

# 12月

# 給食だより



真駒内中学校 ★ 平岸中学校

月	火	水	木	金
<b>2</b> カレーライス マカロニサラダ 	<b>3</b> コッペパン シーフードグラタン 厚揚げサラダ 黄桃缶	<b>4</b> ごはん 肉じゃが 道  ひじき春巻き 柿	<b>5</b> カレーラーメン フレンチポテト みかん	<b>6</b> チキンライス カレーコロケ ヨーグルト和え 
<b>9</b> ごはん 肉返湯(ローパンタン) ☆ザンギ 磯和え	<b>10</b> ☆揚げパン 麦入り野菜スープ ☆ほうれん草とコーンのサラダ	<b>11</b> ☆味噌かつ丼 みそ汁(大根・油揚げ) からし和え	<b>12</b> ☆味噌バターコンラーメン きなこポテト ☆アイスクリーム	<b>13</b> ☆とりめし レバー入りメンチカツ もやしのカレー和え
✨リクエスト給食週間✨				
<b>16</b> ごはん マーボー厚揚げ しゃものから揚げ2本 おひたし	<b>17</b> 横割バンズ イタリアンスープ 焼きレバー入りハンバーグ りんご Fe スライスチーズ ケチャップソース	<b>18</b> 厚揚げ入り肉炒め丼 みそ汁(白菜・油揚げ) パイン缶詰	<b>19</b> 五目うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん 	<b>20</b> コーンピラフ フライドチキン フルーツミックス 
<b>23</b> ビビンパ チンゲン菜のスープ カットパイ 	<b>24</b> ロールパン オニオンポタージュ 鮭のハーブ焼き パイン缶詰	冬休みが始まります・・・ ○朝ごはん      ○冬野菜を食べよう      ○主食・主菜・副菜を揃える   		

## おせち料理の意味や願い、知っていますか？

### 黒豆

まめに働き、健康に暮らせるようにという願い。



### 昆布巻き

こぶ=よろこぶで縁起が良いとされている。

### 伊達巻

見た目が巻物に似ていることから  
 学問・教養を持つことを願ったもの。

### 海老

ひげが長く腰が曲がった  
 様子から長寿を願ったもの。

### 数の子

卵の数が多いことから子宝と  
 子孫繁栄を願ったもの。

【使用食品名一覧】

都合により、献立を変更させていただく場合があります。ご理解、ご了承をどうぞよろしくお願い致します。  
 (特に、青果物は天候等によって、入荷量及び価格が左右されるため、大量に使用する学校給食の場合、やむを得ず変更する場合があります。どうぞ、ご理解ご協力をお願いいたします。)

