



令和7年（2025年）11月27日

札幌市立厚別西小学校
札幌市立信濃小学校



早いもので今年もあと一か月となりました。
今月の給食は、食べよう！ニッポン！！やりザーブ給食、
クリスマスや冬至の日にちなんだ献立など盛りだくさんです。



12月22日(月)は

冬至

です！！

12月18日(木)の給食は、
冬至の日にちなんだ白玉もちの
入った「かぼちゃのいとし煮」
を食べます。

この日は1年中で、昼が一番短く、夜が一番長い日です。日本には、冬至の日に
「冬至かぼちゃ」を食べる風習があります。
「かぼちゃ」は、厄よけになる、病気にならないと言われる野菜です。実際にかぼ
ちゃには、カロテンやビタミンが多く含まれているので、冬にビタミンなどの供給
源が不足した時代は、かぼちゃは貴重な食材だったようです。

食べよう！

3日(水) 石川県



ニッポン！！

『めった汁』と『^{じぶに}治部煮』

今月は
石川県です



「めった汁」は、さつまいもや大根、人参といった根菜類
を使った具だくさんの豚汁のことです。ユニークな名の由来は
「やたらめったら具を入れる」「やたらめったら具を切る」な
ど、諸説あるそうです。

石川県の郷土料理「**治部煮**」は、
おもてなしや特別な日の料理として
食べられています。



紅まどんな



毎年、12月の2週間ほどしか給食で使うことができないめずらしい柑橘
系の果物です。

栽培は、愛媛県内に限られていて、厳しい基準（糖度・外観・形状など）
をクリアしたものだけが『紅まどんな』として流通するそうです。

紅まどんなは、果汁がたっぷり含まれていて、ゼリーのようなジューシー
さがあります。味は、酸味が少なく甘味が強いのが特徴です。



12月予定献立

月	火	水	木	金
1 厚別西小は振替休業日	2	3 食べよう!ニッポン!!	4	5
豚ミックス丼 みそ汁 みかん	コッペパン チキンクリームシチュー ごぼうチップサラダ パイン缶	ごはん めった汁 治部煮 納豆(タレ付き)	たぬきうどん (エビ入り) バターポテト ミニトマト	鶏ごぼうごはん みそ汁 ほっけオートミールフライ
■ごはん・豚肉・酒・醤油・生姜・片栗粉・小麦粉・油・厚揚げ・玉葱・たけのこ・人参・ビーマン・砂糖・みりん風調味料・ごま■大根・油揚げ・味噌	■鶏肉・じゃがいも・玉葱・人参・パセリ・油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク■ハム・きゃべつ・きゅうり・とうもろこし・ごぼう・油・酢・砂糖・醤油・ごま	■豚肉・酒・さつまいも・こんにゃく・人参・大根・しめじ・長葱・油・味噌■鶏肉・しいたけ・焼きふ・里芋・人参・さやいんげん・醤油・砂糖・酒・片栗粉	■うどん・えび・あさり・人参・春菊・ごぼう・切り干し大根・ひじき・小麦粉・卵・油・鶏肉・酒・つと・ほうれん草・長葱・たまごたけ・しいたけ・醤油・砂糖・みりん・酢■じゃがいも・バター・砂糖・牛乳・スキムミルク	■胚芽精米・大麦・醤油・酒・鶏肉・豆腐・生姜・砂糖・ごぼう・人参・油揚げ・味噌・みりん風調味料・油・ごま■じゃがいも・玉葱・わかめ・味噌■ほっけ・酒・小麦粉・卵・オートミール・パン粉・油
8	9	10	11	12
ハヤシライス 小松菜とベーコン のサラダ	ツイストパン クリームシチューカレー風味 あさりのカッパとサラダ バナナ	ごはん 肉じゃが さんまスパイス揚げ のりの佃煮	みそラーメン きなこポテト 紅まどんな(みかん)	ビビンバ ひじき春巻 フルーツミックス
■ごはん・豚肉・玉葱・人参・じゃがいも・セロリ・生姜・にんにく・グリーンピース・油・小麦粉・トマトピューレ・ケチャップ・トマト缶・デミグラスソース・ウスターソース・中濃ソース・醤油■ベーコン・小松菜・もやし・醤油・酢・油・砂糖・ごま	■豚肉・セロリ・油・じゃがいも・玉葱・人参・パセリ・小麦粉・バター・カレーウ・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ■あさり・生姜・醤油・みりん風調味料・小麦粉・片栗粉・油・きゅうり・きゃべつ・人参・酢・砂糖・ごま油・ごま	