# でいきゅうしょくだらり



令和 7 年 10 月 31 日 札幌市立北の沢小学校 札幌市立真駒内公園小学校

## 世界已誇れる和意文化

11月24日は「和食の日」です。「和食」は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録され、世界から注目を集めています。無形文化遺産は、目に見える形では残らないため、私たちが日々の食生活を通じて「和食」を未来へと伝えていくことが重要です。







## 「いただきます」「ごちそうさま」に込める「感謝」の気持ち

日本には、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」のあいさつをする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるのでしょう。



#### いただきます

「いただく(頂く/戴く)」は、 頭にのせるという意味があり、 身分の高い人から物をもらう 際、頭上に捧げて敬意を表し た動作にちなむ言葉です。自然 の恵み、生き物の命をもらうこ とへの感謝を表します。



### ごちそうさまでした

「ちそう(馳走)」は、食事を用意するために走り回ることを意味しており、この食事が出来上がるまでに関わった人びとへの感謝の気持ちが込められています。



食べることは、生き物の冷をいただき、冷をつないでいくことです。また、食事が出来上がるまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、漁をとる人、食材を運ぶ人、 販売する人など、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、ぶを込めてあいさつし、食事を大切にいただきましょう。



※牛乳は毎日200mlつきます。

※野菜・くだものは、入荷状況によって変更する場合があります。ご了承ください。

※海産物(ししゃも・しらす等小魚・わかめ)には小さなえび・かに・貝殻等が混入している場合があります。

※下段には、献立ごとに、主に使用している食材を記載しています。

※卵を使った献立には◎、小麦には△、乳製品には★、えびには◆をつけています。

MONTH OF		-	-	_
A	火	水	木	金
3日	48	5日	6日	<i>1</i> B
文化の日	△きつねうどん ★チーズポテト かき 北の沢小5年生校外学習給食なし	ツナライス レバー入りハンバーグ ごまあえ	ごはん みそおでん △いわしのスパイスあげび らき のりのつくだに	△★◎かくしょく ボルシチ △◎しろみざかなフライ ★きなこクリーム \$4回北海道を食べよう!
THE STATE OF THE S	砂糖,みりん風調味料,つと,干しいたけ,	精白米、大麦、清酒、食塩、焼き豆腐、まぐろ水煮、にんじんごぼう、干しいたけグリンピース、油、醤油きび砂糖、清酒、みりん風、調味料、レバー入り、ハシハー・ク(4、風、調なき、豚肉、豚レバー、食塩、香辛料、加エデンプン)、油/こまつな、もやし、ごま、きび砂糖、醤油	精白米/焼き竹輪、ひじき入りがんも、 <b>2 ブ</b> 多便、板こんにゃく、にんじん、だいこん、 ふき水煮、根昆布、てんさい糖、醤油、清 酒赤みそ、白みそ、みりん風味、むろあじ、 昆布/いわししょうがにんにく、清酒醤油、食塩、かたくり粉、小麦粉、カレー粉、 チリバウダー、黒こしょう、油、もみのり、ひじき、醤油、清酒、みりん風調味料、てんさい糖、水あめ	ポークウインナー、じゃがいも、にんじん、たまねぎキャベツ、ピーツ、セロリ、にんにく、油、パセリ、トマト缶詰・ケチャップ・中濃ツース、赤マイン、食塩、黒こしょうオールスパイスオレガノ、鶏が
10日	118	12日	13日	14日
△カレーライス やさいのしょうゆづけ	△◆パスタシーフードトマトソース あおのりポテト	ひじきごはん みそしる(じゃがいも・わか め) ∆©ほっけフライ	ごはん	△★◎ツイネーパン △★ポテトグラタン ほうれんそうとコーンのサ ラダ りんご
