

きゅうしよくだよい

1月

札幌市立日新小学校 2025年12月25日

今年もあと6日となりました。明日からいよいよ冬休みが始まります。北海道の寒さに負けずに、たくさん体を動かして楽しい冬休みを過ごしてほしいと思っています。

三学期も子どもたちの「心と体の健康」を願って、より安全でおいしい給食を提供できるよう、給食室スタッフ一同努力してまいります。皆様、よいお年をお迎えください。



1月19日(月)～23日(金)に「給食週間」を実施します。給食週間とは、戦時中に中断されてしまった学校給食が、昭和21年(1946年)12月24日に世界各国の支援により再開したことを記念して始まり、今では全国に広がっています。

日新小学校の「給食週間」では、学校給食への理解を深め、給食ができるまでに携わる人たちへの感謝の気持ちを育むことを目的に、様々な取組を行います。子どもたちへの人気アンケートで決定した「リクエスト献立」も続々登場するので、お楽しみに。

1月のよていこんだて



月	火	水	木	金
<p>※牛乳は毎日 200ml つきます。 ※献立内容(果物など)は仕入れの状況などにより変更になる場合があります。</p> <p>2026 年も よろしくおねがいします!</p> 			<p>15日</p> <p>ほうれん草ピラフ 十勝大豆コロッケ みかん</p> <p>胚芽米、大麦、バター、ワイルド、ベーコン、にんじん、玉ねぎ、にんにく、コン、油、胡椒、ほうれん草、塩、醤油/十勝大豆コロッケ(じゃがいも・大豆・玉ねぎ・パン粉・小麦粉・でん粉・香辛料等)、油/みかん</p>	<p>16日</p> <p>ご飯 白玉汁 さんまのかば焼き 紅白なます</p> <p>白飯/白玉もち、鶏肉、凍り豆腐、にんじん、ほうれん草、だいこん、ごぼう、長ねぎ、椎茸、醤油、酒、みりん、塩、(削節、昆布、宗田)/さんま、小麦粉、油、醤油、砂糖、酒、みりん、生姜、白ごま、でん粉/だいこん、にんじん、上白糖、酢、塩/</p>
<p>19日</p> <p>揚げパン(シナモン) ポテトスープ あさりの卵パゲティラフ</p> <p>ソフトフランスパン、油、グラニュー糖、バター、ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パセリ、醤油、塩、胡椒、ワイルド、(鶏がらスープ、鳥がら)/あさり、生姜、酒、スパゲティ、きゅうり、にんじん、醤油、酢、油、砂糖、みそ、ごま油、白ごま/</p>	<p>20日</p> <p>カレーライス たたききゅうり</p> <p>白飯、豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セリ、りんご、生姜、にんにく、グリル、小麦粉、油、カレー粉、カレー、中濃ソース、ケチャップ、醤油、ワイルド、塩、オリーブオイル、鶏がらスープ/きゅうり、塩、醤油、砂糖、ごま油、白ごま/</p>	<p>21日</p> <p>味噌バターコーン 大学芋 天草</p> <p>ソフトラーメン、豚肉、にんにく、ごま、みそ、みりん、ごま油、豆板、醤油、酒、生姜、もやし、玉ねぎ、メンマ、にんじん、油、ほうれん草、長ねぎ、バター、コン、(鳥がら、豚骨、煮干し、昆布)/さつまいも、油、水、あめ、黒砂糖、醤油、酢、黒ごま/天草</p>	<p>22日</p> <p>わかめごはん けんちん汁 醤油味 ザンギ ミニトマト</p> <p>胚芽米、大麦、酒、炊込わかめ、白ごま/鶏肉、豆腐、こんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、油、醤油、塩、酒、(むろあじ、昆布、宗田)/鶏肉、醤油、酒、生姜、にんにく、卵、でん粉、油/ミニトマト</p>	<p>23日</p> <p>ご飯 さつま汁 おろしハンバーグ アイスクリーム</p> <p>白飯/鶏肉、さつまいも、豆腐、板こんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、生姜、油、みそ、酒、(むろあじ、宗田、昆布)/ハンバーグ、油、だいこん、生姜、醤油、砂糖、酒、みりん、みりん、でん粉/アイスクリーム(生乳・水飴・砂糖・塩等)</p>
<p>26日</p> <p>横割バンズ コーンクリームスープ イカバーグ(照り焼きソース) 小松菜サラダ</p> <p>横割バンズ(卵・生乳・小麦粉) コーン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、油、生乳、豆乳、生乳、チーズ、ワイルド、塩、胡椒、鶏がらスープ/いかハンバーグ(いか、すりみ、玉ねぎ、でん粉、卵白、塩他)油/醤油、砂糖、みりん、でん粉/ハム、緑豆はるさめ、ひじき、ごま油、醤油、酢、砂糖、ごま油、辛子/</p>	<p>27日</p> <p>豚丼 味噌汁 いよかん</p> <p>白飯、豚肉、ライス、胡椒、小麦粉、醤油、みりん、砂糖、酒、生姜、でん粉、グリル、小麦粉、だいこん、にんじん、ごぼう、みそ、(むろあじ、昆布)/いよかん</p>	<p>28日</p> <p>きつねうどん いもち パイン缶詰</p> <p>ソフトめん、油揚げ、つと、椎茸、長ねぎ、たまご、ほうれん草、醤油、砂糖、酒、みりん、酢、唐辛子、(削節、昆布)/じゃがいも、塩、油、砂糖、水、あめ、醤油、ごま、でん粉/パイン缶</p>	<p>29日</p> <p>豆腐入りカレー 揚げぎょうざ ヨーグルト和え</p> <p>胚芽米、大麦、バター、ワイルド、ベーコン、焼き豆腐、醤油、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ、油、塩、カレー粉/ぎょうざ(キャベツ、玉ねぎ、ネギ、にら、豚肉、鶏肉、大豆蛋白、醤油、塩、砂糖、小麦粉、でん粉他)、油/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、なし缶、夏みかん缶、ヨーグルト/</p>	<p>30日</p> <p>ご飯 豆腐とえびの炒め煮 子もちししゃものから揚げ おひたし</p> <p>白飯/豆腐、むきえび、小麦粉、油、にんじん、玉ねぎ、長ねぎ、椎茸、グリル、生乳、にんにく、油、ケチャップ、醤油、中濃ソース、砂糖、酒、豆板、醤油、パプリカ、パセリ、でん粉、鶏がらスープ/カボチャ、子もち、酒、小麦粉、でん粉、油、醤油、砂糖、みりん、酢/なばな、もやし、糸かつお、醤油/</p>