

きゅうしょくだより

2025 年（令和 7 年）

12月号

宮の丘中・福井野中

おせち料理の意味合いはご存知ですか？

昔は、桃の節句（ひなまつり）や、端午の節句（こどもの日）など、季節の節目となる節句をお祝いする料理を「おせち」と呼んでいました。現在は、新年を祝うお正月料理のことを「おせち」といいます。1つ1つの料理には、豊作や、家族の安全、健康などの願いがこめられています。今回は料理ごとに込められた願いについてご紹介します。

数の子

にしんが多くの卵を産むことから子孫繁栄の意味が込められています。

えび

「腰が曲がるまで長生きできるように」という、長寿の意味が込められています。

田作り

いわしはかつて稲作の肥料としていたことから、作物の豊年豊作の願いが込められています。

伊達巻

巻物に見立てて「知識」の意味と、伊達という言葉には「しゃれている」の意味があります。

黒豆

黒は魔よけの色であることと、「まめ」に生きるという2つの意味が込められています。

栗きんとん

きんとんは「金団」と書くことから金運アップの願いが込められています。



12月行事の献立



12月17日(水)冬至の献立

かぼちゃのいとし煮
みかん

12月22日(月)クリスマス献立

ミートパスタグラタン
(ペンネ使用)



みなさんの夢 かなえます！

9月26日（金）に行われた福井野祭の開祭式にて「食べてみたい給食ランキング」の発表がありました！

- 1位 寿司
- 2位 ケンタッキー
- 3位 ピザ
- 4位 オムライス
- 5位 ステーキ

12/15（月）献立には3位ピザをトーストで再現した「ピザトースト」が登場します！ぜひお楽しみに♪

12月のよていこんだて

月	火	水	木	金
1 チーズバーガー (横割りパンズ・焼きハンバーグ・ケチャップソース・Feスライスチーズ) ポーククリームシチュー パイン缶	2 豚ミックス丼 みそ汁 りんご缶	3 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	4 豆腐入りカレーピラフ たらフライ フルーツサワー	5 かき揚げ丼 みそ汁 みかん
横割りパンズ・豚肉・鶏肉・玉ねぎ・ケチャップ・Feスライスチーズ・豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パセリ・サラダ油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・シュレットチーズ・スキムミルク/パイン缶	精白米・豚肉・しょうが・片栗粉・小麦粉・厚揚げ・玉ねぎ・たけのこ・人参・ピーマン・きび砂糖・白ごま・白菜・油揚げ・みそ二種/りんご缶	ソフトパスタ・あさり・大豆水煮・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリー・しょうが・にんにく・サラダ油・パセリ・小麦粉・ケチャップ・トマトピューレ・みそ/フレンチポテト・塩/スイートグレープゼリー	胚芽米・大麦・バター・カレー粉・ベーコン・焼き豆腐・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・サラダ油・たら・小麦粉・片栗粉/ミカン缶・黄桃缶・パイン缶・なし缶・なつみかん缶・ヨーグルト・上白糖	精白米・むきえび・あさり・桜えび・玉ねぎ・人参・ごぼう・ひじき・切り干し大根・小麦粉・全卵・きび砂糖・本みりん・片栗粉/キャベツ・油揚げ・みそ二種/みかん
8 ツイストパン コーンクリームスープ フライドチキン	9 和風そばろごはん みそ汁 紅まどんな	10 しょうゆラーメン アメリカンドッグ 黄桃缶	11 ポークウインナーライス カレーコロツケ 小松菜とコーンのサラダ	12 ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ おひたし
ツイストパン/ホールコーン・クリームコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・サラダ油・牛乳・豆乳・スキムミルク・シュレッドチーズ/鶏肉・にんにく・小麦粉・片栗粉	精白米・鶏肉・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・赤みそ・本みりん・きび砂糖・油揚げ・サラダ油/大根・油揚げ・みそ二種/紅まどんな	ソフトラーメン・豚肉・メンマ・しょうが・にんにく・しょうゆ・本みりん・サラダ油・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・くわかくめ/ポークウインナー・小麦粉・ベーキングパウダー・きび砂糖・全卵・牛乳/黄桃缶	