ンピース、油、 <i>小麦粉</i> 、カレー粉、カレールウ・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、オールスパイス、鶏	ぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、オリーブ油、パセリ、 <b>小麦粉</b> 、カレー粉、	じき、油揚げ、しらたき、にんじん、グリンピース、油、醤油、きび砂糖、みりん風調味料/じゃがいも、塩わかめ、長ねぎ、白みそ、赤みそむろあじ、昆布/ほっけ、清酒、食	精白米/鮭ダイス、食塩、清酒、豆腐、キャベツ、にんじん、たまねぎ、つきこんにゃく、ぶなしめじ、長ねぎ、白みそ、本みりんさいとうなうあむ、宗田、昆布/鶏肉、醤油、清酒、しょうが、にんにく、全夏かたくり粉/こまつな、はくさい、ごま、醤油	<u>小麦粉、マーかり</u> 、砂糖、 <u>卵、スキムミルク</u> / ベーコンたまねぎ じゃがいも、にんじん、マッコンルーム、 <u>小麦粉、バター</u> 、油. <u>チーズ、スキムシルク 牛型</u> 、豆乳、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏がらスープ、 <u>パン粉、バター</u> 、パセリ/ほうれんそう・ホールコーン、 <u>ごま</u> 、油.きび砂糖、穀物酢、醤油/りんご
178	18日	19日	20日	21日
振替休業日	△しおラーメン だいがくいも おうとうかん	★ごぼうピラフ △ブリカツ ぶどう/かき/なし	ごはん きのこじる さんまのにつけ みかん	△★◎コッペパン △★コーンポタージュ △★しろはなまめコロッケ もやしのごまサラダ
	ソフトラーメン( <i>小麦粉</i> )、豚肉,しょうが, にんにく、醤油,みりん風調味料,油,メンマ、つともやし、にんじん、たまおぎ、はくさい、長ねぎ、ほうれんそう、塩わかめ、清酒、食塩、黒こしょう。鳥がら、豚骨煮干し、昆布、しょうが/さつまいも、油、水あめ、黒砂糖、醤油、穀物酢、ごま/黄桃缶詰	精白米、大麦、 <b>バター</b> 、白ワイン、食塩、ベーコン、ごぼう、たまねぎ、にんじん、にんいこく、ホールコーン、パセリ・油、醤油・黒こしょう/ブリカツ(ぶり、 <b>バン教・小麦教</b> ・イースト・ショートニンが、植物、油脂、ぶどう糖とうもろこしでん粉、じゃがいもでん粉、さつまいもでん粉、イーストフード、バッターミックス、ライ麦、コーンフラワー、こしょう)、油/ぶどう、柿、梨	精白米/ぶなしめじえのきたけ、なめこ、 にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、油揚 げ、油、赤みそ、白みそ、清酒むろあじ、昆 布/さんま、しょうが、清酒、醤油、きび砂 糖、穀物酢/みかん	<u>小麦粉、マーかり</u> 、砂糖 <u>駅スキムミル</u> / クリームコーン、ホールコーン、ペーコン、 しゃがいも、たまねぎ、にんじん、パセリ、 <u>小</u> 麦粉・パター、油、 <u>牛乳</u> 、豆乳、 <u>チーズ、ス</u> キムミルク、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏 がらスープ/白花豆コロッケ(白花豆、 じゃがいも、 <u>小ター</u> 砂糖塩、 <u>パン粉</u> 、でん 粉、粉末状大豆でたんぱく、植物油脂)、 油、ほうれんぞうもやし、ホールコーン、に んじん、醤油、きび砂糖、穀物酢、赤みそ、 清酒、トウバンジャン、 <u>ごま</u>
24日	25日	26日	27日	28日
振替休日	△カレーうどん ごまポテト りんごかん	やきぶたチャーハン △★かぼちゃコロッケ ★ヨーグルトあえ	ごはん ◆△とうふとえびのチリソースに △ひじきいりぎょうざたききゅうり	△★◎<ろコッペパン △★かぼちゃシチュー △あつあげサラダ みかん
動労 <sup>20</sup>	げにんじん,たまねぎ,たけのこごぼう,干しいたけ,ほうれんそう,たもぎたけ,長ねぎ. 小麦教,油,カレー粉,醤油,きび砂糖,本みりん,カレールウ.むろあじ,昆布/じゃがいも,油,ごま,きび砂糖,食塩/りんごかん	リンピース,ごま油,食塩,黒こしょう/かぼちゃコロッケ(かぼちゃ <b>ノ「ン粉</b> ,乾燥マッ	精白米/豆腐、 <u>かきえび</u> ,清酒かたくり 粉 <u>小麦粉</u> ,油,にんじん、長ねぎ、干しい たけ,グリンピース,しょうが、にんにく、油,ケ チャップ,醤油、中濃ソースきび砂糖パ ブリカチリハウダー、かたくり粉、鶏がら スカプ/ひじき入りぎょうざくキャベッ,豚 肉ひじき豚脂、鶏肉、長ネギでん粉、ご ま油、砂糖、しょうゆ、しょうが、しいたけ、木々 テェキス,カキェキスこしょう、 <u>小麦粉</u> )、油/ きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、ごま油、 <u>ご</u>	/小麦粉、マーかツ、黒砂糖、原スキムミルク/ベーコン、かぼちゃたまねぎパセリ./小麦粉・バター、油、生乳。豆乳、チーズスキムミルク、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏がらスープ・厚揚げ、しょうが、醤油、清酒かたくり粉、/小麦粉、油、キャベツ、きゅうり、にんじん、醤油、きび砂糖、穀物酢、ごま油、ごま/みかん