



令和7年(2025年)12月25日

札幌市立山鼻南小学校

札幌市立南小学校

# きゅうしょくだよい

## う つ にほん しょくぶんか 受け継ごう日本の食文化

日本には、季節や行事に合わせて食べられてきた伝統的な食べ物があります。お正月の行事食にも、一年の健康や幸せを願う思いがこめられています。



### おせち料理

おせち料理とは、もともと五節句などの「節」の日に食べるごちそうのことを言いましたが、今ではお正月に作られるようになりました。おせち料理には「**新年が幸せでよい年となりますように**」と様々な願いがこめられています。



### 雑煮

雑煮は、もともと**年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たもの**でした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。



### 七草がゆ

七草がゆは、**1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。**春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいこん)のことです。

## きゅうしょくしゅうかん

# 給食週間がはじまります！

1月22日(木)～28日(水)までの1週間は、給食週間です。この期間は、リクエスト給食の実施や給食の後片付けの仕方を再確認するための取組「片付けできたかな？シート」に取り組みます。また、給食に関するテレビ放送も実施します。給食週間をきっかけに、感謝して食べる心を育み、普段の給食時間の過ごし方などを振り返ります。



## リクエスト給食

## けっかはっぴょう 結果発表



### ごはん部門

- 1 カレーライス
- 2 みそかつどん
- 3 マーボー豆腐+白飯

### 混ぜごはん部門

- 1 ビビンバ
- 2 やきぶたチャーハン
- 3 とりめし

### めん部門

- 1 しょうゆラーメン
- 2 カレーラーメン
- 3 ミートスパゲティ



### パン部門

- 1 あげパン(シナモン)
- 2 ハンバーガー
- 3 あげパン(きなこ)

