

☆1がつよていこんだて☆

月	火	水	木	金
<p>15日は、早目に給食を食べて下校します。</p> <p>△子持ちカラフトししゃも ☆柑橘系以外の果物あり *牛乳は毎日つきます。 *果物や野菜は変更になることがあります。 *ワカメなどの海藻類や、しらすぼし、ししゃも、あさりなどには、小さなえびやカニが混入していることがあります。</p>		<p>15日 ソフトフランスパン ★コーンシチュー メンチカツ 切り干し大根のサラダ</p>	<p>16日 ごはん 白玉汁 ブリの味噌照り焼き 紅白なます</p>	<p>17日 カレーうどん 青のりポテト はっさく</p>
<p>20日 ★豆腐入りカレーピラフ ★野菜コロッケ ☆フルーツミックス</p>	<p>21日 ごはん スンドゥブチゲ ひじき入りぎょうざ ナムル</p>	<p>22日 ●★コッペパン ★ベーコンシチュー ホッケフライ あさりのサラダ</p>	<p>23日 厚揚げ入り肉炒め丼 おひたし りんご</p>	<p>24日 たぬきうどん (●揚げ玉) ★さつま芋グラッセ いよかん</p>
<p>27日 鶏ごぼうご飯 味噌汁 イワシのカレー揚げ</p>	<p>28日 ごはん 豚汁 ★南瓜コロッケ からしあえ</p>	<p>29日 ●★黒角食 ★白菜と肉ボールの クリーム煮 イカフライ 黄桃 (缶詰)</p>	<p>30日 ハヤシライス コールスローサラダ</p>	<p>31日 塩ラーメン シナモンポテト パイナップル (缶詰)</p>
<p>胚芽米、大麦、バター、カレー粉、ベーコン、焼豆腐、人参、玉葱、マッシュルーム、パセリ、サラダ油/じゃが芋、豚肉、玉葱、コーン、人参、グリーンピース、スキムミルク、サラダ油、小麦粉、パン粉、ごま、菜種油/みかん缶、パン缶、リンゴ缶、洋梨缶、黄桃缶</p>	<p>精白米/豆腐、豚肉、生姜、にんにく、豆板器、サラダ油、ごま油、あさり、人参、玉葱、えのきだけ。にら/キャベツ、豚肉、ひじき、ラード、鶏肉、長葱、澱粉、ごま油、生姜、しいたけ、ホタテエキス、カキエキス、小麦粉、菜種油/小松菜、もやし、人参、ごま油、ごま</p>	<p>コッペパン/ベーコン、じゃが芋、玉葱、人参、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/ほっけ、パン粉、小麦粉、シヨートニング、コーンスターチ、澱粉、ライ麦粉、コーンフラワー、菜種油/あさり、生姜、キャベツ、人参、サラダ油、からし、ごま油、ごま</p>	<p>精白米、豚肉、メンマ、人参、サラダ油、もやし、小松菜、厚揚げ、澱粉、菜種油、玉葱、りんご、生姜、にんにく、豆板器、澱粉、ごま油、ごま/ほうれん草、白菜、糸カツオ/りんご</p>	<p>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、菜種油、鶏肉、つと、ほうれん草、長葱、たもぎたけ、しいたけ/さつま芋、バター、牛乳/いよかん</p>
<p>胚芽米、鶏肉、大麦、鶏肉、焼豆腐、生姜、ごぼう、人参、油揚げ、サラダ油、ごま/じゃが芋、わかめ、長葱/いわし、生姜、カレー粉、小麦粉、でん粉、菜種油</p>	<p>精白米/豚肉、豆腐、じゃが芋、こんにゃく、人参、大根、玉葱、ごぼう、長葱、生姜、サラダ油/南瓜、パン粉、マッシュポテト、玉葱、サラダ油、スキムミルク、米粉、小麦粉、菜種油/焼きちくわ、ほうれん草、もやし、からし</p>	<p>黒角食/豚肉、すりみ、焼豆腐、玉葱、澱粉、白菜、人参、マッシュルーム、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳/イカ、パン粉、小麦粉、大豆、澱粉、菜種油/黄桃缶</p>	<p>精白米、豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、セロリ、生姜、にんにく、マッシュルーム、グリーンピース、サラダ油、小麦粉、トマトピューレ、ケチャップ、トマト、デミグラスソース、ソース、オールスパイス、ナツメグ/キャベツ、人参、コーン、サラダ油、からし</p>	<p>ラーメン、豚肉、生姜、にんにく、サラダ油、メンマ、つと、もやし、人参、玉葱、白菜、長葱、ほうれん草、わかめ/さつま芋、菜種油、グラニュー糖、シナモン/パン缶</p>

札幌市の

1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。

学校給食の歴史を振り返ってみましょう!



コッペパン
ミルク入りみそ汁

<昭和 26 年>コッペパンと汁物を中心としたおかずによる週 5 回の給食が始まりました。食器は各自で持参していました。



うどん、牛乳
大学いも

<昭和 30 年>脱脂粉乳が登場しました。給食の食器として、アルマイトのカップとレンゲスプーンの使用が始まりました。

<昭和 40 年>脱脂粉乳に替わって、週 2 回の牛乳になりました。また、袋入りのめん給食も始まりました。



コッペパン
脱脂粉乳、栄養汁

<昭和 47 年>食器がポリプロピレンに替わり、先割れスプーンの使用が始まりました。今ではめずらしい鯨肉が、竜田揚げや甘露煮として頻りに登場していました。ごはん給食も始まりました。



コッペパン
牛乳、ジャム
鶏の竜田揚
しょうゆおでん



五目ご飯、牛乳
鯨フライ
みそ汁、りんご

<昭和 52 年>仕切りの入ったステンレスのランチ皿とカップの食器に替わりました。

いただきます



そうに

あなたのおうちは、どんなお雑煮ですか？

「お雑煮」とは？

主にお正月に食べられる、お餅を入れた汁物のことです。古くは南北朝時代の文献に「雑煮」の文字が見られます。

地域によりお餅の形(丸・四角)や調理法(焼く・ゆでる)、だしの種類(鶏ガラ・昆布・削り節・魚から取った出汁など)、入る具材(野菜や肉・豆腐やかまぼこなど)、味付け(味噌・醤油など)の種類が異なりまた、各家庭においても特徴が違います。

北海道は、主に江戸時代後期から明治時代にかけて日本各地から人々が移り住んできたため、地域性による違いよりも家庭ごとの特徴が顕著になっています。



ふるさとのりょうり、

おいしいね

おおみそか

大晦日にどんな料理を食べますか？

大晦日(12月31日)に食べる全国的に有名な料理は、年越しそばですね。各御家庭でも定番の料理があると思いますが、北海道では大晦日の夕食からおせち料理を食べる家庭が多かったようです。これは日没から翌日が始まっている、つまり大晦日の夕方から元日であるという、昔からの考えの名残であるとされています。いずれにしても、家族や親しい人たちと料理を囲んで交流を深める大切な時間であることに違いはないようです。

冬休み、食事のお手伝いをしてもらいましょう。

つくるの大好き
食べるの大好き
な子どもに!!

料理をするときのやくそくを、おうちのひととしましょう

- ①身支度はいい？(つめは大丈夫?)
(しっかり手を洗おう!)
- ②包丁を持ったら……柄をしっかりと持つ。
刃の方を人に向けない。切るときはねこの手に。
- ③火を使うとき……火のそばを離れない。
火の加減に注意する。(やけど注意)
- ④後片づけも忘れずに……。

