

給食だより

令和8年(2026年)1月15日

札幌市立前田北中学校
札幌市立手稲西中学校
札幌市立星置中学校

新しい年が始まりました!3学期は短いです。3年生は受験、1、2年生はスキー学習などがあります。体調管理に注意し、それぞれ充実した3学期を過ごしてほしいと思います。

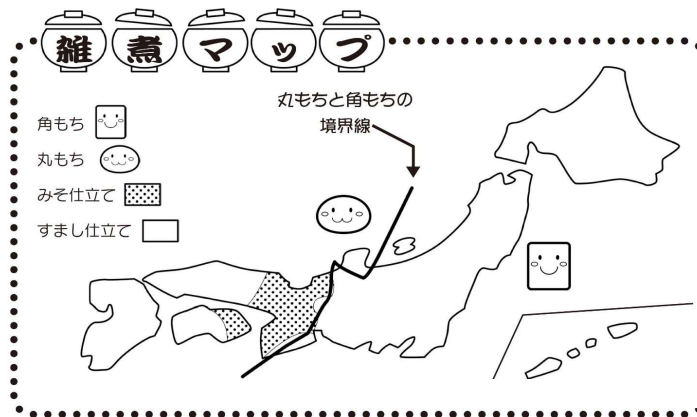
年越しに食べるものは・・・??

“年越しそば”は、江戸時代ごろから食べられていました。

由来については3つの説があると言われています。

- ①そばの実が三角なので邪気を払うため。
- ②そばは細くて長いので長寿になるように願いを込めて。
- ③細工師が金粉を集めるのにそば粉を使うため、金を集める意味。

また、地域によっては年越しうどんを食べたり、年取り魚(鮭やブリなど)を食べたりする風習があります。)



雑煮は各家庭、地域によって味や食材などが様々です。もちも角もち、丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て、味噌仕立てのほか、入れる具も鶏肉やぶり、さといも、小松菜、大根などいろいろあります。また、あん入りもちの雑煮やもちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。みなさんのご家庭ではどのような雑煮ですか?

月		火		水		木		金	
						15	始業式	16	805kcal
								ご飯 白玉汁 ぶりの味噌照り焼き 紅白なます 	
19	779kcal	20	752kcal	21	732kcal	22	773kcal	23	823kcal
味噌うどん チーズポテト焼き 天草(みかん)		鶏ごぼうごはん サケフライ からし和え		ご飯 肉片湯(ローペンタン) ししゃものから揚げ のりとあさりの佃煮		背割コッペ 白菜と肉ボールのクリーム煮 焼フランク コールスローサラダ		カレーライス ほうれん草とベーコンのサラダ 黄桃	
26	768kcal	27	776kcal	28	867kcal	29	748kcal	30	802kcal
広東メン(えび入り) 大学芋 パン		焼豚チャーハン 星のコロッケ ヨーグルト和え		ご飯 マーボー豆腐 揚げぎょうざ ナムル		角食 味噌ワンタンスープ チキンカツ チョコクリーム		ご飯 スンドゥブチゲ いわしのカリカリフライ ごま和え	

1月28日(水)	1月29日(木)	1月30日(金)
ご飯	角食	ご飯
マーボー豆腐 豆腐 豚肉 しょうが にんにく にんじん 長ねぎ 干しいたけ 赤みそ 醤油 黒砂糖 きび砂糖 オイスターソース ごま油 トウバンジャン 唐辛子 かたくり粉 冷凍揚げようぎ	味噌ワタンスープ ワタン皮 豚肉 しょうが にんにく 赤みそ 白みそ トウバンジャン ごま油 メンマ にんじん たまねぎ もやし 長ねぎ ほうれんそう 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布	スンドゥブチゲ 豆腐 豚肉 しょうが にんにく トウバンジャン 醤油 赤みそ ごま油 あさり(水煮) にんじん たまねぎ えのきたけ にら 鳥がら 昆布 煮干し 冷凍いわしのカリカリフライ
ナムル ハム こまつな もやし にんじん 醤油 きび砂糖 ごま油 トウバンジャン 白ごま	チキンカツ 鶏肉 白ワイン 黒こしょう 小麦粉 全卵 パン粉 チョコクリーム 豆乳 チョコレート ビュアココア きび砂糖 コーンスターチ	ごま和え ほうれんそう はくさい 白すりごま 醤油 きび砂糖