1月　給食だより

令和７年１２月２５日　札幌市立豊平小学校
札幌市立東山小学校

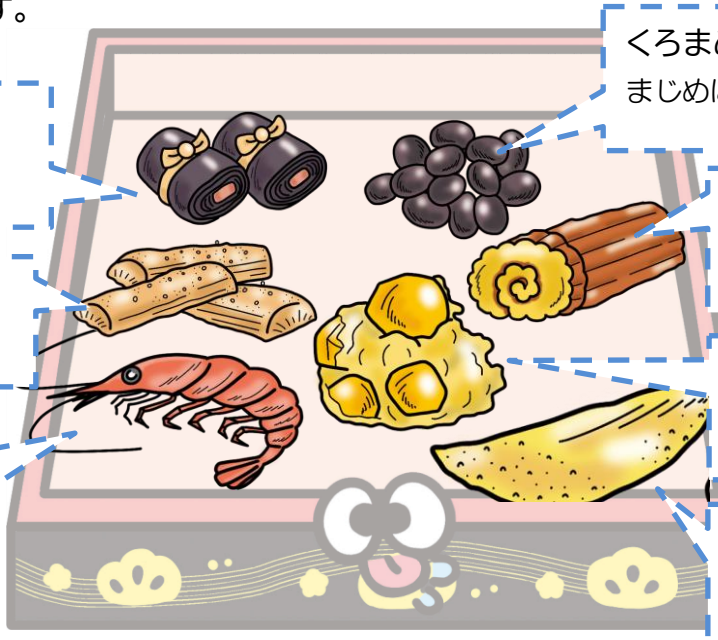
1月24日 ～30日は

学校給食は明治２２年山形県鶴岡市で初めて実施されて以来、各地に広がりましたが、戦争のため中断されていました。戦後になり食糧難による子どもの栄養状態の悪化などを背景にその必要性が指摘され、世界からの物資寄贈により再開されたことを記念して１月２４日から３０日が全国学校給食週間と定められました。現在の学校給食は、子どもたちが生涯にわたって健康的な食生活を送るためとても重要な役割を果たしています。

なぜお正月にえび を食べるの？

おせちのひみつ

12月に、豊平小と東山小の２年生が、栄養教諭とおせち料理にこめられた願いを学びました。もうすぐお正月ですが、重箱のおせち料理ではなくとも、日本の伝統的なおせち料理を数品でも味わってほしいと願います。年が明けた1月の給食メニューには、お雑煮に見立てた「白玉汁」、色合いがおめでたい「紅白なます」が登場します。



こぶまき
よろこぶの「こぶ」

くろまめ
まじめに生きる

だてまき
学問が豊かな人に

ごぼう
しっかり地についた生活

きんとん
豊かに暮らせるように

えび
長生き
めでたい赤い色

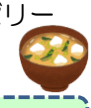
かずのこ
子宝に恵まれるように

おせちのひみつを知った子どもたちの反応は？

「かまぼこ」「黒豆」はご家庭でおなじみのようで、「食べたことがある」「好き」と自分が伝えていきたい料理に選んでいました。「子どもがたくさん欲しいから」と、かずのこを選んだ児童も。子孫繁栄を願う食材として、他に里いもがあります。親いものまわりに子いもがつく様子から縁起が良いとされています。昔は現代と違い乳幼児が生命をつなぐのが難しかったので、子どもがたくさん生まれるよう願いをかけ成長を願っていたと思われます。栄養教諭から「子どもたち一人一人が大事な、大切な存在だよ。宝物なんだよ。」と伝えると真剣なまなざしで聞き入っていた子どもたちに、ほっこりした栄養教諭でした。

里いも

1月のよていこんだて

月	火	水	木	金
＊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。			**15日** しょうゆラーメン だいがくいも きよみオレンジ ソフトラーメン 豚肉もも メンマ しょうが にんにく サラダ油 つと もやし たまねぎ にんじん 長ねぎ ほうれんそう くきわかめ /さつまいも 揚げ油 水あめ 黒砂糖 黒ごま/オレンジ	**16日** わかめごはん けんちんじる あげぎょうざ 米 大麦 炊き込みわかめ 白ごま/鶏肉 豆腐 つきこんにゃく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ サラダ油 /ぎょうざ 揚げ油/
19日 ごはん しらたまじる さんまのかばやき こうはくなます お正月メニュー 白飯/白玉もち 鶏肉 凍り豆腐 にんじん ほうれんそう だいこん ごぼう 長ねぎ 干しいたけ /さんま 小麦粉 揚げ油 しょうが 白ごま かたくり粉/だいこん にんじん 上白糖 /	**20日** ツイストパン ポークシチュー こまつなサラダ いよかん ツイストパン/豚肉もも にんにく セロリー じゃがいも にんじん たまねぎ さやいんげん 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 /ハム 緑豆はるさめ ひじき こまつな ごま油 /いよかん	**21日** あつあげいり にくいためどん みそしる あまくさオレンジ 白飯 豚肉 メンマ にんじん サラダ油 もやし こまつな 厚揚げ 揚げ油 たまねぎ りんご しょうが にんにく トウバンジャン かたくり粉 ごま油 白ごま/じゃがいも にら みそ /オレンジ	**22日** ゆであげミートソース フレンチポテト スパゲティ オリーブ油 パセリ 豚ひき肉 たまねぎ にんじん 大豆水煮 マッシュルーム セロリー にんにく 小麦粉 サラダ油 カレー粉 ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース /じゃがいも 揚げ油 /	**23日** ほうれんそうピラフ やさいコロッケ パインかん 米 大麦 バター ベーコン にんじん たまねぎ にんにく ホールコーン サラダ油 ほうれんそう /ポテトコロッケ（野菜） 揚げ油/パイン缶詰
26日 ごはん 5ねんせいがかんがえた みそしる おろしハンバーグ ブルーベリーゼリー  5年生「推し」みそ汁 白飯/鮭 さつまいも こんにゃく 長ねぎ みそ /ハンバーグ 揚げ油 だいこん しょうが かたくり粉/ブルーベリーゼリー	**27日** よこわりパンズ コーンクリームスープ イカバーグ あさりのスパゲティサラダ 横割パンズ/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 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ /いかハンバーグ 揚げ油/あさり しょうが スパゲティ きゅうり にんじん サラダ油 みそ ごま油 白ごま/	**28日** とりてんどん みそしる ごまあえ 白飯/鶏肉むね しょうが にんにく 全卵 小麦粉 かたくり粉 揚げ油/ だいこん 油揚げ みそ/ ほうれんそう はくさい ごま /	**29日** かんさいふうきつねうどん ごまポテト 味めぐり 大阪の料理 ソフトめん 小揚げ 鶏肉むね つと 干しいたけ 長ねぎ ほうれんそう /じゃがいも 揚げ油 白すりごま /	**30日** とうふいりカレーピラフ くしろさんたらフライ ヨーグルトあえ 米 大麦 バター ベーコン 焼き豆腐 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/釧路産たらフライ 揚げ油/みかん缶詰 パイン缶詰 黄桃缶詰 なし缶詰 なつみかん缶詰 ヨーグルト/

食事の前に
しっかり手洗いを
しましょう