

給食だより 1月

令和7年12月25日

札幌市立美園小学校

家庭数配付



いよいよ明日から冬休みが始まります。冬休み中でも生活リズムをくずさないよう、早寝・早起きを心がけましょう。さて、3学期は始業式から給食がありますので、給食だより1月号を本日発行致します。

新年への願いを込めた

お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。



いち じゅう
一の重
に じゅう
二の重
さん じゅう
三の重

一の重 (祝い肴・口取りなど)



黒豆 まめ (まじめ・健康) に暮らせるように。



数の子 こ 子宝に恵まれるように。



田作り (ごまめ) 豊作を願って。



たたきごぼう かぞく かぎょう とち ね は 家族や家業が土地に根を張るように。



伊達巻き だ て ま ちしき きょうよう み 知識や教養が身につくように。
／着るものに困らないように。



きんとん きんうん めく 金運に恵まれるように。



紅白かまぼこ こう はく あか まよ しろ せいじょう あらわ 赤は魔除け、白は清浄を表す。



二の重 (酢の物・焼き物など)



ブリ しゅっせ 出世できるように。



タイ 「めでたい」の語呂合わせ。



エビ ながい 長生きできるように。



紅白なます こう はく いわ みずひき あらわ お祝いの水引を表す。



三の重 (煮物など)



里いも さと こだから めく 子宝に恵まれるように。



れんこん しょうらい みとお 将来を見通せるように。



くわい しゅっせ 出世できるように。



昆布巻き こ ぶ ま 「よろこぶ」の語呂合わせ。



お雑煮

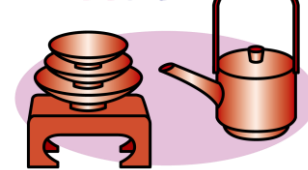


かんさいふうそうに
関西風雑煮

かんとうふうそうに
関東風雑煮

その土地の食材を使う汁物で、入れる具材やおもちの形、味つけなど、地域や家庭によって特色があります。あんこもち入りやもちなしの地域もあります。

お屠蘇



漢方薬 (自然の材料

からつくる薬) を、日本酒や本みりんに浸して作る薬草酒。邪気 (悪い気) を払い、長寿を願って、家族の中で若い人から順に飲んでいきます。



1月よていこんだて



月	火	水	木	金
★献立について ＊果物・野菜は価格や品質により変更する場合があります。 ＊献立に冷）とあるものは給食用の冷凍食品です。揚げ油や炒め油はなたね油を使用しています。 ＊海産物全般（あさり、わかめ、昆布、のり等）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。調理中も注意していますがご了承ください。			15 664 ^{キロ} 担 きつねうどん ごまポテト パイン 3学期始業式 給食早出し ソフトめん 油揚げ つと 干しいたけ 長ねぎ たもぎたけ ほうれんそう/フレンチポテト 白すりごま	16 598 ^{キロ} 担 とうふいり カレーピラフ 冷）くしろさん たらフライ ヨーグルトあえ はいが精米 おおむぎ パター ベーコン 焼き豆腐 にんじん たまねぎ マッシュルーム パセリ/冷）釧路産たらフライ（すけとうだら 調味料）/缶（みかん パイン 黄桃 洋なし なつみかん）ヨーグルト
19 613 ^{キロ} 担 ごはん しらたまじる さんまのかばやき わかめときゅうりのすのもの	20 631 ^{キロ} 担 イカバーガー （よこわりバンズ +冷イカバーグ） コーンクリーム スープ あさりのスパゲティサラダ 横割バンズ 冷イカバーグ（いか たらすり身 玉ねぎ 卵白 調味料/ホールコーン クリームコーン ベーコン たまねぎ にんじん パセリ パター 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ/あさり しょうが スパゲティ きゅうり にんじん みそ ごま油 白ごま	21 607 ^{キロ} 担 カレーライス たたききゅうり 精白米 豚肉肩 じゃがいも にんじん たまねぎ セロリー りんご しょうが にんにく グリンピース カレールウ/きゅうり ごま油 白ごま	22 624 ^{キロ} 担 しょうゆラーメン だいがくいも きよみオレンジ ソフトラーメン 豚肉もも メンマ しょうが にんにく 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/さつまいも 水あめ 黒ごま	23 584 ^{キロ} 担 わかめごはん しょうゆ けんちんじる 冷）あげぎょうざ はいが精米 おおむぎ 炊き込みわかめ 白ごま/鶏肉もも 豆腐 つきこんにやく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ/冷ぎょうざ（豚肉 キャベツ たまねぎ 鶏肉 生姜 調味料）
26 565 ^{キロ} 担 ぶたどん みそしる いよかん 精白米 豚肉肩ロース しょうが グリンピース/だいこん にんじん ごぼう みそ	27 595 ^{キロ} 担 ツイストパン ポークシチュー こまつなサラダ おうとう 豚肉もも にんにく セロリー じゃがいも にんじん たまねぎ さやいんげん トマトピューレ トマトホール缶 デミグラスソース/ハム 緑豆はるさめ ひじき こまつな ごま油	28 642 ^{キロ} 担 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 精白米 豆腐 むきえび 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/カラフトししゃも（子持ち）/こまつな もやし 糸かつお	29 661 ^{キロ} 担 ソフトパスタ クリームソース スパイシーポテト ソフトパスタ ベーコン こまつな たまねぎ たもぎたけ パター チーズ 牛乳 スキムミルク 豆乳 みそ/じゃがいも カレー粉	30 600 ^{キロ} 担 ほうれんそう ピラフ 冷）とかちだいず コロッケ はっさく はいが精米 おおむぎ パター ベーコン にんじん たまねぎ にんにく ホールコーン ほうれんそう/冷）十勝大豆コロッケ（じゃがいも 大豆 玉ねぎ カレー粉 調味料）

2026年 令和8年

2026年は午（うま）年



はし つか
箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう！



あじ かん み
よく味わってうま味
を感じよう！



うまのように野菜を
たっぷり食べよう！

