

きゅうしょくだより 12月



札幌市立西野第二小学校 札幌市立宮の森小学校 令和7年(2025年)11月28日



今年の冬至は12月22日です♪



冬至は、一年中で昼が一番短く、夜が一番長い一日です。これは、一年中で最も太陽が赤道よりも南に離れるため、北半球では昼間が最も短く、夜間が最も長い日になります。今年の冬至は12月22日(月)です。

日本では冬至に「ゆず湯」に入る、かぼちゃを食べる、小豆を食べる、また、地方によっては、こんにゃくを食べるなどの風習があります。

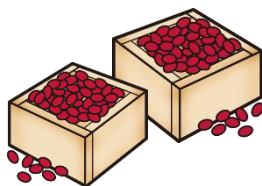
かぼちゃ

黄色は魔よけ、災除けに効果があるといわれています。また、冬は野菜が少ないので、保存しておいたかぼちゃを食べると病気にかからないといわれていました。



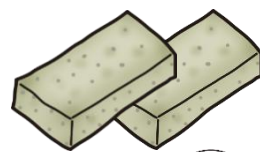
あずき

人々に病気をもたらす疫病神は赤い小豆を恐れるので、冬至に「小豆がゆ」や「小豆だんご」を食べて病気にならないようにするという俗言があります。



こんにゃく

昔から「砂洗い」と呼ばれ、お腹の砂を払う、流してくれる食べ物とされていたので、一年間たまった煩惱の砂を洗い流すという俗言に由来しています。



給食では少し早いですが19日(金)に「かぼちゃのいとこ煮」をつくります！お楽しみに♪



お米が新米に替わりました



11月上旬より、お米が新米(令和7年度産)に切り替わりました。品種は「ななつぼし」です。ごはんは毎日の活動のエネルギーになる食べ物ですから、子どもたちにも、もりもり食べてほしいと思います。



17日は少し早めのクリスマスメニューです♪



17日は少し早めですが、クリスマスメニューで「フライドチキン」が出ます！



給食のフライドチキンはパプリカやナツメグなどの香辛料がきいていて、皆さんに大人気のメニューです♪ イタリアンスープはガラスープのうまみがとってもおいしい本格的なスープで、アルファベットマカロニがとってもかわいらしく楽しいスープです。野菜がたくさん入って具たくさんなので、健康的で体にもおいしいスープです♪

