

きゅうしよくだより 1・2月

札幌市立西野小学校・札幌市立宮の森小学校 令和2年(2020年)12月25日

いよいよ明日から冬休みが始まります。長期休みの間は、生活リズムが乱れてしまいがちですが、体調に気を付けてどうぞよいお年をお迎えください。3学期にまた、子どもたちの元気な顔が見られることを楽しみにしています。

年末年始の行事食

大晦日の夜に行う年越しの行事“年取り”。12月31日(大晦日)の晩からおせち料理を食べ始めることを「年取り膳」といいます。北海道では、この年取り膳を食べる家庭が多いといわれています。



<なぜ?>

旧暦では、日没を新しい1日の始まりとしていました。この考え方では、12月31日の日没をもって「正月」がスタートします。そのため、北海道の大晦日の年取り膳は、1年の始まりにごちそうをいただくという、伝統的な習わしといえます。年取り膳には刺身などのごちそうをはじめ、おせち料理や口取り菓子等の料理が並びます。

<口取りとは?>

年取り膳に欠かせないのが、白あんに色づけしたエビやタイの生菓子、羊羹などを盛り合わせた口取り菓子です。北海道の大晦日には、縁起物の落雁や生菓子の口取り菓子が、いっしょに膳に並べられるのが特徴です。



- ※ 牛乳は毎日 200mL つぎます。
- ※ 青果物は天候の影響等により変更になる場合があります。あらかじめ御了承ください。
- ※ ししゃも・わかめ・しらす・あさりなどの海産物全般には、小さなえび・かきが混入している場合があります。



1・2月のよていこんだて

月	火	水	木	金
<p>12月の きゅうしよく目標</p> <p>しまむさに しよくだより</p>	<p>しよにち きゅうしよく 初日から給食があります。清潔なランチマット、エプロン、三角巾(バンドナなど)、マスクをお忘れなく!</p> <p>給食袋</p>	<p>1/20 コッパパン あさりのチャウダー 日本海産ほっけフライ あまくさオレンジ 無償提供</p> <p>◆小麦粉イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆あさり・白ワイン・ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・サラダ油・牛乳・豆乳・たまご・チーズ・塩・白コショウ・鶏がらスープ ◆ほっけ・パン粉・小麦粉・塩・イースト・ショートニング・植物油・砂糖・てん粉・小麦粉・ライ麦粉・ヨーグルト・菜種油</p>	<p>21 とりめし みそしる さんまのなんぶあげ</p> <p>◆胚芽精米・大麦・醤油・酒・塩・鶏からスープ・鶏肉・生姜・玉ねぎ・サダ油・みりん・きび砂糖 ◆あさり・酒・ごぼう・小松菜・長ねぎ・赤みそ・白みそ・だし汁(むろの鰯昆布) ◆さんま・醤油・酒・生姜・小麦粉・卵白・こま・黒こま・菜種油</p>	<p>22 ゆであげスパゲティ カレーソース ストローポテトサラダ</p> <p>◆スパゲティ・卵・油・サダ油・パセリ・豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・セロリ・生姜・にんにく・小麦粉・カレー粉・カルディ・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・塩・黒コショウ・オリーブオイル・マヨネーズ・赤ワイン・鶏がらスープ ◆パセリ・ツキウリ・コーン・じゃがいも・菜種油・酢・きび砂糖・醤油・塩・黒コショウ・白こま</p>
		<p>25 ピビンバ かぼちゃコロック フルーツミックス</p> <p>◆胚芽精米・大麦・酒・醤油・豚肉・豆腐・ママ・長ねぎ・生姜・にんにく・サラダ油・きび砂糖・みりん・トウモロコシ・ごま油・人参・ほうれん草・もやし・白ごま・酢・唐辛子 ◆かぼちゃ・パン粉・じゃがいも・玉ねぎ・植物油・脱脂粉乳・パン粉・米粉・砂糖・小麦粉・塩・菜種油 ◆缶詰(みかん・バナナ・黄桃・梨)</p>	<p>26 ごはん しらたまじる さけのやきづけ こうはくなます</p> <p>◆白飯 ◆白玉もち・鶏肉・酒・高野豆腐・人参・ほうれん草・大根・ごぼう・長ねぎ・椎茸・醤油・酒・みりん・塩・だし汁(むろの鰯昆布) ◆鮭・小麦粉・片栗粉・菜種油・醤油・酒・みりん・生姜 ◆大根・人参・白砂糖・酢・塩</p>	<p>27 宮の森小6年生給食なし ハンバーガー (よこわりバンズ・ハンバーグ) ポテトクリームに にんじんとコーンのサラダ</p> <p>◆小麦粉イースト・塩・マーガリン・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆鶏肉・豚肉・玉ねぎ・生姜・トマト・植物油・性蛋白・てん粉・米粉・トマトペースト・砂糖・塩・マスタード・パン・酵母・香辛料・菜種油・ケチャップ・ウスターソース・きび砂糖・赤ワイン・からし ◆ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・マッシュルーム・小麦粉・バター・サラダ油・チーズ・たまご・牛乳・豆乳・白ワイン・塩・白コショウ・パセリ・鶏がらスープ ◆人参・きび砂糖・ごま油・酢・唐辛子・砂糖・サダ油</p>

