

いただきます

1月15日(木)～
1月23日(金)

《今年は…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」を供給していただることになりました。
- *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「みかん



『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)…デコポン

★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 始業式	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 んにやく、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、ぼうれんそ 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、しよ うが、白ごま、かたくり粉/きゅ うり、カットわかめ、鶏豆はあるさ 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 天草オレンジ	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 石山線小3.6年・わかく さ学級56年対-学習	ご飯 さつま汁 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、ぼうれんそう、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、島 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、 バセリ、グリンピース、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、 ハム缶詰、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、たもぎたけ、きび砂糖、 醤油、清酒、みりん風調味料、本 みりん、ぼうれんそう/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、しょが、にんにく、 セロリー、じゃがいも、にんじん、 玉ねぎ、さやいんげん、グ リンピース、小麦粉、サラダ油、 カレー粉、ハヤシソウ、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、綠豆は 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	ぼうれん草ピラフ 十勝大豆コロッケ はっさく 石山線小3.4年対-学習	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 石山線小3.6年・わかく さ学級56年対-学習 3 年ルージュ 給食なし	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 たけ、長ねぎ、たもぎたけ、ぼう 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/じやがいも、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、ぼうれんそう、 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、じやがいも、にんじ ん、玉ねぎ、セロリー、りんご、 しょが、にんにく、グリンピ ース、小麦粉、サラダ油、カレー粉、 カレールウ、ウスターソース、中 濃ソース、チーズ、白ワイン、食 塩、白こしょう、牛乳、豆乳、ス キムミルク、チーズ、白ワイン、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/ぼうれんそ う、はくさい、白すりごま、醤油、 きび砂糖	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、バセリ、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、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、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、しょが、ににく、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/ぼうれんそ 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。
- * 濃厚な甘味とくがあり、酸味はすぐない柑橘で、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。