

ランチタイム

2025年12月25日発行

札幌市立日章中学校

札幌市立幌東中学校

1月



おせち料理

おせち料理とは、せちにち節日(節句)に作る料理のことです。「節日」とは、季節の変わり目などに行う祝いの日のことです。節日のうち、最も重要なのが正月であることから、正月料理を指すようになりました。

重箱につめられる料理には、さまざまな願いがこめられています。



煮しめ

野菜の煮物。「れんこん」は穴があいていて、向こうが見えるので、生きていくうえで、『見通しがきくように』という願いから。

「さといも」は、親いもを囲むように子いも、孫いもが育つので、『子孫繁栄』の願いをこめて。



くろまめ

「まめ」とは体がじょうぶなこと。健康に暮らし、長生きできますようにという願いをこめて。



たづく 田作り (ごまめ)



ごまめ(かたくちいわし)は、田んぼの肥料にしたことから、豊作を願ったもの。

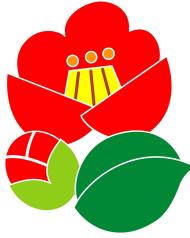


くりきんとん

黄金色なので、宝物やお金を連想させるため、財産や富を得ること願った縁起物。



1月の予定献立



- 調味料・砂糖・油・少量の食材などは記載しておりません。(／は献立の区切りです。)
- 揚げ油は毎回新しい油ではなく、複数回の使用となります。
- 食物アレルギー等でさらに詳しい食材表が必要な方はお知らせください。

月	火	水	木	金
	<p>➤ 「カラフトししゃも」や「カレイ」の内臓の中や「あさり」、「しらす干し」、「ちりめんじゃこ」、「わかめ」、「昆布」などの海産物全般に小さなエビやカニ、タコなどが混入している場合があります。</p> <p>➤ カレイの唐揚げ、いわしカリカリフライ →まれに魚卵が含まれている場合があります。</p>		15日 鶏ごぼうごはん うの花コロッケ ナムル	16日 ゆであげシーフード トマトソーススパゲティ フレンチポテト チーズ
19日 黒角食 ベーコンシチュー 豆腐ハンバーグ コールスローサラダ	20日 ごはん 白玉汁 ぶりのみぞ照り焼き 紅白なます	21日 かんとん 広東めん 大学いも 黄桃シロップ漬け	22日 コーンピラフ かぼちゃチーズフライ フルーツミックス	23日 ごはん スンドウブチゲ いわしのカリカリフライ ごまあえ
パン/ベーコン・じゃが芋・玉ねぎ・にんじん・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・鶏ガラ /豆腐ハンバーグ/キャベツ・にんじん・とうもろこし	ごはん/白玉もち・鶏肉・凍り豆腐・にんじん・ほうれん草・大根・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ /ぶり・みぞ・ごま /大根・にんじん	ソフトラーメン/豚肉・えび・いか・もし・玉ねぎ・白菜・しいたけ・たけのこ・しょうゆ・じゃが芋でん粉・鶏ガラ・豚骨・煮干し /さつまいも・ごま /黄桃	胚芽米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・とうもろこし・マッシュルーム/ かぼちゃチーズフライ /缶詰(みかんシロップ漬け・パインシロップ漬け・黄桃シロップ漬け・梨シロップ漬け・夏みかんシロップ漬け)	ごはん/豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・トウバンジャン・みぞ・ごま油・あさり・にんじん・玉ねぎ・えのきたけ・にら/いわしのカリカリフライ/ほうれん草・白菜・ごま・しょくゆ
26日 背割りコッペパン 白菜とミートボールのクリーム煮 焼きフランク パインシロップ漬け	27日 カレーライス ほうれん草とベーコンのサラダ いよかん	28日 みそうどん チーズフォンデュサンドコロッケ みかん	29日 焼豚風チャーハン 星のコロッケ ヨーグルトあえ	30日 ごはん マーぼー豆腐 揚げざようざ いそあえ
パン/豚肉・白菜・魚すりみ・にんじん・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・鶏ガラ /ポークリーゼー/パイン	米/豚肉・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・セロリ・りんご・しょうが・にんにく・グリンピース・小麦粉・カレールウトマト・鶏ガラ /ほうれん草・もやし・ベーコン・ごま /いよかん	ソフトめん/鶏肉・つと(魚のかまぼこ)油揚げ・ほうれん草・長ねぎ・しいたけ・みぞ・しょくゆ /チーズフォンデュサンドコロッケ /みかん	胚芽米・大麦・豚肉・長ねぎ・しょうが・にんにく・にんじん・玉ねぎ・とうもろこし・干しいたけ・ごま油 /星のコロッケ /ヨーグルト・缶詰(みかんシロップ漬け・パインシロップ漬け・黄桃シロップ漬け・梨シロップ漬け)	米/豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・にんじん・長ねぎ・干しいたけ・みぞ・オイスターソース・ごま油・トウバンジャン・じゃが芋でん粉・ぎょうざ /小松菜・白菜・のり・しょくゆ