12月のよていにとだて

★牛乳は毎日200mL つきます。

★ししゃも・わかめ・しらす・あさりなどの海産物全般には、小さなかに、えびが混入している場合があります。

★天候などの都合により、食材が(特に青果物などは)変更になる場合がございます。あらかじめ御了承ください。

月	火	水	木	金
1 シーフードカレーピラフ とうふナゲット (ケチャップソース) おうとうかん ◆胚芽精米・大麦・バター・白ウ・塩・カレー粉・ ベ-ツ・えび・あさり・人参・玉ねぎ・マヨネーズ・ パセリ・サラダ油 ◆豆腐・鶏肉・玉ねぎ・サラダ油・ 卵・片栗粉・塩・黒こしょう・菜種 油・ケチャップ・ウスターソース・きび砂糖・ 赤ウ・からし	2 ごはん ローペンタン かわいいからあげ (バーベキューソース) ミニトマト ◆白飯 ◆豚肉・生姜・醤油・酒・片栗粉・人参・ 白菜・椎茸・葱・長ねぎ・醤油・塩・黒こ しょう・ごま油・鶏肉・スー ◆かわいい唐揚げ・菜種油・たまねぎ・ しょうが・にんにく・醤油・ウスターソ ース・きび砂糖・みりん風調味料・かたくり 粉	3 くろかくしょく チキンクリームシチュー ほっけフライ パインかん ◆小麦粉・イ-ト・塩・マヨネーズ・マヨネーズ・ 砂糖・脱脂粉乳・卵・黒砂糖 ◆鶏肉・白ウ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パ セリ・サラダ油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チー ーズ・塩・白こしょう・鶏肉・スー ◆ほっけ・酒・塩・黒こしょう・小麦粉・ 卵・バナナ・菜種油	4 ぶたミックスどん みそしる りんごかん ◆白飯・豚肉・酒・醤油・生姜・片 栗粉・小麦粉・菜種油・厚揚げ・玉 ねぎ・葱・人参・ピーマン・サラダ油・ きび砂糖・みりん・白こま ◆キャベツ・油揚げ・白みそ・赤みそ・ だし汁(むろろ・昆布)	5 たぬきうどん(えびいり) バターポテト みかん ◆ワタメ(小麦粉・塩・サラダ油)・ ベーコン・人参・春菊・ごぼう・切干大根・ ひじき・小麦粉・卵・菜種油・鶏肉・ 酒・つと・ほうれん草・長ねぎ・た もぎたけ・椎茸・醤油・きび砂糖・ 酒・みりん・酢・唐辛子・だし汁(む ろろ・昆布) ◆じゃがいも・バター・上白糖・牛乳・ スキムミルク・食塩
8 振替休業日 	9 こんさいの スープカレー ハムコーンサラダ ◆豚肉・赤ウ・にんにく・塩・黒こ しょう・カレー粉・じゃがいも・菜種 油・ごぼう・人参・大根・玉ねぎ・セ ロリ・りんご・生姜・にんにく・サ ラダ油・トマト・醤油・カレー粉・パ セリ・サラダ油・トマト・醤油・カレー粉・パ セリ・サラダ油・鶏肉・スー ◆ハム・コーン・キャベツ・醤油・酢・きび砂 糖・ごま油・からし	10 よこわりバンズパン ポテトスープ メンチカツ(ちゅうのうソース) みかん ◆小麦粉・イ-ト・塩・マヨネーズ・マヨネーズ・ 砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆ベーコン・じゃがいも・にんにく・ たまねぎ・パセリ・醤油・食塩・黒 こしょう・白ワイン・鶏肉・スー ◆水・鳥から・玉ねぎ・水 ◆豚肉・バナナ・玉ねぎ・小麦粉・大豆たんぱ く・でん粉・菜種油・グラニュー糖・見ゆか・塩・ ぶどう糖・白こしょう・バナナ	11 ごはん ぶたじる いわしのカリカリフライ なっとう ◆白飯 ◆豚肉・酒・豆腐・じゃがいも・こ んにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ご ぼう・長ねぎ・生姜・サラダ油・白味 噌・赤味噌・だし汁(むろろ・昆布) ◆あわい・水・あわい・とうもろこし・醤油・上糖・生 塩・醤油・じゃがいも・でん粉・とうもろこし・でん粉・じゃ がいも・でん粉・玄米・米粉・米粉・菜種油・塩・白こし ょう・バニラ	12 パスタクリームソース ごぼうチップサラダ ◆ワタメ(小麦粉・塩・サラダ油)・ ベーコン・小松菜・玉ねぎ・たまぎ たけ・小麦粉・バター・サラダ油・チー ズ・牛乳・マヨネーズ・豆乳・白味噌・塩・ 白こしょう・白ウ・豚肉・スー ◆ハム・キャベツ・きゅうり・コーン・ごぼ う・菜種油・酢・きび砂糖・醤油・ 塩・黒こしょう・白こま