月	火	水	木	金
2/1 コーンピラフ カレーコロッケ ヨーグルトあえ	2 せつぶんメニュー ごはん しょうゆけんちんじる いわしごまフライ だいずのいそに 	3 宮の森小15年給食なし 西野小3~6年給食なし ロールパン  サーモングラタン  ごぼうチップサラダ りんご	4 まめとひきにくのカレー コロコロサラダ	5 しおラーメン ごまみそポテト パインかん
◆胚芽精米・大麦・バター・塩・白ワイン・ベーコン・玉ねぎ・人参・コン・マッシュルーム・パセリ・ササゲ・油・黒コショウ ◆じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・三温糖・みりん・酒・塩・醤油・カレー粉・植物油・牛乳・小麦粉・生卵・粉 ◆缶詰(みかん・パイン・黄桃・梨・夏みかん)・ヨーグルト	◆白飯 ◆鶏肉・酒・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・ササゲ・油・醤油・塩・だし汁(むろし)昆布 ◆いわし・醤油・酒・生姜・小麦粉・卵・白ごま・黒ごま・片栗粉・菜種油 ◆人参・こんにゃく・ひじき・大豆・さやいんげん・ササゲ・油・てんさい糖・醤油・酒・みりん・だし汁(むろし)昆布	◆小麦粉・イースト・塩・マギー・ポトコング・砂糖・卵 ◆鮭・塩・白コショウ・白ワイン・玉ねぎ・マヨネーズ・ササゲ・油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・片栗粉・チーズ・塩・鶏がらスープ・パン粉・ターター ◆ムギキ・ツキョウリ・コン・ごぼう・菜種油・酢・きび砂糖・醤油・塩・黒コショウ・白ごま	◆白飯・牛肉・豚肉・玉ねぎ・人参・セリ・生姜・にんにく・手亡豆・パセリ・ズッキーナ・油・小麦粉・カレー粉・ウスターソース・中濃ソース・ケチャップ・醤油・赤ワイン・塩・黒コショウ・オリーブオイル ◆高野豆腐・きび砂糖・醤油・酒・みりん・人参・きゅうり・コン・酢・塩・白コショウ・白ごま	◆バター・小麦粉・塩・かん水・豚肉・人参・生姜・にんにく・醤油・みりん・ササゲ・油・マッシュルーム・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・ほうれん草・わかめ・酒・塩・黒コショウ・鶏がらスープ(鳥から・豚骨・煮干し・昆布・生姜) ◆じゃがいも・菜種油・白みそ・きび砂糖・みりん・白すりごま
8 とりごぼうごはん みそじる ぶりのおろしソースかけ	9 宮の森小4年給食なし ごはん にくじゃが カラフトししゃもの天ぷら のりとあさりのつくだに	10 西野小3~6年給食なし チリドック (せわりコッペ・ウインナー) ベーコンシチュー ほうれん草とコーンのサラダ	11 けんこきねんのひ 	12 ゆであげスパゲティ シーフードトマトソース あつあげサラダ
