


1月 給食だよ

令和7年（2025年）1月25日 札幌市立美香保小学校

月	火	水	木	金
<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？ 	もぎりん	べろりん	1/15 始業式	16日
	 <p>©札幌市学校給食栄養士会</p>		ほうれんそうピラフ とかちだいずコロック パインかんづめ	きつねうどん ごまポテト いよかん
			米 おおむぎ バター ベーコン にんじん たまねぎ にんにく 糸こんにゃく サラダ 油 ほうれんそう/十勝大豆コロック（加工） なたね油/パイン缶詰	ツツメ/油揚げ つと干しいだけ 長ねぎ たまねぎ ほうれんそう きび砂糖 むろあじ 昆布/フジナ ト なたね油 白すりごま きび砂糖/いよかん
19日	20日	21日	22日	23日
わかめごはん けんちんじる あげぎょうざ	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）	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	ぶたすきどん みそしる （こうやとうふ・わかめ） おうとうかん	しょうゆラーメン だいがくいも あまくさみかん
米 おおむぎ 炊き込みわかめ 白ごま/鶏肉 豆腐 つきこんにゃく 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 凍り豆腐 にんじん ほうれんそう だいこん ごぼう 長ねぎ 干しいだけ むろあじ 昆布 宗田/さんま 小麦粉 なたね油 しょうが 白ごま かたくり粉/きゅうり かつおかめ 緑豆はるさめ	横割パスタ/ホロホロクリームソース バター たまねぎ にんじん バター 小麦粉 バター サラダ 油 牛乳 豆腐 スライスチーズ 鶏がらスープ/いかパスタ（加工） なたね油/あさり しょうが スライス きゅうり にんじん サラダ みそ ごま油 白ごま	白飯/豚肉 しらたき たまねぎ だけのこ たまねぎ 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	ツツメ/豚肉 もも肉 マヨネーズ しょうが 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 鳥がら 豚骨 昆布/さつまいも なたね油 水あめ 黒砂糖 黒ごま/天草みかん
26日	27日	28日	29日	30日
とうふいりカレーピラフ たらフライ ヨーグルトあえ	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	コッペパン ボークシチュー こまつなサラダ ブルーベリーゼリー	ごはん さつまじる おろしハンバーグ いよかん	パスタクリームソース スパイシーポテト
米 おおむぎ バター ベーコン 焼き豆腐 醤油 にんじん たまねぎ マッシュルーム バター サラダ 油/釧路産たらフライ（加工） なたね油/みかん缶詰 パイン缶詰 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 干しいだけ グリンピース しょうが にんにく サラダ 油 キャベツ かたくり粉 鶏がらスープ/カボチャししゃも（子持ち） 小麦粉 かたくり粉 なたね油/こまつな もやし 糸かつお	コッペパン/豚肉もちも にんにく 切り落としがに にんじん たまねぎ さや しいたけ 小麦粉 サラダ 油 トマトソース キャベツ トマト缶詰 デミタスソース 鶏がらスープ/ラム（0-肉） 緑豆はるさめ ひじき こまつな ごま油 からし	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/パスタ（加工） なたね油 だいこん しょうが かたくり粉/いよかん	ツツメ/パスタ ベーコン こまつな たまねぎ たまねぎ 小麦粉 バター サラダ 油 チーズ 牛乳 スライスチーズ 豆腐 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日十勝大豆コロック（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日ブルーベリーゼリー（無し）・29日ハンバーグ（牛肉・豚肉・鶏肉・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。

○給食だよ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！