15 ピピンバ ひじきはるまき おうとうかん ◆胚芽精米・大麦・酒・醤油・豚肉・豆腐・メ ンマ・長ねぎ・生姜・にんにく・サラダ油・きび 砂糖・みりん・ごま油・豆味噌・人参・ほうれ ん草・もやし・白こま・長ねぎ・酢・ごま油・ 唐辛子 ◆葱・人参・豚肉・ひじき・植物油・醬 油・でん粉・砂糖・酒・発酵調味料・パ セリ・小麦粉・塩・加工でん粉・キシロ ース・菜種油	16 ごはん にくじゃが さんまスパイスあげ のりとあさりのつくだに ◆白飯 ◆豚肉・大豆水煮・じゃがいも・玉 ねぎ・白滝・人参・切干大根・さやい ん・椎茸・椎茸・生姜・サラダ油・醤油・ てんさい糖・酒・みりん ◆さんま・生姜・にんにく・酒・醤油・塩・ 片栗粉・小麦粉・カレー粉・チリパウダー・ 黒こしょう・菜種油 ◆あさり・しょうが・醤油・きび砂糖 清酒・みりん風調味料・のり・ひじき・醬 油・酒・みりん風調味料・きび砂糖・水あ め	17 クリスマスメニュー ロールパン イタリアンスープ フライドチキン いちごのデザート ◆小麦粉・イ-ト・塩・マヨネーズ・マヨネーズ・ 砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆ベ-ツ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ コーン・パセリ・マカロニ・醤油・塩・黒 こしょう・白ウ・鶏肉・スー ◆(鶏肉・玉ねぎ) ◆鶏肉・塩・黒こしょう・バナナ・ナ ツメ・にんにく・牛乳・白ウ・小麦 粉・片栗粉・菜種油 ◆いちご・いちご果汁・砂糖・ぶどう 糖果糖	18 ハヤシライス こまつなとベーコン のサラダ ◆白飯・豚肉・たまねぎ・にんにく・ じゃがいも・セロリ・しょうが・にんに く・マッシュルーム・グリーンピース・小麦 粉・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・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・鶏肉・スー ◆ベ-ツ・小松菜・もやし・醤油・酢・ サラダ油・きび砂糖・白こま	19 冬至メニュー にくうどん かぼちゃのいとこに みかん ◆ワタメ(小麦粉・塩・醤油・ きび砂糖・酒・油揚げ・人参・ほう れん草・長ねぎ・椎茸・たまぎたけ・ みりん・酢・唐辛子・だし汁(むろろ・ 昆布) ◆かぼちゃ・あずき・きび砂糖・塩・ 白玉もち
22 しらすごはん みそしる コーンフライ ◆胚芽精米・大麦・酒・昆布・しらす干し・ 酒・炊き込み・わかめ・白こま ◆厚揚げ・小松菜・白みそ・赤みそ・だし 汁(むろろ・昆布) ◆とうもろこし・バナナ・生乳・小麦 粉・植物油・砂糖・全粉乳・塩・菜 種油	23 ごはん とうふのトロトロに あげえびシウマイ ナムル ◆白飯 ◆豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・人参・生 姜・にんにく・サラダ油・醤油・きび砂糖・ 酒・塩・黒こしょう・片栗粉・鶏肉・スー ◆玉ねぎ・いりたまご・すり身・えび・ 豚肉・バナナ・植物油・たんぱく・砂糖・ 塩・オリーブ・発酵調味料・醤油・魚介 味・小麦粉・加工でん粉・菜種油 ◆ほうれん草・もやし・人参・醤油・酢・ きび砂糖・唐辛子・ごま油・白こま	24 ソフトフランスパン クリームシチューカレー あさりのサラダ パインかん ◆小麦粉・イ-ト・塩・砂糖・ラード・マヨネーズ・上白糖 ◆豚肉・カレー粉・セロリ・白ウ・ サラダ油・じゃがいも・たまねぎ・ にんにく・パセリ・小麦粉・バター・ カレー粉・牛乳・豆乳・スキムミ ルク・チーズ・食塩・白こしょう・白ウ イン・鶏肉・スー ◆あさり・生姜・醤油・きび砂糖・酒・ みりん・きゅうり・キャベツ・人参・酢・ サラダ油・きび砂糖・からし・ごま油・ 白こま	25 2学期終業式 ごはん さつまじる さばソースやき いそあえ ◆白飯 ◆豚肉・酒・さつまいも・豆腐・こんにゃ く・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・サ ラダ油・赤味噌・白味噌・酒・だし汁(むろろ・昆 布) ◆さば・生姜・塩・酒・小麦粉・片 栗粉・菜種油・ウスターソース・きび砂糖・ 赤味噌・白こま ◆小松菜・もやし・のり・醤油	

※行事予定変更の場合がございますので、行事予定の記載はしていません。

※12月2日に使用されます「かわいいから揚げ」は冷凍食品です。この製品は持ち帰り原料(明持)は使用していませんが、御注意願います。

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) および、(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。

