給食だより

2 February

令和７年１月１５日
札幌市立西野中学校

給食室では冬休み中、調理場や調理器具、配膳車や食器など念入りに点検して、子どもたちが登校する日を待っていました。今年もたくさんの「おいしい」という笑顔が見られることを願って、安全でおいしい給食作りに努めたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

1月 予定献立

3学期は試験などの行事で給食がない学年や学級がありますのでご注意ください

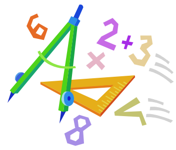
月	火	水	木	金
		15日	16日	17日
今の時期は、おいしい柑橘類が多く出回る季節ですね。給食では定番のいよかんやはっさくのほかに、２月に「はまさき」の使用を予定しています。「はまさき」は「麗紅」という品種の柑橘の中でも、糖度や酸度、外観が特に優れたものを指します。果汁たっぷりで、甘味と酸味のバランスが特徴です。		始業式	五目ごはん チキンカツ おひたし	ゆでああげスパゲティ カレーソース フレンチポテト
			米,おおむぎ,鶏肉,油揚げ,しらたき,にんじん,ごぼう,たけのこ,ひじき,干しいたけ,グリンピース/鶏肉,小麦粉,全卵,パン粉/なばな,もやし,糸かつお/	スパゲティ,オリーブ油,パセリ,豚肉,大豆水煮,玉ねぎ,にんじん,セロリ,しょうが,にんにく,小麦粉/じゃがいも/
20日	21日	22日	23日	24日
ご飯 豆腐のトロトロ煮 いかフライ おかかふりかけ	塩ラーメン シナモンポテト はっさく	とりめし 味噌汁 ちくわの石垣揚げ	ご飯 スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ ごま和え	角食 ミートパスタ グラタン 切り干し大根の サラダ いよかん
白飯/豆腐,鶏肉,こまつな,長ねぎ,にんじん,しょうが,にんにく,かたくり粉/いかフライ/しらす干し,糸かつお,のり,白ごま/	ソフトラーメン,豚肉,にんにく,メンマ,もやし,にんじん,玉ねぎ,はくさい,長ねぎ,ほうれんそう,わかめ,ごま,しょうが/さつまいも/はっさく/	米,おおむぎ,鶏肉,しょうが,玉ねぎ/凍り豆腐,こまつな/白ちくわ,しょうが,小麦粉,全卵,ごま/	白飯/豆腐,豚肉,しょうが,にんにく,あさり,にんじん,玉ねぎ,えのきたけ,にら/カラフトししゃも（子持ち）,小麦粉,かたくり粉/こまつな,もやし,ごま/	角食/マカロニ,豚肉,しょうが,にんにく,玉ねぎ,にんじん,マッシュルーム,セロリ,小麦粉,バター,チーズ,トマト缶詰,パン粉,パセリ/切り干し大根,まぐろ水煮,にんじん,もやし,きゅうり,ごま/いよかん/
27日	28日	29日	30日	31日
和風そぼろごはん 味噌汁 揚げぎょうざ	カレーうどん バターポテト パイン缶詰	たきこみいなり いわしのみぞれかけ からし和え	肉炒め丼 味噌汁 いよかん	横割バンズ ポーククリーム シチュー エビバーグ （照焼きソース） アップルゼリー
白飯,鶏肉,豆腐,切り干し大根,干しいたけ,ごま,しょうが,ごぼう,にんじん,油揚げ,ひじき/こまつな,たもぎたけ,玉ねぎ/ぎょうざ/	ソフトめん,鶏肉,つと,油揚げ,にんじん,玉ねぎ,ごぼう,干しいたけ,ほうれんそう,たもぎたけ,長ねぎ,小麦粉,かたくり粉/じゃがいも,バター,牛乳,スキムミルク/パイン缶詰/	米,おおむぎ,油揚げ,にんじん,干しいたけ,ひじき,ごま,のり/まいわし,小麦粉,だいこん,しょうが,かたくり粉/ハム,こまつな,もやし/	白飯,豚肉,メンマ,にんじん,もやし,ほうれんそう,玉ねぎ,りんご,しょうが,にんにく,かたくり粉,ごま/じゃがいも,にら/いよかん/	横割バンズ/豚肉,じゃがいも,玉ねぎ,にんじん,パセリ,小麦粉,バター,牛乳,豆乳,チーズ,スキムミルク/エビバーグ,かたくり粉/りんごジュース,粉寒天/