胚芽米・大麦・バター・トマト缶・ポークウインナー・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・サラダ油・ケチャップ/じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・カレー粉/ハム・小松菜・ホールコーン・白ごま・サラダ油・きび砂糖	精白米/豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・人参・しょうが・にんにく・サラダ油・きび砂糖・片栗粉/えび・イトヨリダイ・玉ねぎ・小麦粉/ほうれん草・白菜・糸かつお・しょうゆ
15 福井野祭企画 ピザトースト チキンナゲット コールスローサラダ	16 ごはん 豆腐の中華煮 ししゃものから揚げ ナムル	17 冬至献立 肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん	18 五目ごはん レバー入りメンチカツ 磯和え	19 根菜のスープカレー あさりのスパゲティサラダ
角食・ベーコン・玉ねぎ・マッシュルーム・ピーマン・ケチャップ・トマトピューレ・きび砂糖・ミックスチーズ/鶏肉・砂糖・小麦粉・片栗粉/キャベツ・人参・ホールコーン・サラダ油・上白糖	精白米/豆腐・豚肉・むきえび・人参・玉ねぎ・たけのこ・たまごたけ・干しいたけ・きくらげ・しょうが・にんにく・サラダ油・きび砂糖・片栗粉・ごま油/からふとししゃも・小麦粉・片栗粉・きび砂糖・本みりん/ハム・小松菜・もやし・人参・きび砂糖・ごま油・豆板醤・白ごま	ソフトめん・豚肉・しょうゆ・本みりん・油揚げ・つと・人参・ほうれん草・長ねぎ・干しいたけ・たまごたけ・きび砂糖/かぼちゃ・小豆・きび砂糖・白玉/みかん	精白米・大麦・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・干しいたけ・サラダ油・きび砂糖・本みりん/牛肉・玉ねぎ・豚レバー・豚肉・片栗粉・しょうゆ・パン粉/小松菜・もやし・もみのり・しょうゆ	精白米・豚肉・にんにく・じゃがいも・ごぼう・人参・大根・玉ねぎ・セロリー・りんご・しょうが・にんにく・サラダ油・トマト缶・カレー粉/あさり・しょうが・きび砂糖・スパゲティ・きゅうり・人参・しょうゆ・サラダ油・きび砂糖・白みそ・ごま油・白ごま
22 クリスマス献立 コッペパン ミートパスタグラタン ごぼうチップサラダ	23 ごはん しょうゆおでん ひじき春巻Fe おかかふりかけ	24 味噌バターコーンラーメン チーズポテト 洋なし缶	25 終業式 とりめし ハンバーグきのこソース ごま和え	26 冬休み 
コッペパン/ペンネマカロニ・豚肉・しょうが・にんにく・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリー・サラダ油・小麦粉・バター・サラダ油・ケチャップ・シュレッドチーズ・ミックスチーズ・粉チーズ・パン粉・パセリ/ハム・キャベツ・きゅうり・ホールコーン・ごぼう・きび砂糖・白ごま	精白米/ひじき入りさつま揚げ・豆腐入りかまぼこ・うずら卵水煮・ひじき入りがんも・厚揚げ・こんにゃく・人参・大根・ふき水煮・きび砂糖・しょうゆ・本みりん/たけのこ・人参・豚肉・ひじき・小麦粉/しらす・糸かつお・きび砂糖・切り干し大根・白ごま	ソフトラーメン・豚肉・玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・白ごま・みそ二種・醤油・本みりん・ごま油・豆板醤・しょうが・もやし・玉ねぎ・メンマ・人参・サラダ油・ほうれん草・長ねぎ・バター・ホールコーン/じゃがいも・きび砂糖・バター・シュレットチーズ・牛乳・スキムミルク/なし缶	胚芽米・大麦・鶏肉・しょうが・玉ねぎ・サラダ油・本みりん・きび砂糖/牛肉・玉ねぎ・豚肉・パン粉・鶏卵・牛乳・たまごたけ・ぶなしめじ・えのきたけ・干しいたけ・しょうゆ・きび砂糖・本みりん・片栗粉・白ごま/小松菜・もやし・白ごま・きび砂糖・しょうゆ	

*牛乳は毎日つきます。

*献立名の下に主な食材を載せています。(調味料や少量のものは除く)「/」は献立ごとの区切りです。

*献立や青果物等の食材は、天候や市場の入荷状況により変更になる場合があります。

*あさり、しらす干し、わかめ等の海産物には、小さなえび・かに等の甲殻類や、貝殻などが混入している可能性があります。

*カラフトししゃも(子持ち)の内臓には、ししゃもがえさとして食べた小さなえび、かに等の甲殻類や貝殻、小石などが混入している可能性があります。