◆胚芽精米・大麦・醤油・酒・鶏肉・豆腐・生姜・きび砂糖・ごぼう・人参・油・揚げ・赤みそ・みりん・ササゲ・油・白ごま ◆厚揚げ・小松菜・たまご・白みそ・赤みそ・だし汁(むろし)昆布 ◆ぶり・酒・小麦粉・片栗粉・菜種油・大根・生姜・醤油・きび砂糖・酒・みりん・片栗粉	◆白飯 ◆豚肉・大豆・じゃがいも・玉ねぎ・白滝・人参・切干大根・さやいんげん・椎茸・生姜・ササゲ・油・醤油・てんさい糖・酒・みりん ◆子持ちがたししゃも・酒・小麦粉・卵・菜種油 ◆あさり・生姜・醤油・きび砂糖・酒・みりんのり・ひじき・水あめ	◆小麦粉・イースト・塩・マギー・ポトコング・砂糖・卵 ◆豚肉・ウイネーク・中濃ソース・玉ねぎ・トマト・赤ワイン・からし・パセリ ◆ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ササゲ・油・小麦粉・ターター・牛乳・豆乳・ミックスチーズ・塩・白コショウ・鶏がらスープ ◆ほうれん草・コン・白ごま・ササゲ・油・きび砂糖・酢	◆バター・小麦粉・油・ササゲ・油・パセリ・人参・セリ・生姜・にんにく・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・トマト・マヨネーズ・中濃ソース・醤油・塩・黒コショウ・オリーブオイル・鶏がらスープ ◆厚揚げ・生姜・醤油・酒・片栗粉・小麦粉・菜種油・パセリ・きゅうり・人参・醤油・きび砂糖・酢・白ごま・油・白ごま	◆バター・小麦粉・塩・鶏肉・酒・油・揚げ・人参・玉ねぎ・たけのこ・ごぼう・椎茸・ほうれん草・たまご・青・長ねぎ・小麦粉・ササゲ・油・カレー粉・醤油・きび砂糖・みりん・ルウ・だし汁(むろし)昆布 ◆じゃがいも・菜種油・塩・黒コショウ
15 やきぶたチャーハン ひじきはるまき フルーツミックス	16 西野小2年給食なし かきあげどん(えひいり) みそじる ごまあえ	17 宮の森小3年給食なし くるこッペパン はくさいとにくボール のクリームに くらし産たらザンギ パインかん 	18 ごはん さつまじる さんまのにつけ おひたし	19 カレーうどん フレンチポテト デコパン
◆胚芽精米・大麦・醤油・酒・ササゲ・油・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・醤油・酒・みりん・人参・玉ねぎ・コン・椎茸・グリブ・ス・ごま油・塩・黒コショウ ◆たけのこ・人参・豚肉・ひじき・植物油・脂・醤油・でん粉・砂糖・発酵調味料・オリーブオイル・香辛料・小麦粉・塩・てん粉 ◆缶詰(みかん・パイン・黄桃・梨)	◆白飯・えび・あさり・玉ねぎ・人参・ごぼう・春菊・ひじき・切干大根・小麦粉・卵・菜種油・醤油・きび砂糖・酒・みりん・片栗粉・だし汁(むろし)昆布 ◆厚揚げ・小松菜・白みそ・赤みそ・だし汁(むろし)昆布 ◆ほうれん草・もやし・白すりごま・醤油・きび砂糖	◆小麦粉・イースト・塩・マギー・ポトコング・砂糖・卵・黒砂糖 ◆豚肉・すりみ・豆腐・玉ねぎ・塩・黒コショウ・片栗粉・白菜・人参・マッシュルーム・パセリ・小麦粉・ターター・油・チーズ・片栗粉・牛乳・豆乳・塩・白コショウ・ササゲ・油・白ワイン・鶏がらスープ ◆たら・じゃがいも・でん粉・とうもろこし・でん粉・大豆・パセリ・香辛料・醤油・発酵調味料・生姜・水あめ・にんにく・みそ・酢・砂糖・黒糖・ごま油	◆白飯 ◆豚肉・酒・さつま・もやし・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・ササゲ・油・赤みそ・白みそ・だし汁(むろし)昆布 ◆さんま・生姜・酒・醤油・きび砂糖・みりん・酢 ◆なばな・もやし・米・かつお・醤油	◆めん(小麦粉・塩)・鶏肉・酒・油・揚げ・人参・玉ねぎ・たけのこ・ごぼう・椎茸・ほうれん草・たまご・青・長ねぎ・小麦粉・ササゲ・油・カレー粉・醤油・きび砂糖・みりん・ルウ・だし汁(むろし)昆布 ◆じゃがいも・菜種油・塩・黒コショウ
22 ほたてごはん  みそじる ぶたにくのごまあげ	23 てんのうたんじょうび 	24  ツイストパン ビーフシチュー あさりのスパゲティサラダ デコパン	25 ごはん マーボーどうふ ほたてのたつたあげ いそあえ 	26 みそラーメン シナモンポテト いやかん
◆胚芽精米・大麦・酒・塩・はたて貝柱・酒・油・揚げ・人参・たけのこ・椎茸・グリブ・ス・ササゲ・油・醤油・きび砂糖・塩・みりん ◆じゃがいも・玉ねぎ・わかめ・白みそ・赤みそ・だし汁(むろし)昆布 ◆豚肉・醤油・みりん・生姜・にんにく・白ごま・小麦粉・片栗粉・菜種油		◆小麦粉・イースト・塩・マギー・ポトコング・砂糖・卵 ◆牛肉・にんにく・赤ワイン・ササゲ・油・じゃがいも・玉ねぎ・セリ・人参・さやいんげん・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・トマト・マヨネーズ・ウスターソース・中濃ソース・ケチャップ・醤油・塩・黒コショウ・オリーブオイル・鶏がらスープ ◆あさり・生姜・醤油・きび砂糖・酒・パセリ・きゅうり・人参・醤油・酢・ササゲ・油・白みそ・ごま油・白ごま	◆白飯 ◆豆腐・豚肉・生姜・にんにく・ササゲ・油・人参・長ねぎ・椎茸・赤みそ・醤油・きび砂糖・酒・ごま油・トウモロコシ・片栗粉 ◆はたて(ひも・卵を含む)・昆布・醤油・たけのこ・でん粉・菜種油 ◆小松菜・白菜のり・醤油	◆バター・小麦粉・塩・かん水・豚肉・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく・白すりごま・白ごま・ごま油・赤みそ・白みそ・醤油・酒・みりん・豆板・醤油・もやし・マッシュルーム・ほうれん草・長ねぎ・葉わかめ・スープ(鶏から・豚骨・煮干し・昆布・玉ねぎ・人参) ◆さつま・もやし・菜種油・グラニュー糖・パセリ

給食に使用する食材は、「札幌市学校給食会」「北海道学校給食会」を通して共同購入しています。物資選定の際には、規格基準をもうけて細菌検査を行うなど、安全な食材の供給を行っています。また、札幌市教育委員会では、平成23年12月から定期的に学校給食食材の放射性物質検査を、札幌市保健所ではモニタリング検査を実施しております。その他の産地情報等、詳しくは札幌市ホームページ <http://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/> (札幌市ホーム) > 教育・文化・スポーツ > 学校・幼稚園・教育 > 教育についての取り組み・計画 > 学校給食) 及び、(札幌市ホーム) > 健康・福祉 > 子育て > 食の安全・食育) をご覧ください。