8g

和風そぼろごはん

いわしのカリカリフライ

精白米・豚肉・小麦粉・卵・ごま

人参・大根・ごぼう・長ねぎ

油・ごま/鶏肉・豆腐・こんにゃく・

799kcal 3.1g

コーンクリームスープ

ツイストパン

23

809kcal 3.0g

745kcal 1.9g

しょうゆラーメン アメリカンドック

全員ランチマットの御準 備をお願いします。 給食当番は、エプロン・ 角巾(帽子)・マスク

精白米·鶏肉·焼豆腐·切干大根· 干椎茸・ごま・生姜・ごぼう・人参・ 油揚げ・ひじき/まいわし・水飴・ 生姜・じゃが芋・澱粉・玄米粉・米 粉パン粉/鶏肉・干椎茸・焼き麩・ 里芋・人参・さやいんげん・片栗

フライドチキン 黄桃缶 小麦粉・脱脂粉乳・卵・マーがリン/ コーン(ホール・クリーム)・ベーコン・玉ね ぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・牛 乳・豆乳・チース・スキムミルク・鶏カラ スープ/鶏肉・にんにく・牛乳・小麦 焼きハンバーグ (照り焼きソー

わかめごはん

さつま汁

胚芽米・大麦・炊き込みわかめ・ ごま/豚肉・さつま芋・豆腐・こん こゃく・人参・大根・ごぼう・長ね ぎ・生姜/牛肉・豚肉・玉ねぎ・パン 粉·卵·牛乳·片栗粉

ソフトラーメン(小麦粉)・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/ポークウインナー・小麦粉・ 卵•牛乳

も御準備ください。

791kcal 1.7g 775kcal 2.8g 751kcal 2.8g 779kcal 2.6g 今年はかぜを 予防のボイ

■ 牛乳は、毎日200mLつきます。

~成長期に必要なたんぱく質やカルシウムが 豊富に含まれています。~

■ 使用食材は、天候等の状況により変更する場合が あります。

給食で使用している主な食材を載せています。 (/は、献立の区切りです。)

■ 献立下段の数字はエネルギー量と食塩相当量です。

■ 海産物(魚介類・貝類・海藻類など)には、小さな えび・かに・たこ・いかなどが混入している場合が あります。

魚を使用する料理には骨が残っている場合が あります。

1 手洗い・うがいをする

ひきま宣言 /















