

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。

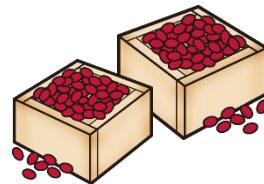
かぼちゃ

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りにくいといわれていました。



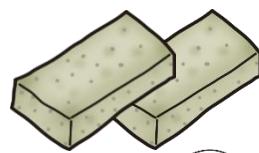
あづき

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、一年間たまつ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ぎいていて、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い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だくさんなので、健康的で体にもおいしいスープです♪

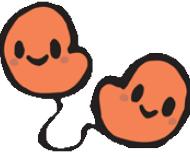


12月のよてりにんたて

★牛乳は毎日200mlとなります。

★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	2 ごはん ローベンタン かれいからあげ (バーベキューソース) ミニトマト	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	4 ぶたミックスどん みそしる りんごかん	5 たぬきうどん(えびいり) バターポテト みかん
◆豚精米・大麦・バター・白イ・塩・加粉・ ベーコン・えび・あさり・人参・玉ねぎ・カツオ・ バク・サダ油 ◆豆腐・鶏肉・玉ねぎ・サダ油・ 卵・片栗粉・塩・黒こしょう・葉種 油・ケチャップ・ウスターソース・きひ砂糖・ 赤ワイン・からし	◆白飯 ◆豚肉・生姜・醤油・酒・片栗粉・人参・ 白菜・椎茸・筍・長ねぎ・醤油・塩・黒こ しょう・ごま油・鶏卵スープ ◆かれい唐揚げ・葉種油・たまねぎ・ しょうが・にんにく・醤油・ウスターソース・ きひ砂糖・みりん風調味料・かたく り粉	◆小麦粉・イート・塩・マガリ・ヨントン・ 砂糖・脱脂粉乳・卵・黒砂糖 ◆鶏肉・白イ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・バ ク・サダ油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チズ・ 片栗粉・塩・白こしょう・鶏卵スープ ◆ほっけ・酒・塩・黒こしょう・小麦粉・ 卵・パン粉・葉種油	◆白飯・豚肉・酒・醤油・生姜・片 栗粉・小麦粉・葉種油・厚揚げ・玉 ねギ・筍・人参・ビーマン・サダ油・ きひ砂糖・みりん・白ごま ◆キャベツ・油揚げ・白みそ・赤みそ・ だしじ(むろ鰈・昆布)	◆ノトメン小麦粉・塩・えび・あ り・人参・春菊・ごまう・切干大根・ ひじき・小麦粉・卵・葉種油・鶏肉・ 酒・つと・はづれん草・長ねぎ・た もぎだけ・椎茸・醤油・きひ砂糖・ 酒・みりん・酢・唐辛子・だしじむ ろ鰈・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	10 よこわりパンズパン ポテトスープ メンチカツ(ちゅうのうソース) みかん	11 ごはん ぶたじる いわしのカリカリフライ なつとう	12 パスタクリームソース ごぼうチップサラダ
◆豚肉・赤ワイン・にんにく・塩・黒こ しょう・オリーブ油・じゃがいも・葉種 油・ごま油・人参・大根・玉ねぎ・セ リ・りんご・生姜・にんにく・サダ 油・ドト缶・醤油・カレーパン・リザーヴ ・赤ワイン・スープ(鶏卵)・煮干し・昆布 ◆ハム・コーン・キャベツ・醤油・酢・きひ 砂糖・ごま油・からし	◆小麦粉・イート・塩・マガリ・ヨントン・ 砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆ベーコン・じゃがいも・にんじん ・たまねぎ・白セリ・醤油・食塩・黒 こしょう・白ワイン・鶏からスープ ・水・鳥がら・玉ねぎ・水 ◆豚肉・パン粉・玉ねぎ・小麦粉・大豆たん ぱく・豆乳・葉種油・テュ・貝から・塩・ ぶどう糖・白こしょう・パン酵母	◆白飯 ◆豚肉・酒・豆腐・じゃがいも・こ んにゃく・人参・大根・玉ねぎ・こ ぼう・長ねぎ・生姜・サダ油・白味 噌・赤味噌・だし汁(むろ鰈・宗田・ 昆布)	◆ソフトパン(小麦粉・塩・サダ油)・ ベーコン・小松菜・玉ねぎ・たもぎ だけ・小麦粉・バター・サダ油・チズ・ 牛乳・スキムミルク・豆乳・白味噌・塩・ 白こしょう・白ワイン・豚骨スープ ◆ハム・キャベツ・きゅうり・コソ・ごぼ う・葉種油・酢・きひ砂糖・醤油・ 塩・黒こしょう・白ごま	
