



きゅうしょくだより

1月の献立

2025.12.25 札幌市立川北小学校

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|----------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none">・牛乳は毎日つきます。・果物は、変更になる場合があります。・ししゃもやしらす干しなどの小魚、わかめ等の海産物には、甲殻類が混入している場合があります。 | | | 15 しょうゆラーメン 大学芋 きよみオレンジ | 16 ほうれん草ピラフ 十勝大豆コロケ フルーツミックス |
| 19 カレーライス 大根サラダ | 20 よこわりバンズパン コーンクリームスープ イカバーグ (照り焼きソース) あさりのパスタサラダ | 21 とり天井 みそ汁 ごまあえ | 22 パスタミートソース フレンチポテト | 23 わかめごはん けんちん汁 タラフライ (ソース) |
| 26 豚すき丼 みそ汁 さんまの竜田揚げ | 27 くろコッペパン ポークシチュー 小松菜サラダ いよかん | 28 白飯 さつま汁 おろしハンバーグ ブルーベリーゼリー | 29 きつねうどん チーズポテト | 30 豆腐入り カレーピラフ 揚げギョーザ フルーツ白玉 |



受け継がれてきた行事食



伝統的な行事の時につくられている特別な食のことを行事食といいます。行事食には季節の食材が使われたものが多くあります。これからも受け継いでいきたい食文化です。

おせち料理



おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えた料理のことをいいました。本来は、五節句の時につくられていましたが、今では、正月のみにつくられるようになりました。おせち料理に入っている黒豆は「まめに暮らせるように」、数の子は「子孫繁栄」、田作りは「五穀豊穡」、たたきごぼうは「豊年」と「息災」、えびは「長寿」などの願いが込められています。

雑煮



雑煮とは、年神様にお供えたその土地の産物ともちをなべで煮たものです。そのため、雑煮に入る食材やもちの種類、味つけなどは、さまざまとなっています。

