

12月 給食だより

令和7年11月28日

札幌市立豊平小学校
札幌市立東山小学校

12月16日(火)はリザーブ給食

北海道の食材を食べよう！

リザーブ給食とは、2つのうちから事前に選んだメニューを当日配膳して食べる給食です。今回は北海道産食材として給食ではおなじみの「白花豆」と「大豆」を使ったコロッケから選択する内容としています。ご家庭でもお子さんが持ち帰るプリントをご覧ください、道産食材に興味をもっていただければと思います。

白花豆コロッケ

白花豆のペーストとじゃがいもが主原料で、甘い味付けです。形はハート形です

あなたはどちら？



十勝大豆コロッケ

大豆にじゃがいもを合わせたまねぎも使ったコロッケです。カレー味に仕上げています。

5年生が考えた みそ汁が給食に！



5年生が家庭科の学習で考えた「みそ汁」が給食に登場します。みそ汁の具はグループごとに考え、栄養教諭が他のメニュー（主食等）との組み合わせを考慮し12月と1月の給食メニューに採用しました。どの案も力作ぞろいで、本当はすべて実施したかったほどでした。5年生「押し」みそ汁をお楽しみに！

日程と
考えた学級・班
具材はこちら



12月17日(水)
東山小 5年1組6班
キャベツ、油揚げ、豆腐



令和8年1月26日(月)
豊平小 5年2組8班
鮭ダイス、さつまいも、
こんにゃく

日本全国味めぐり

12月24日(水) 根菜の札幌スープカレー



札幌の料理

札幌市民にはすっかりおなじみのスープカレーですが、今回は根菜の「ごぼう」「じゃがいも」「人参」「大根」を使った根菜のスープカレーです。日本人に不足しがちな食物繊維を多く含み、旬の野菜を味わうことができる、冬にぴったりの具材です。

12月のよていにन्दて

*牛乳は毎日つきます。*パンには卵、乳、小麦が使われています。（ソフトフランスパンのみ卵、乳不使用です。） ソフトめん（うどん）、ソフトラーメン、ソフトパスタ、スパゲティには小麦が使われています。（めんは卵、乳不使用です。）

