

# 給食だより

令和7年（2025年）01月15日  
札幌市立稲穂中学校

3学期が始まりました。1年間の集大成として次につなげられる充実した3学期を過ごして欲しいと思います。

また、インフルエンザ等が大流行しています。手洗いうがいの継続と体調管理には十分注意して過ごして欲しいと思います。

## 給食に恵方巻が出ます！

今年の節分は暦のずれの影響で、2月2日(日)です。前回2021年に124年振りに2月2日になり、今年も4年振りです。

今年も給食では恵方巻を出します！恵方巻には、福を巻く、一本まんま食べることで、縁を切らない、太巻を鬼の金棒に見立てて、邪気を払う、というような縁起の良い意味が込められています。今年の恵方は西南西やや西です。給食では1/28(火)に普段は“たきこみいなり”として食べられているごはんを、この日はオリジナルパッケージの海苔で巻いて恵方巻を作って、教室で食べてもらおうと思います！恵方巻は一言も話さないで食べるのが良いと言われております。



月	火	水	木	金					
	15	始業式	16	710kcal	17	771kcal			
			ゆであげシーフードトマトソース 小松菜サラダ ヨーグルト	ご飯 白玉汁 ぶりの味噌照り焼き 紅白なます					
20	799kcal	21	720kcal	22	731kcal	23	799kcal	24	711kcal
カレーうどん チーズポテト焼き パイ	とりめし 凍み豆腐の天ぷら 磯和え	ご飯 スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ ごま和え	角食 白菜と肉ボールのクリーム煮 いかフライ チョコクリーム	肉炒め丼 味噌汁 みかん					
27	711kcal	28	803kcal	29	781kcal	30	766kcal	31	765kcal
塩ラーメン シナモンポテト いよかん	恵方巻(たきこみいなり) チキンカツ なばなのおひたし	中華丼(えび入り) ワカメスープ 春巻	コッペパン ミートパスタグラタン 切り干し大根のサラダ パイ	和風そぼろごはん 味噌汁 揚げぎょうざ					

1月16日(木)	1月17日(金)	1月20日(月)	1月21日(火)	1月22日(水)	1月23日(木)	1月24日(金)	1月27日(月)	1月28日(火)
<b>家で揚げフードトマトソース</b>	<b>ご飯</b>	<b>カレーうどん</b>	<b>とりめし</b>	<b>ご飯</b>	<b>角食</b>	<b>肉炒め丼</b>	<b>塩ラーメン</b>	<b>東方巻(たきこみいなりの)</b>
スパゲティ オリーブ油 パセリ ベーコン むきえび 白ワイン たんざくいか 白ワイン あさり(水煮) たまねぎ にんじん セロリー にんにく 小麦粉 カレー粉 ケチャップ トマトピューレ トマト缶詰(ホール) ウスターソース 中濃ソース 醤油 黒こしょう オレガノ 赤ワイン 鶏がらスープ	白玉汁 白玉もち 鶏肉 つと 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 醤油 むろあじ 昆布 宗田 <b>ぶりの味噌照り焼き</b> ぶり 赤みそ 醤油 しょうが きび砂糖 白ごま <b>紅白なます</b> だいこん にんじん 上白糖 穀物酢	鶏肉 つと 油揚げ にんじん たまねぎ ごぼう 干しいたけ ほうれんそう たまねぎ 凍り豆腐 醤油 きび砂糖 カレー粉 小麦粉 カレールウ 醤油 きび砂糖 カレールウ かたくり粉 むろあじ 昆布 <b>チーズポテト焼き</b> じゃがいも きび砂糖 バター 牛乳 チーズ ミックスチーズ <b>パイ</b>	米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 醤油 鶏がらスープ しょうが たまねぎ きび砂糖 <b>凍り豆腐の天ぷら</b> 凍り豆腐 醤油 きび砂糖 小麦粉 全卵 <b>磯和え</b>	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 <b>ししゃものから揚げ</b> カラフトししゃも(子供用) 小麦粉 かたくり粉 醤油 きび砂糖 穀物酢 <b>ごま和え</b> 葉だいこん もやし 白すりごま きび砂糖 醤油	白飯と肉ポールのクリーム煮 豚肉 すりみ 焼き豆腐 たまねぎ 黒こしょう かたくり粉 はくさい にんじん マッシュルーム パセリ 小麦粉 バター チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 白こしょう 白ワイン 鶏がらスープ <b>冷凍いかフライ</b>  <b>チョコクリーム</b> 豆乳 チョコレート ピュアココア きび砂糖 コーンスターチ	白飯 豚肉 メンマ にんじん もやし ほうれんそう 醤油 たまねぎ りんご ウスターソース きび砂糖 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 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布 <b>味噌汁</b> じゃがいも にら 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布 <b>みかん</b>	ソフトラーメン しょうが にんにく 醤油 メンマ もやし にんじん たまねぎ はくさい 長ねぎ ほうれんそう 塩わかめ 黒こしょう ごま油 白ごま 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布 <b>シナモンポテト</b> さつまいも グラニュー糖 シナモン <b>いよかん</b>	米(はいが精米) おおむぎ(米粒麦) 上白糖 穀物酢 昆布 油揚げ にんじん 干しいたけ ひじき 醤油 きび砂糖 白ごま あまのり <b>チキンカツ</b> 鶏肉 白ワイン 黒こしょう 小麦粉 全卵 パン粉 <b>なばなのおひたし</b> なばな もやし 糸かつお 醤油
<b>小松菜サラダ</b> ハム はるさめ ひじき 醤油 きび砂糖 こまつな 醤油 穀物酢 ごま油 からし <b>ヨーグルト</b>								

1月29日(水)	1月30日(木)	1月31日(金)
<b>中華丼(えび入り)</b>	<b>コッパパン</b>	<b>和風そぼろごはん</b>
白飯 豚肉 醤油 むきえび たんざくいか うすら卵 にんじん はくさい たまねぎ たけのこ(水煮) チンゲンツァイ 干しいたけ 黒きくらげ しょうが にんにく 黒こしょう ごま油 かたくり粉 鶏がらスープ	<b>ミートパスタグラタン</b> マカロニ 豚肉 しょうが にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム セロリー 小麦粉 バター ケチャップ チーズ トマト缶 ウスターソース 中濃ソース 醤油 黒こしょう ナツメグ 赤ワイン 鶏がらスープ ミックスチーズ 粉チーズ パン粉 パセリ <b>切り干し大根のサラダ</b> 切り干し大根 まぐろ・水煮 にんじん もやし きゅうり 白ごま 白みそ 醤油 穀物酢 きび砂糖 ごま油 からし <b>パイ</b>	白飯 鶏肉 焼き豆腐 切り干し大根 干しいたけ 白ごま しょうが ごぼう にんじん 赤みそ 醤油 きび砂糖 油揚げ ひじき 一味唐辛子 <b>味噌汁</b> こまつな たまねぎ 白みそ 赤みそ むろあじ 昆布 <b>冷凍揚げぎょうざ</b>
<b>ワカメスープ</b> 塩わかめ 豆腐 干しいたけ 長ねぎ 醤油 白ごま ごま油 むろあじ 昆布 宗田 <b>冷凍春巻</b>		



・スペースに限りがございますので、一部調味料(塩、酒、みりん等)や揚げ油等の記載を省略しております。

・牛乳は、毎日200mL(1本) つきます。

・予算や天候、その他の関係で、果物や使用食材が 変更になることがあります。

ご了承ください。

・わかめ、あさり、ししゃもなどの海由来の食材には小エビや小カニなどが混入していることがあります。

