

*** 札幌市の学校給食は、地産地消の推進、減塩に取り組んでいます ***

1月のよていにこんだて

《参考にしてください》

※そば、落花生、アーモンド、くるみは使用しません。

※牛乳は毎日つきます。

※果物は変更になる場合があります。

※あさり、ししゃも、わかめ、しらすなどの海産物にエビやカニなどの甲殻類が混入することがあります。

※加工食品の詳しい成分が必要な場合はお問い合わせください。

月	火	水	木	金
 <p>今年は午年 よくかんで食べよう！</p> <p>馬は干し草を食べるのに、人間の何倍もたくさんかんでいます。わたしたちも見習って、食事の時は一口30回を自安に、よくかみましょう。</p> 	 <p>地産地消</p> <p>地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。</p>		<p>きつねうどん チーズポテト パイン(かんづめ)</p>	<p>わかめごはん みそしる あげぎょうざ ブルーベリーゼリー</p>
<p>©少年写真新聞社2025</p>				
19日	20日	21日	22日	23日
<p>ごはん しらたまじる さんまのかばやき こうはくなます</p> <p>お正月献立</p>	<p>よこわりパンズ 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</p>	<p>カレーライス コールスローサラダ</p>	<p>しょうゆラーメン だいがくいも オレンジ</p>	<p>ほうれんそうピラフ とかちだいすコロッケ だいこんサラダ</p>
<p>白飯/白玉もち 鶏肉凍り豆腐 にんじん ほうれんそう だいこん ごぼう 長ねぎ 千 しいたけ /さんま 小麦粉 揚げ油 し ょうが ごま かたり粉/だいこん にんじん 上白糖 /</p>	<p>横割パンズ/ホールコーン クリームコ ーンベーコンたまねぎにんじん パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 豆乳 ス キムルク チーズ /いかハンバーグ 揚げ油/あさり しょうが スパゲティきゅ うりにんじん サラダ油 みそ ごま油 ごま/</p>	<p>白飯 豚肉 ジャガイモ にんじん たまね ぎ セロリー りんご しょうが にんにく グ リンピース サラダ油 小麦粉 カレー粉 カレルウ ケチャップ /キャベツにん じん ホールコーン サラダ油 上白糖 /</p>	<p>ソフトラーメン 豚肉もも メンマ しょうが にんにく サラダ油 つぼもやしたまね ぎ にんじん 長ねぎ ほうれんそう くわ かめ さつまいも 揚げ油 水あめ 黒砂 糖 ごま/オレンジ</p>	<p>米 大麦 バター ベーコン にんじん た まねぎ にんにく ホールコーン サラダ油 ほうれんそう /十勝大豆コロッケ 揚げ 油/だいこん まぐろ・水煮きゅうり にん じん ごま ごま油 /</p>
26日	27日	28日	29日	30日
<p>ぶたすきどん みそしる もも(かんづめ)</p>	<p>コッペパン ポークシチュー こまつなサラダ いよかん</p>	<p>ごはん とうふとえびのチリソースに ししゃものからあげ おひたし</p>	<p>パスタクリームソース スペイシーポテト</p>	<p>とうふいりカレーピラフ たらフライ ヨーグルトあえ</p>
<p>白飯 豚肉 しらたきたまねぎたけのこ たもぎたけ ほうれんそう/凍り豆腐 塩 わかめ 長ねぎ みそ /黄桃缶詰</p>	<p>コッペパン/豚肉もも にんにく セロリー ジャガイも にんじん たまねぎ さやいん げん 小麦粉 サラダ油 カレー粉 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 /ハム 緑豆はるさめ ひじき こまつな ごま油 /いよかん</p>	<p>白飯/豆腐 むきえび 小麦粉 揚げ油 にんじん 長ねぎ 千しいたけ グリンピ ース しょうが にんにく サラダ油 ケチャ ップ チリバウダー かたり粉 /カラフトし しゃも(子持ち) 小麦粉 かたり粉 揚 げ油 /こまつな もやし 糸かつお /</p>	<p>ソフトパスタ ベーコン こまつな たまね ぎ たもぎたけ 小麦粉 バター サラダ油 チーズ 牛乳 スキムミルク 豆乳 みそ / じゃがいも 揚げ油 カレー粉 チリバウ ダー /</p>	<p>米 大麦 バター ベーコン 焼き豆腐 に んじん たまねぎ マッシュルーム パセリ サラダ油 カレー粉 /釧路産たらフライ 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/</p>

クイズ かがみ 鏡もちは、なぜ「鏡」なの？ かがみ

- ① もちの表面が鏡のようにつるつるだから
② 古代の銅鏡に形が似ているから



第二章 美術

②(2) 次의 문제에 대해 고민해보세요. 그 이유는 무엇인가요?

②古代의 聞算(形力)의 21종류