### デザート部門

- 1 アイスcream
- 2 フルーツミックス
- 3 レモンゼリー

1位の献立は、**1月22日～28日までの給食に登場予定**です！自分が選んだ給食はありましたか？



# 1月のよていにन्दて



★・・・アレルギー対応献立

※牛乳は毎日付きます。

※果物は予定です。産地や市場の状況で変更になる場合があります。

※海産物(あさり・ししゃも・しらす等)・わがめなどには小さなえび・かに・貝殻が混入している場合があります。

月	火	水	木 15日	金 16日
<b>冬休み中に給食時間に必要なものを確認しよう！</b> 給食には、エプロン、三角巾(帽子)、マスクとマスクケース、ランチマット、ハンカチが必要です。始業式から給食がありますので、忘れずに持ってきてみましょう。 <div>エプロンのボタンが取れていたり、サイズが合わなくなっていないか？ 休みに確認をしておきましょう。</div>  			ご飯 白玉汁 さんまのかば焼き 酢の物 <div>始業式</div> <div>正月献立</div> 	きつねうどん チーズポテト パイン(缶) 
<b>19日</b> わかめごはん けんちん汁 醤油味 揚げぎょうざ	<b>20日</b> 豚すき丼 味噌汁 いよかん	<b>21日</b> 豆パン ボークシチュー 小松菜サラダ	<b>22日</b> ★ビビンバ 釧路産たらフライ ★ヨーグルト和え	<b>23日</b> ★しょうゆラーメン 大学芋 あまくさ(清見オレンジ)
給食週間～感謝の気持ちをもって、楽しく食べよう！				
◆米,おおむぎ,清酒,炊き込みわかめ,白こま◆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,醤油,食塩,清酒,むろあじ,昆布,宗田◆ぎょうざ(豚肉,キャベツ,小麦粉,玉ねぎ,鶏肉,パン粉,醤油),なたね油,揚げ油	◆白飯,豚肉,しらたき,玉ねぎ,たけのこ,たまごだけ,きび砂糖,醤油,清酒,みりん風調味料,ほうれんそう◆凍り豆腐,塩わかめ,長ねぎ,白みそ,赤みそ,むろあじ,昆布◆いよかん	◆豆パン◆豚肉,にんにく,セロリー,じゃがいも,にんじん,玉ねぎ,さやいんげん,小麦粉,サラダ油,カレー粉,トマトピューレ,ケチャップ,トマト缶詰,デミグラスソース,醤油,中濃ソース,ウスターソース,赤ワイン,食塩,黒こしょう,鶏がらスープ◆ハム,緑豆はるさめ,ひじき,こまつな,醤油,穀物酢,きび砂糖,ごま油,からし	◆米,おおむぎ,豚肉,焼き豆腐,メンマ,サラダ油,清酒,みりん風調味料,トウバンジャン,にんじん,ほうれんそう,もやし,白こま,長ねぎ,しょうが,にんにく,醤油,きび砂糖,穀物酢,ごま油,唐辛子◆たらフライ(すけとうたら,パン粉,小麦粉,植物油)◆なたね油,揚げ油◆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	◆ソフトラーメン,豚肉,メンマ,しょうが,にんにく,サラダ油,つと,もやし,玉ねぎ,にんじん,長ねぎ,ほうれんそう,くさわかめ,醤油,みりん風調味料,食塩,黒こしょう,鳥がら,豚骨,昆布◆さつまいも,なたね油,揚げ油,水あめ,黒砂糖,醤油,穀物酢,黒こま◆あまくさ(清見オレンジ)
<b>26日</b> ほうれん草ピラフ 十勝大豆コロッケ ▲アイスクリーム (代替食:温州みかんゼリー)	<b>27日</b> ★カレーライス たたききゅうり	<b>28日</b> ★揚げパン ポテトスープ 中華サラダ	<b>29日</b> 豚丼 味噌汁 黄桃(缶)	<b>30日</b> ゆであげカレーソース スパイシーポテト
※★マークは、リクエスト給食で選ばれたメニューです。 				
◆米,おおむぎ,バター,白ワイン,ベーコン,にんじん,玉ねぎ,にんにく,ホールコーン,サラダ油,黒こしょう,ほうれんそう,食塩,醤油◆十勝大豆コロッケ(じゃがいも,大豆,玉ねぎ,パン粉,小麦粉,大豆油,植物油,とうもろこし油,上白糖,塩,香辛料),なたね油,揚げ油◆アイスクリーム(牛乳,乳製品,水あめ,砂糖,食塩)	◆白飯,豚肉,じゃがいも,にんじん,玉ねぎ,セロリー,りんご,しょうが,にんにく,小麦粉,サラダ油,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,ナツメグ,鶏がらスープ◆きゅうり,食塩,醤油,きび砂糖,ごま油,白こま	◆ソフトフランスパン,なたね油,揚げ油,グラニュー糖,シナモン◆ベーコン,じゃがいも,にんじん,玉ねぎ,パセリ,醤油,食塩,黒こしょう,白ワイン,鶏がらスープ,鳥がら◆ハム,緑豆はるさめ,きゅうり,もやし,ホールコーン,にんじん,醤油,穀物酢,きび砂糖,ごま油,からし,白こま	◆白飯,豚肉,ロース,黒こしょう,小麦粉,揚げ油,醤油,本みりん,きび砂糖,清酒,しょうが,かたくり粉◆だいこん,にんじん,ごぼう,白みそ,赤みそ,むろあじ,昆布◆黄桃缶詰	◆スバゲティ,オリーブ油,パセリ,豚肉,大豆水煮,玉ねぎ,にんじん,セロリー,しょうが,にんにく,小麦粉,サラダ油,カレー粉,カレールウ,ケチャップ,デミグラスソース,ウスターソース,中濃ソース,醤油,食塩,黒こしょう,オールスパイス,ナツメグ,赤ワイン,鶏がらスープ◆じゃがいも,なたね油,揚げ油,食塩,黒こしょう,カレー粉,チリパウダー,ナツメグ