*小魚や海草、あさりなど海産物全般に小さなかに・えびが混入している場合があります。調理の前に注意して取り除いていますが、給食に混入することがあります。

*調味料類、だし類は食材表から除いています。

*冷凍加工品の詳しい食材表は別にお渡しできます。食材表について希望される方は学校にご相談いただきますようお願いします。

月 1日	火 2日	水 3日	木 4日	金 5日
ごはん いもだんごじる いわしのカリカリフライ ごまあえ 豊平小なし	くろコッペパン チキンクリームシチュー ほっけフライ みかん	ごはん にくじゃが さんまスパイスあげ のりとあさりのつくだに	たぬきうどん（えびいり） バターポテト	ピピンパ ひじきはるまき パインかん
白飯/鶏肉 じゃがいも かたくり粉 にんじん だいこん ごぼう サラダ油 長ねぎ /いわしのカリカリフライ 揚げ油/こまつな もやし 白すりごま /	黒コッペパン/鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん 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 小麦粉 全卵 パン粉 揚げ油/みかん	白飯/豚肉 大豆水煮 じゃがいも たまねぎ しらすたき にんじん 切り干し大根 ぎやいんげん 干しいたけ しょうが サラダ油 /さんましょうが にんにく かたくり粉 小麦粉 カレー粉 チリパウダー 揚げ油/あさり しょうが もみのり ひじき 水あめ/	ソフトめん むきえび あさりにんじん しゅんぎく ごぼう 切り干し大根 ひじき 小麦粉 全卵 揚げ油 鶏肉 つと ほうれんそう 長ねぎ たまぎたけ 干しいたけ /じゃがいも バター 上白糖 牛乳 スキムミルク /	米 大麦 豚ひき肉 焼き豆腐 メンマ サラダ油 トウバンジャン にんじん ほうれんそう もやし 白ごま 長ねぎ しょうが にんにく ごま油 /ひじき春巻 揚げ油/パイン缶詰
8日	9日	10日	11日	12日
ごはん さつまじる サバのソースやき いそあえ 	かくしよく ポテトスープ メンチカツ ミニトマト ブルーベリージャム	ごはん とうふのトロトロに あげえびシュウマイ ナムル	パスタクリームソース ごぼうチップサラダ	シーフードカレーピラフ とうふナゲット パインかん
白飯/鶏肉 さつまいも 豆腐 板こんにゃくにんじん だいこん ごぼう 長ねぎ サラダ油 みそ/さば切り身 しょうが 小麦粉 かたくり粉 揚げ油 みそ 白ごま/こまつな もやし 切りり/	角食/ベーコン じゃがいも にんじん たまねぎ パセリ/メンチカツ 揚げ油/ミニトマト/ブルーベリー	白飯/豆腐 鶏ひき肉 こまつな 長ねぎ にんじん しょうが にんにく サラダ油 かたくり粉 /えびシュウマイ 揚げ油/ほうれんそう もやし にんじん ごま油 白ごま/	ソフトパスタ ベーコン こまつな たまねぎ たまぎたけ 小麦粉 バター サラダ油 チーズ 牛乳 スキムミルク 豆乳 みそ /ハム キャベツ きゅうり ホールコーン ごぼう 揚げ油 白ごま/	米 大麦 バター ベーコン むきえび あさりにんじん たまねぎ マッシュルーム パセリ サラダ油 カレー粉/焼き豆腐 鶏ひき肉 たまねぎ サラダ油 全卵 かたくり粉 揚げ油/パイン缶詰/
15日	16日	17日	18日	19日
ごはん ローペタン かれいからあげ& バーベキューソース	ツイストパン コーンシチュー とかちだいずコロッケ または しろはなまめコロッケ みかん リザープきゅうしよく	ぶたミックスどん 5ねんせいがかんがえた みそしる (キャベツ あぶらあげ とうふ) いちごのデザート  5年生「推し」みそ汁	にくうどん かぼちゃのいとこに かき  12月22日は冬至	しらすごはん みそしる コーンフライ
白飯/豚肉 しょうが かたくり粉 にんじん はくさい 干しいたけ たけのこ 長ねぎ ごま油 /かれい唐揚げ 揚げ油/たまねぎ しょうが にんにく かたくり粉/	ツイストパン/ホールコーンクリームコーン ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも パセリ 小麦粉 バター サラダ油 スキムミルク チーズ 牛乳 豆乳 /十勝大豆コロッケ/白花豆コロッケ 揚げ油/みかん	白飯 豚肉もも しょうが 厚揚げ かたくり粉 小麦粉 揚げ油 たまねぎ たけのこ にんじん ピーマン サラダ油 白ごま/キャベツ 油揚げ 豆腐 みそ /いちごのデザート	ソフトめん 豚肉もも 油揚げ にんじん ほうれんそう 長ねぎ 干しいたけ たまぎたけ /西洋かぼちゃ あずき 白玉もち/かき	米 大麦 しらす干し 炊き込みわかめ 白ごま/厚揚げ こまつな みそ/コーンフライ 揚げ油/
22日	23日	24日	25日	
ハヤシライス こまつなとベーコンの サラダ	ロールパン イタリアンスープ フライドチキン バナナ 	こんさいのスーパカレー ハムコーンサラダ  味めぐり 札幌の料理	みそラーメン きなこポテト オレンジ	
白飯 豚肉もも たまねぎ にんじん じゃがいも セロリー しょうが にんにく マッシュルーム グリンピース 小麦粉 サラダ油 カレー粉 トマトピューレ ケチャップ トマト缶詰 デミグラスソース /ベーコン こまつな もやし サラダ油 白ごま/	ロールパン/ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん ホールコーン パセリ アルファベットマカロニ /鶏肉 パプリカ にんにく 牛乳 小麦粉 かたくり粉 揚げ油/バナナ	白飯 豚肉 オリーブ油 じゃがいも ごぼう 揚げ油 にんじん だいこん たまねぎ セロリー りんご しょうが にんにく サラダ油 トマト缶詰 カレー粉 チリパウダー 煮干し /ハム ホールコーン キャベツ ごま油 /	ソフトラーメン 豚ひき肉 たまねぎ にんじん しょうが にんにく 白すりごま 白ごま むきごま油 みそ みそ トウバンジャン もやし メンマ サラダ油 ほうれんそう 長ねぎ きわかめ 煮干し /フレンチポテト 揚げ油 きな粉 /オレンジ	