明日から３学期の給食が始まります

給食をのせるトレイを忘れずにもってきてください。

また、給食当番の時には配膳を行うための<u>エプロン・三角巾（または帽子など）</u>も必要です。毎回清潔なものを着用できるようご準備をお願いいたします。

予定献立

月	火	水	木	金
3日	**4日**	**5日**	**6日**	**7日**
ご飯 豆腐とえびのチリソース煮 サバのソース焼き おひたし	関西風きつねうどん ごまポテト はっさく	深川めし 豚肉のカレーフライ ごま和え	とり天丼 味噌きのこ汁 りんご	ツイストパン キャロットポタージュ 白身魚のハーブ焼き コールスローサラダ
白飯/豆腐,えび,小麦粉,にんじん,玉ねぎ,長ねぎ,干しいたけ,グリンピース,しょうが,にんにく,かたくり粉/さば,しょうが,ごま/ほうれんそう,もやし,糸かつお/	ソフトめん,油揚げ,鶏肉,つと,干しいたけ,長ねぎ,ほうれんそう/じゃがいも,ごま/はっさく/	米,おおむぎ,あさり,しょうが,にんじん,ごぼう,葉だいこん/豚肉,小麦粉,全卵,パン粉,オートミール/こまつな,もやし,ごま/	白飯,鶏肉,しょうが,にんにく,全卵,小麦粉,かたくり粉/ぶなしめじ,えのきたけ,なめこ,にんじん,だいこん,ごぼう,長ねぎ,油揚げ/りんご/	ツイストパン/ベーコン,玉ねぎ,にんじん,じゃがいも,パセリ,小麦粉,バター,チーズ,スキムミルク,牛乳,豆乳/たら,にんにく,パン粉,チーズ,パセリ,バジル/キャベツ,にんじん,コーン/
10日	**11日**	**12日**	**13日**	**14日**
チキンウインナーライス ブリカツ 小松菜とベーコンのサラダ	建国記念の日 	定期テスト(1,2年) 受験下見(3年) 	ゆであげスパゲティ ｼｰﾌｰﾄﾞ ﾄﾏﾄソース 小松菜サラダ ヨーグルト	コッペパン クリームシチューカレー風味 厚揚げサラダ デコポン
米,おおむぎ,バター,トマトジュース,チキンウインナー,玉ねぎ,にんじん,マッシュルーム,グリンピース/ブリカツ/ベーコン,こまつな,もやし,ごま/			スパゲティ,ベーコン,むきえび,いか,あさり,玉ねぎ,にんじん,セロリ,にんにく,パセリ,小麦粉,トマト缶詰/ハム,はるさめ,ひじき,こまつな/ヨーグルト/	コッペパン/豚肉,セロリ,じゃがいも,玉ねぎ,にんじん,パセリ,小麦粉,バター,牛乳,豆乳スキムミルク,チーズ/厚揚げ,しょうが,かたくり粉,小麦粉,キャベツ,きゅうり,にんじん,ごま/デコポン/
17日	**18日**	**19日**	**20日**	**21日**
ご飯 さつま汁 ほっけの竜田揚げ おかかふりかけ	五目うどん チーズポテト はっさく	ビビンバ 野菜コロッケ フルーツ白玉	豆とひき肉のカレー ごぼうチップサラダ	ロールパン ポテトグラタン あさりのサラダ デコポン
白飯/豚肉,さつまいも,豆腐,こんにゃく,にんじん,だいこん,ごぼう,長ねぎ,しょうが/ほっけ,しょうが,小麦粉,かたくり粉/しらす干し,糸かつお,のり,ごま/	ソフトめん,鶏肉,油揚げ,つと,にんじん,葉だいこん,ごぼう,長ねぎ,干しいたけ,たもぎたけ/じゃがいも,バター,チーズ,牛乳,スキムミルク/はっさく/	米,おおむぎ,豚肉,豆腐,メンマ,にんじん,ほうれんそう,もやし,ごま,長ねぎ,しょうが,にんにく/ポテトコロッケ（野菜）/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,白玉もち/	白飯,牛肉,豚肉,玉ねぎ,にんじん,セロリ,しょうが,にんにく,いんげんまめ,パセリ,レーズン,小麦粉,トマト缶詰/ハム,キャベツ,きゅうり,コーン,ごぼう,ごま/	ロールパン/ベーコン,玉ねぎ,じゃがいも,にんじん,小麦粉,チーズ,スキムミルク,牛乳,豆乳,パン粉,バター,パセリ/あさり,しょうが,きゅうり,キャベツ,にんじん,ごま/デコポン/
24日	**25日**	**26日**	**27日**	**28日**
振替休日 	バターコーンラーメン 青のりポテト 黄桃缶	鮭ちらし すまし汁 チキンナゲット	かき揚げ丼（えび入り） 味噌汁 はまさき 清見オレンジの系統の柑橘類です	揚げパン ポテトスープ ラーメンサラダ
	ソフトラーメン,豚肉,しょうが,にんにく,メンマ,つと,もやし,玉ねぎ,にんじん,ほうれんそう,長ねぎ,コーン,わかめ,バター/じゃがいも,青のり/黄桃缶詰/	米,おおむぎ,鮭,干しいたけ,かんぴょう,にんじん,葉だいこん,ごま/豆腐,わかめ,干しいたけ,長ねぎ/チキンナゲット/	白飯,えび,いか,あさり,さくらえび,しらす干し,玉ねぎ,にんじん,ごぼう,しゅんぎく,ひじき,切り干し大根,小麦粉,全卵,かたくり粉/凍り豆腐,こまつな/はまさき/	コッペパン/ベーコン,じゃがいも,にんにく,玉ねぎ,パセリ/ラーメン,ハム,きゅうり,もやし,コーン,にんじん,ごま/

★牛乳は毎日つきます。

★野菜、果物などは、予告なく変更する場合がございます。

★海産物については小さなえび、かになどが混入する場合があります。また、雌のししゃも以外にも、かれいなど丸ごとの魚は魚卵を含む場合がありますのでご注意ください。

★主な使用食材は献立の下に記載しております。詳細が必要な方は栄養士までご連絡ください。(表の材料の欄は料理ごとに/で区切っています。)