

12月 給食だよ!

札幌市立厚別南中学校
2025.11.28 発行

今年も残り1か月となりました。12月は冬至や大みそかなど、昔から伝わる行事がたくさんあります。かぜやインフルエンザなどの感染症にかかりやすい時期もあるので、しっかりと予防して行事を迎えましょう。

学校給食について知ろう！

給食はいつ始まったの？

日本の学校給食の発祥は、明治22年山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校とされています。その後、都市部を中心に広まり、戦後の厳しい食糧事情を乗り越え、全国に普及していきました。



～給食実施率の変化～

○昭和34年度 小学校：45.0% 中学校：13.0%
○令和3年度 小学校：99.0% 中学校：91.5%

出典：学校給食実施状況等調査

給食は、今も昔も、みなさんの心身の健やかな成長を支える役割を担っています！

安心・安全な給食を
食べてもらうために…

給食室での衛生管理



新鮮な食材

納品された食材は、品質・鮮度・産地などを確認します。どの献立も必ず当日に調理し、前日からの調理はしません。



検食

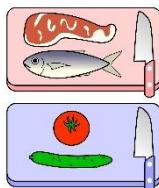


毎日約550食分を
調理しています

給食が出来上がったら、教室へ配膳する30分前までに検食をします。味付けや彩りだけでなく、組合せや加熱具合なども確認します。

衛生的な調理

食肉類、魚介類、野菜類など、種類ごとにそれぞれの調理用器具、容器を揃えています。



給食には「学校給食衛生管理基準」が定められており、給食を提供するまでの過程において守らなければならないルールがいくつもあります。給食室ではマニュアルに沿った調理の徹底やチームワークを大切に、日々安心・安全な給食を提供しています。

『厚南給食週間2025』が始まります！

毎年恒例となっている給食週間を今年も実施します。期間は**12月1日（月）～5日（金）**の5日間で、給食委員会で企画した「給食クイズ」を給食時間に放送します。給食の歴史や給食室での調理について楽しみながら学ぶことができる内容です。お楽しみに！



