

# いただきます

令和7年12月25日

藤野南小学校  
石山緑小学校



1月15日(木)～  
1月23日(金)



《今年は一スノーマーチ》ではなく北見産だんしゃくが届けられます！

\*『スノーマーチ』というじゃがいもを御存じでしょうか？

北海道の北見～「JAきたみらい」というところで作られている品種です。

\*毎年、年明けのこの時期に、札幌市の学校給食で使用されていました。

\*今年度は、高温干ばつの影響により小玉傾向となり、数量の確保ができないため、代替品として「だんしゃく」を供給していただくことになりました。

\*予定数量についても、大幅短縮の2週となります。

食材は気候の影響を大きく受けます。多くの方の努力で食材が届けられていることに感謝していただきたいですね。

愛媛県のマスコットキャラクター『みきゃん』



## 『1月～2月も、柑橘がたくさん！！』



12月には、『紅まどんな』という、愛媛県産の、ゼリーのような食感の柑橘を数回、提供しました。1月～2月にかけても、(公財)札幌市学校給食会や八百屋さんの御協力により、みかんの仲間(柑橘類)をたくさん、提供していきたいと考えております。

1月…19日(月)天草オレンジ 27日(火)…はっさく

2月… 2日(月)はっさく 9日(月)…デコボン

☆2月20日(金)、24日(火)には、佐賀県の唐津というところの『はまさき』という新品種のみかんをお届けする予定です。

『かぜ』や『インフルエンザ』に負けないように  
ビタミンCをたっぷりとりましょう！





# 1月のよていこんだて

※牛乳は毎日つきます。  
※果物は変更になる場合があります。  
※★は、食物アレルギー対応メニューです。

月	火	水	木 15日	金 16日
			わかめごはん けんちん汁 醤油味 揚げぎょうざ  <b>始業式</b>	ご飯 白玉汁 さんまのかば焼き 酢の物
			米、おおむぎ、清酒、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、醤油、食塩、清酒、むろあじ、昆布、宗田/ぎょうざ、なたね油、揚げ油/	白飯 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、清酒、みりん風調味料、本みりん、食塩、むろあじ、昆布、宗田/さんま、小麦粉、なたね油、揚げ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、しょうが、白ごま、かたくり粉/きゅうり、カットわかめ、緑豆はるさめ、穀物酢、醤油、食塩、きび砂糖/
			米、おおむぎ、清酒、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、醤油、食塩、清酒、むろあじ、昆布、宗田/ぎょうざ、なたね油、揚げ油/	白飯 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、清酒、みりん風調味料、本みりん、食塩、むろあじ、昆布、宗田/さんま、小麦粉、なたね油、揚げ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、しょうが、白ごま、かたくり粉/きゅうり、カットわかめ、緑豆はるさめ、穀物酢、醤油、食塩、きび砂糖/
19日	20日	21日	22日	23日
しょうゆラーメン 大学芋 <b>天草オレンジ</b>	豆腐入りカレーピラフ 釧路産たらフライ ★ヨーグルト和え	豚すき丼 味噌汁 黄桃缶	豆パン ポークシチュー 小松菜サラダ <b>石山緑小5.6年・わかくさ学級56年ｽｷｰ学習</b>	ご飯 さつまいも汁 おろしハンバーグ ▲ブルーベリーゼリー
ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、サラダ油、つと、もやし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、ほうれんそう、くきわかめ、醤油、清酒、みりん風調味料、本みりん、食塩、黒こしょう、鳥がら、豚骨、昆布、煮干し/さつまいも、なたね油、揚げ油、水あめ、黒砂糖、醤油、穀物酢、黒ごま/清見オレンジ	米、おおむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、焼き豆腐、醤油、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ、グリーンピース、サラダ油、食塩、カレー粉/たらフライ、なたね油、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/	白飯、豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけのこ、たまごたけ、きび砂糖、醤油、清酒、みりん風調味料、本みりん、ほうれんそう/凍り豆腐、塩わかめ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/黄桃缶詰	豆パン 豚肉、しょうが、にんにく、セロリ、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、さやいんげん、グリーンピース、小麦粉、サラダ油、カレー粉、ハヤシルウ、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、醤油、中濃ソース、ウスターソース、赤ワイン、食塩、黒こしょう、きび砂糖、鶏がらスープ/ハム、緑豆はるさめ、ひじき、こまつな、醤油、穀物酢、きび砂糖、ごま油、からし/	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、しょうが、サラダ油、赤みそ、白みそ、清酒、本みりん、唐辛子、むろあじ、宗田、昆布/ハンバーグ、なたね油、揚げ油、だいこん、しょうが、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、本みりん、かたくり粉/ブルーベリーゼリー
26日	27日	28日	29日	30日
きつねうどん チーズポテト パイン缶詰	ほうれん草ピラフ 十勝大豆コロッケ <b>はっさく</b> <b>石山緑小3.4年ｽｷｰ学習</b>	カレーライス たたききゅうり	横割パンズ 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 <b>石山緑小5.6年・わかくさ学級56年ｽｷｰ学習 3年ルージュ 給食なし</b>	ご飯 味噌汁 ★とり天 ごま和え
ソフトめん、油揚げ、みりん風調味料、だし汁、鶏肉、つと、干しいたけ、長ねぎ、たまごたけ、ほうれんそう、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、唐辛子、むろあじ、宗田、昆布/じゃがいも、上白糖、きび砂糖、バター、チーズ、牛乳、スキムミルク、食塩/パイン缶詰	米、おおむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、にんじん、玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、サラダ油、黒こしょう、ほうれんそう、食塩、醤油/十勝大豆コロッケ、なたね油、揚げ油/はっさく	白飯、豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース、小麦粉、サラダ油、カレー粉、カールウ、ウスターソース、中濃ソース、ケチャップ、醤油、赤ワイン、食塩、シナモン、オールスパイス、ナツメグ、鶏がらスープ/きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま/	横割パンズ ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、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、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ/いかハンバーグ、なたね油、揚げ油/あさり、しょうが、清酒、スパゲティ、きゅうり、にんじん、醤油、穀物酢、サラダ油、きび砂糖、白みそ、ごま油、白ごま/	白飯だいこん、油揚げ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/鶏肉、清酒、醤油、しょうが、にんにく、食塩、白こしょう、全卵、小麦粉、かたくり粉、ベーキングパウダー、なたね油、揚げ油/ほうれんそう、はくさい、白すりごま、醤油、きび砂糖/



## 《天草オレンジって、どんなみかん？》

- \*「清見オレンジ」×「興津(おきつ)早生みかん」×「ページオレンジ」3つをかけ合わせた国産の柑橘で、「タンゴール」の一種です。
- \* 濃厚な甘味とこくがあり、酸味はすくない柑橘で、酸味が少なく、完熟した温州みかんのような味わいです。
- \* 果皮は赤橙色でなめらか。約200gの扁形球です。