■豚肉・大豆水煮・じゃがいも・玉葱・しらたき・人参・切り干し大根・さやいんげん・しいたけ・生姜・油・醤油・砂糖・酒・みりん風調味料■さんま・調味料・小麦粉・片栗粉・油・生姜・にんにく・酒・醤油・片栗粉・小麦粉・油■のり・ひじき・醤油・酒・みりん風調味料・砂糖・水あめ	■ラーメン・豚肉・玉葱・人参・生姜・にんにく・ごま・ごま油・味噌・醤油・酒・みりん風調味料・トウバンジャン・もやし・メンマ・油・ほうれん草・長葱・茗わめ■じゃがいも・油・きな粉・砂糖	■胚芽精米・大麦・酒・醤油・豚肉・豆腐・メンマ・長葱・生姜・にんにく・油・砂糖・みりん風調味料・ごま油・トウバンジャン・人参・ほうれん草・もやし・ごま・酢■たけのこ・人参・豚肉・ひじき・ごま油・大豆・醤油・でん粉・砂糖・酒・オイスターソース・小麦粉・油■みかん缶・パイン缶・黄桃缶・梨缶
15	16	17 リザーブ給食	18 冬至の日献立	19
根菜のスーパカレー ハムコーンサラダ	角食・ブルーベリー・ジャム ポテトスープ メンチカツ もやしのごまサラダ	ごはん さつま汁 ①ハンバーグきのこソース ②たらザンギ 磯和え	肉うどん かぼちゃのいとし煮 みかん	シーフードカレー 豆腐ナゲット ケチャップソース 黄桃缶
■ごはん・豚肉・にんにく・油・じゃがいも・ごぼう・人参・大根・玉葱・セロリ・りんご・生姜・にんにく・トマト缶・醤油■ハム・とうもろこし・きゃべつ・醤油・酢・砂糖・ごま油	■ブルーベリー・砂糖■ベーコン・じゃがいも・人参・玉葱・パセリ・醤油■豚肉・パン粉・玉葱・小麦粉・大豆・でん粉・油・砂糖■ほうれん草・もやし・とうもろこし・人参・醤油・砂糖・酢・味噌・酒・トウバンジャン・ごま	■鶏肉・酒・さつまいも・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長葱・油・味噌①豚肉・鶏肉・玉葱・大豆・豚脂・でん粉・油・たまごたけ・しめじ・えのきたけ・しいたけ・醤油・みりん風調味料・片栗粉・ごま②たら・でん粉・大豆・醤油・生姜・水あめ・にんにく・味噌・酢・ごま油・油■小松菜・もやし・のり・醤油	■うどん・豚肉・醤油・砂糖・酒・油揚げ・人参・ほうれん草・長葱・しいたけ・たまごたけ・みりん・酢■南瓜・あずき・砂糖・白玉もち	■胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・えび・あさり・人参・玉葱・パセリ・油■豆腐・鶏肉・玉葱・油・卵・片栗粉■ケチャップ・ウスターソース・砂糖
22	23 クリスマス給食	24	25 終業式	
ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げポークシュウマイ ナムル	ロールパン イタリアンスープ フライドチキン フルーツゼリー	しらすごはん みそ汁 コーンフライ	スパゲティミートソース 青のりポテト	
■豆腐・鶏肉・小松菜・長葱・人参・生姜・にんにく・油・醤油・砂糖・酒・片栗粉■玉葱・豚肉・牛肉・でん粉・大豆・砂糖・醤油・小麦粉・油■ほうれん草・もやし・人参・醤油・酢・砂糖・ごま油・ごま	■ベーコン・じゃがいも・玉葱・人参・とうもろこし・パセリ・マカロニ・醤油■鶏肉・にんにく・牛乳・小麦粉・片栗粉・油■みかん缶・パイン缶・黄桃缶・梨缶・りんご缶・ジュース・粉寒天・砂糖	■胚芽精米・大麦・酒・しらす干し・炊き込みわかめ・ごま■厚揚げ・小松菜・味噌■とうもろこし・パン粉・生乳・小麦粉・砂糖・全粉乳・油	■スパゲティ・油・豚肉・玉葱・人参・大豆水煮・マッシュルーム・セロリ・にんにく・油・小麦粉・ケチャップ・トマトピューレ・デミグラスソース・ウスターソース・中濃ソース・醤油■じゃがいも・油・青のり	

★果物は天候や生育状況によって、変更になる場合があります。
 ★献立名の下は、使用食材の一部です。
 ★「あさり」「のり」「わかめ」「しらす干し」などの海産物全般に、漁法や餌の関係で小さな「えび」「かに」が混入する場合があります。
 ★牛乳(200ml)は毎日つきます。

23日(火)はクリスマス給食です。『フライドチキン』を食べて、クリスマス気分を感じてほしいです。

17日(水)はリザーブ給食です。「ハンバーグきのこソース」か「たらザンギ」のどちらか自分で選んだおかずをこの日に食べます。