

1月

給食だよい

令和7年（2025年）12月25日 札幌市立美香保小学校

月	火	水	木	金	
	もぐりん  <p>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！</p> <ul style="list-style-type: none"> ボタンは取れていませんか？ サイズは大丈夫ですか？ <p>①札幌市学校給食栄養士会</p>	ぺろりん	1/15 始業式 ほうれんそうピラフ とかちだいすコロッケ パインかんづめ	16日 きつねうどん ごまポテト いよかん	
19日	20日 ごはん しらたまじる さんまのかばやき すのもの（わかめ・きゅうり）	21日 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	22日 ぶたすきどん みそしる (こうやどうふ・わかめ) おうとうかん	23日 しょうゆラーメン だいがくいも あまくさみかん	
わかめごはん けんちんじる あげぎょうざ	米 おおむぎ 炊き込みわかめ 白ごま (鶏肉・豆腐 つきこにんにゅくにんじん だいこん ごぼう 長ねぎ サラダ 油 む ろあじ 昆布 宗田/ぎょうざ (加工) なたね油	白飯/白玉もち 鶏肉 焼き豆腐 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 むろあじ 昆布 宗田 /さんま 小麦粉 なたね油 ショウガ 白ごま かたくり粉 キュウリ カトウ かめ 緑豆はるさめ	横割りパン/ホーローソンクリームコーン バーコン たまねぎ にんじん バーセリ 小麦粉 バ ーサラダ 油 牛乳 豆乳 ストック チーズ 鶏 がらスープ/いかリバーグ (加工) な たね油/あさり しょうが エビゲティ キュウリ にんじん サラダ油 みそ ごま 油 白ごま	白飯/豚肉 しらたき たまねぎたけの こたもぎだけ きび砂糖 ほうれんそ う/凍り豆腐 塩わかめ 長ねぎ みそ むろあじ 昆布/黄桃缶詰	リトライメ 豚肉もも エマ ショウガ に んにく 清酒 サラダ 油 つと もやし た まねぎ にんじん 長ねぎ ほうれんそ う くきわかめ 鳥から 豚骨 昆布さ づまいも なたね油 水あめ 黒砂糖 黒 ごま/天草みかん
26日	27日 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	28日 コッペパン ポークシチュー こまつなサラダ ブルーベリーゼリー	29日 ごはん さつまじる おろしハンバーグ いよかん	30日 パスタクリームソース スペイシー ポテト	
とうふいりカレーピラフ たらフライ ヨーグルトあえ	米 おおむぎ バター バーコン 焼き豆腐 醤油 にんじん たまねぎ マッシュルーム バ ーサラダ 油/釧路産たらフライ (加工) なたね油/みかん缶詰 バイ缶詰 黄桃 缶詰 なし缶詰 なつみかん缶詰 ヨーグ ルト	白飯/豆腐 (木綿) むきえび 小麦粉 なたね油 にんじん 長ねぎ 干しいた け グリーピース しょうが にんにく サ ラダ油 カツップ かたくり粉 鶏がらスープ /かわしあしやも (子持ち) 小麦粉 か たくり粉 なたね油 /こまつな みそ 糸かつお	コッペパン/豚肉もも にんにく セリ じゃがいも にんじん たまねぎ さや いんげん 小麦粉 サラダ油 トマトピュ ーレ カツップ トマト缶詰 デミグラスソース 鶏がら スープ /白 (D-1) 緑豆はるさめ ひじ き こまつな ごま油 らし	白飯/鶏肉 さつまいも 豆腐 (木綿) 板こんにゃく にんじん だいこん ご ぼう 長ねぎ サラダ油 みそ 清酒 むろ あじ 宗田 昆布/ハリバーグ (加工) な たね油 だいこん しょうが かたくり 粉/いよかん	リトライメ バー バーコン こまつな たまねぎ たもぎだけ 小麦粉 バター サラダ 油 チーズ 牛乳 ストック ダーク豆乳 白みそ 豚骨ス ープ/じゃがいも なたね油

加工食品に含まれるアレルギー物質（特定原材料28品目）

- 15日十勝大豆コロッケ（大豆・小麦）・16日フレンチポテト（無し）・19日ぎょうざ（豚肉・小麦・鶏肉・大豆）・21日イカハンバーグ（いか・卵）・26日たらフライ（小麦・大豆）・28日フルーベリーゼリー（無し）・29日ハンバーグ（牛肉・豚肉・乳・小麦・大豆・卵）

○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。

○給食によりには献立の主な材料を載せてあります。

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で送り出してあげましょう！