12月予定献立



◆◆◆牛乳は毎日 200mL つきます。物流の関係で献立を変更することがあります。◆◆◆

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
根菜のスープカレー あさりの スパゲティサラダ	揚げパン きなこ味 麦入り野菜スープ バンバンジーサラダ 	ご飯 豆腐の中華煮 (えび入り) ししゃものから揚げ 小松菜ナムル	パスタボンゴレ フレンチポテト スイートグレープゼリー	わかめごはん さつま汁 釧路産たらフライ (中濃ソース)
厚南給食週間2025				
白飯・豚肉・にんにく・じゃがいも・ごぼう・人参・大根・たまねぎ・セロリー・りんごベースト・しょうが・ににく・トマト缶詰・玉ねぎ・あさり・しょうが・白ごま	ソフトフランス・きな粉・ベーコン・人参・たまねぎ・キャベツ・セロリー・おおむぎ・鶏肉・緑豆はるさめ・もやし・きゅうり・長ねぎ・しょうが・白ごま	豆腐・豚肉・えび・人参・たまねぎ・たけのこ・たもぎたけ・干しいたけ・黒きくらげ・しょうが・ににく・カラフトししゃも・小麦粉・ハム・こまつな・もやし・人参・白ごま	ソフトパスタ・あさり・大豆水煮・たまねぎ・人参・マッシュルーム・セロリー・しょうが・ににく・小麦粉・トマト缶詰・じゃがいも	米・おおむぎ・炊き込みわかめ・白ごま/豚肉・さつまいも・豆腐・板こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・しょうが
8	9	10	11	12
ご飯 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ ごま和え	コッペパン ミートパスタグラタン コールスローサラダ パイン缶詰	豚ミックス丼 味噌汁 紅マドンナ 	しょうゆラーメン アメリカンドッグ りんご	ポークワインナー ライス カレーコロッケ 小松菜とコーンの サラダ
豆腐・鶏ひき肉・こまつな・長ねぎ・人参・しょうが・ににく/ほうれんそう・もやし・白りごま	マカロニ・豚ひき肉・しょうが・ににく・たまねぎ・人参・マッシュルーム・セロリー・小麦粉・バター・チーズ・トマト缶詰・パン粉/キャベツ・人参・ホールコーン	白飯・豚肉・しょうが・厚揚げ・小麦粉・たまねぎ・たけのこ・人参・ビーマン・白ごま/はくさい・油揚げ	ソフトラーメン・豚肉・メンマ・しょうが・ににく・つと・もやし・たまねぎ・人参・長ねぎ・ほうれんそう・くきわかめ/ポークワインナー・小麦粉・全卵・牛乳	米・おおむぎ・バター・トマト缶詰・ポークワインナー・たまねぎ・人参・マッシュルーム・グリンピース/ハム・こまつな・ホールコーン・白ごま
15	16	17	18	19
ご飯 肉じゃが 揚げギョウザ おひたし	横割パンズ ポーククリームシチュー ほっけのオートミールフライ (ケチャップソース) スライスチーズ パイン缶	かき揚げ丼(えび入り) すまし汁 治部煮 食べようニッポン! ~石川県編~	肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん 	豆腐入りカレーピラフ 焼きハンバーグ (ケチャップソース) フルーツサワー
豚肉・じゃがいも・たまねぎ・しらたき・人参・切り干し大根・さやいんげん・たもぎたけ・干しいたけ・しょうが・こまつな・はくさい・糸かつお	豚肉・じゃがいも・たまねぎ・人参・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク/ほっけ・小麦粉・全卵・オートミール・パン粉	白飯・むきえび・あさり・さくらえび素干し・たまねぎ・人参・ごぼう・しゅんぎく・ひじき・切り干し大根・小麦粉・全卵・豆腐・塩わかめ・干しいたけ・長ねぎ・鶏肉・干しいたけ・焼き豆腐・里芋・人参・さやいんげん	ソフトめん・豚肉・油揚げ・つと・人参・ほうれんそう・長ねぎ・干しいたけ・たもぎたけ/かぼちゃ・あすき・白玉もち	米・おおむぎ・バター・ベーコン・焼き豆腐・人参・たまねぎ・マッシュルーム・グリンピース/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・なし缶・なつみかん缶・ヨーグルト
22	23	24	12月22日は冬至です	
ご飯 醤油おでん ひじき春巻 おかかふりかけ	ロールパン コーンクリームスープ フライドチキン アップルゼリー 	和風そぼろごはん 味噌汁 8組給食なし 磯和え 25日終業式 給食なし	冬至は、一年の中で昼がもっとも短く、夜がもっとも長い日です。そのため、冬至は運気が下がり、体が弱る時期と考えられています。無病息災を願い、栄養満点のかぼちゃを食べたり、ゆず湯にはいる風習が生まれました。	
ひじき入りさつま揚げ・豆腐入りかまぼこ・うすら卵水煮・ひじき入りがんも・厚揚げ・板こんにゃく・人参・大根・ふき水煮/しらす干し・糸かつお・切りのり・白ごま	ホールコーン・クリームコーン・ベーコン・たまねぎ・人参・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・鶏肉・ににく・牛乳・小麦粉/りんごジュース・粉寒天	白飯・鶏ひき肉・焼き豆腐・切り干し大根・干しいたけ・白ごま・しょうが・ごぼう・人参・油揚げ・ひじき/大根・油揚げ/こまつな・もやし・もみのり	給食では 12月18日 に かぼちゃのいとこ煮を提供予定です。	



給食で使用する食材について

○天候など、都合により食材変更することがございますので、ご了承ください。

○塩わかめや魚介類などの海産物には、小さな「えび」や「かに」、貝殻が混入している場合があります。食物アレルギーのある方は、十分にご注意ください。