15 ビビンバ ひじきはるまき おうとうかん	16 ごはん にくじやが さんまスペイスあげ のりとあさりのつくだに	17 クリスマスマニュー 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	18 ハヤシライス こまつなとベーコン のサラダ	19 冬至メニュー にくうどん かぼちゃのいとこに みかん
◆豚精米・大麦・酒・醤油・豚肉・豆腐・メ ンマ・長ねぎ・生姜・にんにく・サダ油・きひ 砂糖・みりん・ごま油・豆腐麺・人参・ほうれ ん草・もしやし・白ごま・長ねぎ・酢・ごま油・ 唐辛子 ◆荀・人参・豚肉・ひじき・植物油・醤 油・でん粉・砂糖・酒・発酵調味料・ね タソース・小麦粉・塩・加工でん粉・キロ ース・葉種油	◆白飯 ◆豚肉・大豆水煮・じゃがいも・玉 ねぎ・白滷・人参・切干大根・さやい んげん・椎茸・生姜・サダ油・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・カレーパン・チリワッダー・ 黒こしょう・葉種油 ◆あさり・しょうが・醤油・きひ砂糖 清酒・みりん風調味料・のり・ひじき・醤 油・酒・みりん風調味料・きひ砂糖・水あ め	◆小麦粉・イート・塩・マガリ・ヨントン・ 砂糖・脱脂粉乳・卵 ◆ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ コソ・バク・マカラニ・醤油・塩・黒 こしょう・白ワイン・鶏卵スープ・スープ (鶏卵)・玉ねぎ ◆さんま・生姜・にんにく・酒・醤油・塩・ 片栗粉・小麦粉・カレーパン・チリワッダー・ 黒こしょう・葉種油 ◆あさり・しょうが・醤油・きひ砂糖 清酒・みりん風調味料・のり・ひじき・醤 油・酒・みりん風調味料・きひ砂糖・水あ め	◆白飯・豚肉モモ・たまねぎ・にんじん・ じゃがいも・セロリー・しょうが・にんく ・マッシュルーム・グリンピース・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・オールスペイス・ナツメ グ・赤ワイン・鶏からスープ・水 ◆ベーコン・小松菜・もしやし・醤油・酢・ サダ油・きひ砂糖・白ごま	◆ノトメン小麦粉・塩・豚肉・醤油・ きひ砂糖・酒・油揚げ・人参・ほう れん草・長ねぎ・椎茸・たもぎだけ・ みりん・酢・唐辛子・だしじ(むろ鰈・ 昆布) ◆かぼちゃ・あずき・きひ砂糖・塩・ 白玉もち
22 しらすごはん みそしる コーンフライ	23 ごはん とうふのトロトロに あげえびシュウマイ ナムル	24 ソフトフランスパン クリームシチューかーふみ あさりのサラダ パインかん	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	 

※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「かれいのから揚げ」は冷凍食品です。この製品は子持ち原料(卵持ち)は使用しておりませんが、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、規格基準をもじりて細菌検査を行なうなど、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。

その他の产地情報等、詳しいは札幌市ホームページhttp://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/（札幌市ホームページ）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、（札幌市ホームページ）健康・福祉・子育て>食の安全・食育）をご覧ください。