2	月	カレーライス<ごはん・豚肉・じゃがいも・人参・たまねぎ・セロリ・りんご> マカロニサラダ<マカロニ・ハム・きゅうり・にんじん>
3	火	シーフードグラタン<たんざくいか・むきえび・ホタテ・白ワイン・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム> 厚揚げサラダ<厚揚げ・しょうが・揚げ油・キャベツ・きゅうり>
4	水	肉じゃが<豚肉・大豆・しらたき・じゃがいも・たまねぎ・にんじん> ひじき春巻き<ひじき春巻き・揚げ油>
5	木	カレーラーメン<しょうが・にんにく・もやし・はくさい・にんじん・たまねぎ・ほうれん草・わかめ・カレー粉・カ レールウ・トマトピューレ>フレンチポテト<フレンチポテト・揚げ油・食塩・黒こしょう>
6	金	チキンライス<おおむぎ・バター・トマト缶詰・白ワイン・鶏肉もも・玉ねぎ・にんじん・グリーンピース・マッシュルーム> カレーコロッケ<ポテトコロッケカレー味・揚げ油>ヨーグルト和え<ミカン缶詰・なし缶詰・なつみかん缶詰・黄 桃缶・ヨーグルト>
9	月	肉片湯<ぶたにく・しょうが・片栗粉・にんじん・はくさい・たけのこ・ほうれん草・長ねぎ・鶏がらスープ> ザンギ<鶏肉もも・しょうが・にんにく・全卵・揚げ油>磯和え<こまつな・もやし・切りのり>
10	火	揚げパン<揚げ油・グラニュー糖・シナモン>麦入り野菜スープ<ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・セロリ・パ セリ・大麦・鶏がら>ほうれん草とコーンのサラダ<ハム・ほうれん草・白ごま・きび砂糖>
11	水	味噌かつ丼<豚肉ヒレ・清酒・小麦粉・全卵・本みりん・白ごま・揚げ油>味噌汁<大根・油揚げ・白みそ・赤みそ・ 昆布>からし和え<ハム・もやし・こまつな・からし>
12	木	味噌バターコーンラーメン<豚肩ひき肉・玉ねぎ・にんじん・しょうが・にんにく・白ごま・赤みそ・白みそ・トウバン ジャン>きなこポテト<じゃがいも・揚げ油・きなこ>
13	金	とりめし<おおむぎ・鶏がらスープ・鶏肉もも・むね・たまねぎ>レバー入りメンチカツ<レバー入りメンチカツ・揚げ 油>もやしのカレー和え<もやし・カレー粉・緑豆はるさめ・きゅうり・にんじん>
16	月	マーボー厚揚げ<厚揚げ・ぶたひき肉・しょうが・にんにく・長ねぎ・干しいたけ・オイスターソース・トウバンジ ャン>ししゃもの唐揚げ<ししゃも・揚げ油・きび砂糖・本みりん>おひたし<こまつな・はくさい・糸かつお>
17	火	イタリアンスープ<ベーコン・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ホールコーン・アルファベットマカロニ> ケチャップソース<ケチャップ・ウスターソース・きび砂糖・赤ワイン・からし>
18	水	厚揚げ入り肉炒め丼<豚肉かた・メンマ・にんじん・もやし・こまつな・厚揚げ・揚げ油・たまねぎ・ウスターソ ース・にんにく・トウバンジャン>味噌汁<はくさい・油揚げ・白みそ・赤みそ>
19	木	五目うどん<鶏肉むね・清酒・油揚げ・つと・にんじん・こまつな・ごぼう・長ねぎ・たもぎたけ・本みりん> かぼちゃのいとこ煮<西洋かぼちゃ・あずき・きび砂糖・白玉もち>
20	金	コーンピラフ<おおむぎ・たまねぎ・にんじん・ホールコーン・マッシュルーム>フライドチキン<鶏肉もも・ナツメ グ・にんにく・揚げ油>フルーツミックス<ミカン缶詰・パイナップル缶詰・なし缶詰・黄桃缶>
23	月	ビビンパブ<豚肉もも・焼き豆腐・メンマ・長ねぎ・しょうが・にんにく・トウバンジャン・長ねぎ・もやし・ごま油 >チンゲン菜のスープ<チンゲン菜・春雨・コーン・鶏がら>
24	火	オニオンポタージュ<たまねぎ・じゃがいも・チーズ・鶏がらスープ>鮭のハーブ焼き<白さけ・にんにく・白ワイ ン・パン粉・粉チーズ>

つと・白ちくわ(たら、でん粉、塩、砂糖)はんぺん(たら、でん粉、塩、砂糖、卵白)豆腐入りかまぼこ(たら、豆腐、でん  
粉、塩、さとう)ハム(豚肉、でん粉、塩、さとう、香辛料、リン酸塩)ベーコン(豚肉、塩、さとう)豆板醤(唐辛子、塩、み  
そ、みりん、ろ豆粉、酒精、調味料(アミノ酸等)、PH調整剤)オイスターソース(かきエキス、果糖ぶどう糖、たん白  
加水分解物、塩、でん粉、さとう、酢、調味料(アミノ酸)、酒精、カラメル色素)  
**その他、加工食品についてはその都度変わりますので別途お問い合わせください。**  
 ※パンについて…ソフトフランスパン以外は、乳製品(脱脂粉乳)と、卵(全卵)の使用があります。  
 ※海産物全般について…海洋生物(小さなかに・えびなど)が混入している場合があります。  
 \*学校により、献立が異なる場合があります。

使用食品の詳細につい  
ては(平岸中学校まで)  
※尚、揚げ油は毎回新  
しい油ではなく、複数  
回の使用となりますの  
で、ご了承よろしくお  
願いたします。

突然ですが、ここでクイズです!

札幌市では様々な野菜を作っていますが、その中でも一番多く採れる野菜は何でしょうか。

- ① にんじん ② キャベツ ③ 玉ねぎ

正解は 12 月の給食カレンダーに載っています! ぜひ見てみて下さい! !

