

1月 給食だより

令和6年（2024年）1月25日 札幌市立美香保小学校

月	火	水	木	金
新学期が始まる前に、エプロン・三角巾・マスクの点検をお願いします！ボタンは取れていませんか？サイズは大丈夫ですか？  もぐりん べろりん ©札幌市立美香保小学校給食委員会		2025/1/15 始業式 ごはん しらたまじる ぶりのみそでりやき こうはくなます 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 干しいたけ ぶろあじ 昆布 宗田/ぶり切り身 小麦粉 などね油 みそしょうが 白ごま かたくり粉/だいこん にんじん	16日 カレーうどん あおのりポテト いよかん リトめん/鶏肉むね 油揚げ にんじん たまねぎ だけのこ ごぼう 干しいたけ ほうれんそう だもぎだけ 長ねぎ 小麦粉 サラダ 油 加-粉 トマト ビューレキャップ 豆腐 味噌 昆布/ルツボ 汁(冷凍) などね油 青のり	17日 コーンピラフ あつあげサラダ ヨーグルトあえ 米 おおむぎ バター コーン たまねぎ にんじん ほうれんそう マッシュルーム バター サラダ 油/厚揚げ しょうが かたくり粉 小麦粉 などね油 ヤバク きゅうりにんじん ごま油 白ごま/みかん缶詰 バイッ缶詰 黄桃缶詰 なし缶詰 かつみかん缶詰 ヨーグルト
20日	21日	22日	23日	24日
ごはん スンドゥブチゲ ひじきいりぎょうざ ナムル 白飯/豆腐 豚肉 しょうが にんにく トリハツ サラダ 油 赤みそ ごま油 あさり にんじん たまねぎ えのきたけ にはら 昆布 煮干し/ひじき入りぎょうざ(加工) などね油/ごま油 もやし にんじん ごま油 白ごま	よこわりハンズ コーンシチュー メンチカツバーガー きりぼしだいこんのサラダ 横割ハツ/ホウレンソウ 鶏肉 ほうれんそう たまねぎ にんじん じゃがいも バター 小麦粉 バター サラダ 油 スキムミルク チーズ 牛乳 豆腐 鶏がらスープ/メチカ (加工) などね油 キャップ/切り干し大根 まぐろ水煮 にんじん もやし きゅうり ごまみそ ごま油	ハヤシライス コールスローサラダ 豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 和肉 しょうが にんにく マッシュルーム グリル スライス 小麦粉 サラダ 油 加-粉 トマト ビューレキャップ 豆腐 味噌 昆布/鶏がらスープ/キャベツ にんじん ほうれんそう サラダ 油 上白糖	しおラーメン シナモンポテト パインかんづめ リトめん/豚肉もち にんにく サラダ 油 メチカ もやし にんじん たまねぎ はくさい 長ねぎ ほうれんそう 塩わかめ 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布/さつまいも などね油 グラニュー糖 サトウ/ハイッ缶詰	とりごぼうごはん にしんフライ ごまあえ 米 おおむぎ 鶏むね肉 焼き豆腐 しょうが ごぼう にんじん 油揚げ 赤みそ サラダ 油 白ごま/道産にしんフライ(加工) などね油/ほうれんそう もやし 白すりごま
27日	28日	29日	30日	31日
ごはん ぶたじる かぼちゃコロッケ からしあえ 白飯/豚肉 豆腐 じゃがいも 板こんにやく にんじん だいこん たまねぎ ごぼう 長ねぎ しょうが サラダ 油 みそ ぶろあじ 宗田 昆布/かぼちゃコロッケ(加工) などね油/焼き竹輪 ほうれんそう もやし	くろかくしよく はくさいとにくボールの クリームに いかフライ おうとうかん 黒角食/豚ひき肉 すりみ 焼き豆腐 たまねぎ かたくり粉 はくさい にんじん マッシュルーム バター 小麦粉 バター チーズ スキムミルク 牛乳 豆腐 サラダ 油 鶏がらスープ/いかフライ(加工) などね油/黄桃缶詰	あつあげ入りにくいためどん みそしる りんご 白飯/豚肉 メチカ にんじん サラダ 油 もやし ごま油 厚揚げ などね油 たまねぎ りんご しょうが にんにく トリハツ かたくり粉 ごま油 白ごま/じゃがいも 塩わかめ 長ねぎ みそ ぶろあじ 昆布	たぬきうどん (えびいり) さつまいもグラッセ いよかん リトめん/むきえび あさり にんじん しゅんぎく ごぼう 切り干し大根 ひじき 小麦粉 全卵 などね油 鶏肉 とほうれんそう 長ねぎ だもぎだけ 干しいたけ ぶろあじ 昆布/さつまいも バター きび砂糖 牛乳	とうふいりカレーピラフ やさいコロッケ フルーツミックス 米 おおむぎ バター コーン 焼き豆腐 にんじん たまねぎ バター サラダ 油 加-粉/ホウレンソウ(加工) などね油/みかん缶詰 バイッ缶詰(ピーチ) りんご缶詰 黄桃缶詰 なし缶詰 上白糖

加工食品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料28品目)

・16日フレンチポテト(無し)・20日ひじきぎょうざ(豚肉・鶏肉・ごま・大豆・小麦)・21日メンチカツ(豚肉・小麦・大豆)・24日にしんフライ(小麦)・27日かぼちゃコロッケ(乳・小麦・大豆)・28日いかフライ(いか・小麦)・31日ポテトコロッケ(豚肉・乳・小麦・大豆・ごま)

★牛乳は毎日つきます。
★食材や献立につきましては、気象状況等により変更することもありますのでご了承ください。
★給食だよりには献立の主な材料を載せてあります。もっと詳しく知りたい場合は、栄養教諭・岡本までご連絡ください。

ノロウイルスにご用心！



ノロウイルスによる食中毒は、例年12月から3月に多いのが特徴です。ノロウイルスは感染力が非常に強く、ウイルスに汚染された食品や水から感染するほか、人から人へも感染します。しかもノロウイルスはコロナウイルスと違ってアルコールは効きません。まな板やふきん類を消毒する時は、塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)を用いるようにしましょう。また、感染力の高いウイルスに負けない体をつくるには、免疫力を高めることがポイントとなります。そのためには、具だくさんの汁物や鍋物、シチューなどが便利。体が温まると免疫力も高まります。体温が下がっている朝も、食事に温かい汁物を取り入れることをおすすめします。お子さんが元気に活動できるように温かい朝ごはんを送り出してあげましょう！