

令和7年12月25日  
札幌市立北野小学校



# きゅうしょくだより



いよいよ明日から楽しみにしていた冬休みが始まりますね。すてきな冬休みになりますように。  
3学期も安全・安心・美味しい給食を提供できるよう、給食室一同頑張ります。

## ♡♡ すてきな「手紙」と「イラスト」が届きました！ ♡♡

12月に行った「給食週間」の取組の中で、子どもたちから「手紙」と「イラスト」を募集しました。  
今回はその一部を紹介いたします。


### <手紙>

- ♡北野のカレー美味しかったです。美味しい給食をありがとう。1030人分も作ってくれてありがとう。
- ♡いつも作ってくれてありがとうございます。美味しいです。残さず食べています。
- ♡いつもみんなの給食を作ってくれてありがとうございます。全部きれいに食べます。
- ♡これから、おはしをスプーンとフォークをそろえて片付けます。
- ♡いつも給食おいしいです。もっとこれからいっぱい美味しいごはんを作って欲しいです。
- ♡苦手な食べ物でも残さずに頑張ります。これからもスプーンとフォークの向きをそろえます。
- ♡いつも野菜を三回洗ってくれてありがとうございます。おかわりをするくらい、給食は美味しいです。
- ♡お皿にごはんつぶが付いていないように気を付けます。私はお味噌汁が大好きです。
- ♡好きな給食は手作りのスープカレーです。
- ♡きれいな食べものが出たら、頑張って食べるようにします。
- ♡いつもステキな給食をありがとうございます。給食を作るのは大変だと思いますが、頑張ってください。
- ♡いつも美味しい給食をありがとうございます。美味しい給食を楽しみに待っています。

### <イラスト>



# 1月 よていこんだて

月	火	水	木	金
			<b>15</b> <b>カレーライス</b> <b>たたききゅうり</b>  豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・りんご・生姜・にんにく・ケリビース・小麦粉・カレールウ・ソース・ケチャップ・鶏ガラ／きゅうり・塩・醤油・砂糖・ごま	<b>16</b> <b>豆パン</b> <b>ポークシチュー</b> <b>小松菜サラダ</b> <b>いよかん</b>  豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・さやいんげん・小麦粉・トマト缶・デミグラスソース・鶏ガラ／ハム・春雨・ひじき・小松菜・醤油・酢・砂糖／いよかん
<b>19 お正月献立</b> <b>ごはん</b> <b>白玉汁</b> <b>さんまのかば焼き</b> <b>酢の物</b>  白玉もち・鶏肉・高野豆腐・人参・ほうれん草・大根・ごぼう・ねぎ・削り節・昆布／さんま・片栗粉・小麦粉・醤油・砂糖・生姜・ごま／きゅうり・わかめ・春雨・酢・醤油・砂糖	<b>20</b> <b>しょうゆラーメン</b> <b>大学いも</b> <b>パイン缶</b>  豚肉・メンマ・つと・もやし・玉ねぎ・人参・ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・醤油・鶏ガラ・豚骨・昆布／さつま芋・水あめ・黒砂糖・醤油・酢・ごま／パイン缶	<b>21</b> <b>豆腐入りカレーピラフ</b> <b>釧路産たらフライ</b> <b>ヨーグルト和え</b>  米・大麦・バター・カレー粉・ベーコン・豆腐・カレー粉・醤油・人参・玉ねぎ・マッシュルーム／釧路産たらフライ（既製品）／みかん缶・パイン缶・黄桃缶・梨缶・夏みかん缶・ヨーグルト	<b>22</b> <b>ごはん</b> <b>さつま汁</b> <b>おろしハンバーグ</b> <b>ブルーベリーゼリー</b>  鶏肉・さつま芋・人参・大根・ごぼう・ねぎ・味噌・削り節・昆布／ハンバーグ（既製品）・大根・生姜・醤油・砂糖・鮭・片栗粉／ブルーベリーゼリー（既製品）	<b>23</b> <b>いかバーガー</b> <b>コーンクリームスープ</b> <b>あさりのスパゲッティサラダ</b>  いかハンバーグ（既製品）・醤油・砂糖・片栗粉／コーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・鶏ガラ／あさり・生姜・スパゲッティ・きゅうり・人参・味噌・ごま
<b>26</b> <b>豚すき丼</b> <b>味噌汁</b> <b>黄桃缶</b>  豚肉・白滝・玉ねぎ・たけのこ・たもぎ茸・砂糖・醤油・ほうれん草／高野豆腐・わかめ・ねぎ・味噌・削り節・昆布／黄桃缶	<b>27</b> <b>きつねうどん</b> <b>ごまポテト</b> <b>パイン缶</b>  油揚げ・つと・椎茸・ねぎ・たもぎ茸・ほうれん草・醤油・砂糖・削り節・昆布／フレンチポテト（既製品）・ごま・砂糖・塩／パイン缶	<b>28</b> <b>わかめごはん</b> <b>けんちん汁</b> <b>揚げぎょうざ</b>  米・大麦・わかめ・ごま／鶏肉・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・ねぎ・醤油・削り節・昆布／ぎょうざ（既製品）	<b>30</b> <b>ごはん</b> <b>豆腐とえびのチリソース煮</b> <b>ししゃものから揚げ</b> <b>おひたし</b>  豆腐・えび・片栗粉・小麦粉・人参・ねぎ・椎茸・ケリビース・生姜・にんにく・ケチャップ・鶏ガラ／かつおししゃも・小麦粉・片栗粉・醤油・砂糖／小松菜・もやし・かつお節・醤油	<b>31</b> <b>コッペパン</b> <b>あさりのチャウダー</b> <b>たこ焼風天ぷら</b> <b>いよかん</b>  あさり・ベーコン・じゃが芋・玉ねぎ・人参・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・鶏ガラ／豆腐入りかまぼこ・小麦粉・卵・ケチャップ・ソース・砂糖・かつお節・青のり／いよかん

1月19日の給食は、ちょっと遅めの「お正月献立」です。お正月に食べる料理はいろいろなものがありますが、それぞれ意味があります。今回はその一部をご紹介します

