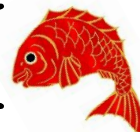


# 給食だより 1 月

令和7年(2025年)12月25日  
札幌市立丘珠小学校  
札幌市立札幌緑小学校



## 日本の行事食



日本には昔から四季折々に受け継がれてきた行事がたくさんあります。その行事と切っても切り離せないのが「行事食」です。正月や祭りなどの行事の際に、地域の人々が集まって食事の時間をともに過ごすことで家族や地域の絆が強まるなど、行事と食事は密接な関係があります。「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されたのも、食が年中行事と密接な関係をもっていることが理由の一つとなっています。

現在では、ご家庭で行事食を作ったり食べたりする機会が減っているようですが、世界に誇れる日本の食文化を大切に、子どもたちに伝えていきたいですね。今回は年末年始の行事食についてお伝えします。

### 年越しそば(12月31日)

12月31日の大晦日の夜には、家族みんなそろってそばを食べる習慣があります。この習慣が始まったのは、江戸時代からです。

そばが細くて長いことから、家運や寿命を延ばすといった縁起を担ぐ説や、そばの実の三角形が邪気をはらう説などがあります。



### 雑煮(正月)

1年の無事を祈り、お正月に食べる伝統的な日本料理です。地方によって形や味付けはさまざまです。角もち・丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て・味噌仕立ての他、入れる具も鶏肉やぶり、里いも、大根、みつばなどいろいろあります。

また、あん入りもちの雑煮やもちを入れない雑煮などもあるそうです。

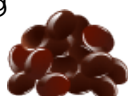


## おせち料理(正月)

年の初めに食べるおせち料理は、地域や家庭により異なり、代々受け継がれているものが数多くあります。料理のひとつひとつには健康や長寿の願いが込められています。

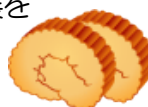
### 黒豆

家族みんなが一年間、まめ(健康)で暮らせますようにという願いが込められています。



### 伊達巻き

形が書の巻物に似ていることから、文化の発展を願う気持ちが込められています。



### 昆布巻き

昆布(こぶ)を喜ぶという言葉にかけて、おめでたい品としておせち料理に使われます。



### 数の子

数の子は、にしんの卵です。卵の数が多いことから、子孫繁栄を願います。



### えび

火を通すと背が丸くなることから、腰が曲がるまで健康で長生きできるようにと長寿を願います。



### 栗きんとん

「金団」と書き、黄金色の財宝にたとえられます。今年も豊かな生活が送れますようにという願いが込められています。



### 田作り

材料の「ごまめ」は昔、田植えの時に肥料として使われていたことから、五穀豊穡を願う意味があります。



### 紅白なます・紅白かまぼこ

紅白なますは、お祝いの水引を表しています。かまぼこは、紅白のおめでたい彩りからおせちの定番になったようです。



# 1月よていいこんだて

\*牛乳は毎食 200ml つきます。また、天候等の関係で、くだものなど食材が変更になることがあります。

月	火	水	木	金
<p>12月8日から行った、給食リクエストのアンケート結果です！ それぞれの部門の第1位をお知らせします。</p> <div> <div>○どんぶり部門</div> <div>○めん部門</div> <div>○味付けごはん部門</div> <div>○ごはんのおかず部門</div> <div>○パンのおかず部門</div> <div>カレーライス</div> <div>みそラーメン</div> <div>わかめごはん</div> <div>マーボー豆腐</div> <div>ワンタンスープ</div> </div> <p>1月から3月の給食に登場します！ お楽しみに！</p>			<p><b>15 始業式</b> ごはん 白玉汁 さんまのかば焼き 酢の物</p> <p>◆白飯 ◆白玉もち、鶏肉、つと、凍り豆腐、にんじん、ほうれんそう、だいこん、ごぼう、長ねぎ、干しいたけ、醤油、清酒、みりん風調味料、食塩、むろあじ、昆布、宗田 ◆さんま、小麦粉、揚げ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、しょうが、白ごま、かたくり粉 ◆きゅうり、カットわかめ、緑豆はるさめ、穀物酢、醤油、食塩、きび砂糖</p>	<p><b>16</b> 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 あさりのスパゲティサラダ</p> <p>◆横割バンズ ◆ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ ◆いかハンバーグ、揚げ油、醤油、きび砂糖、みりん風調味料、かたくり粉 ◆あさり、しょうが、清酒、スパゲティ、きゅうり、にんじん、醤油、穀物酢、サラダ油、きび砂糖、白みそ、ごま油、白ごま</p>
<p><b>19 リクエストこんだて</b> <u>カレーライス</u> 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、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、小麦粉、サラダ油、カレー粉、カレールウ、ウスターソース、中濃ソース、ケチャップ、醤油、赤ワイン、食塩、シナモン、オールスパイス、ナツメグ、鶏がらスープ ◆きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま</p>	<p><b>20</b> きつねうどん チーズポテト みかん</p> <p>◆ソフトめん/油揚げ、みりん風調味料、だし汁、鶏肉、つと、干しいたけ、長ねぎ、たまごたけ、ほうれんそう、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、唐辛子、むろあじ、宗田、昆布 ◆じゃがいも、上白糖、きび砂糖、バター、チーズ、牛乳、スキムミルク、食塩 ◆みかん</p>	<p><b>21</b> ほうれん草ピラフ 十勝大豆コロッケ ★ヨーグルト和え</p> <p>◆米、おおむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、にんじん、玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、サラダ油、黒こしょう、ほうれんそう、食塩、醤油 ◆十勝大豆コロッケ、揚げ油 ◆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、ヨーグルト</p>	<p><b>22 札苗緑5年生宿泊学習</b> ごはん 豆腐とえびのチリソース煮 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、揚げ油、にんじん、玉ねぎ、長ねぎ、干しいたけ、グリーンピース、しょうが、にんにく、サラダ油、ケチャップ、醤油、中濃ソース、きび砂糖、清酒、トウバンジャン、パプリカ、チリパウダー、かたくり粉、鶏がらスープ ◆カラフトししゃも（子持ち）、清酒、小麦粉、かたくり粉、揚げ油、醤油、きび砂糖、みりん風調味料、本みりん、穀物酢 ◆こまつな、もやし、糸かつお、醤油</p>	<p><b>23 札苗緑5年生宿泊学習</b> ロールパン ポークシチュー 小松菜サラダ 天草オレンジ</p> <p>◆ロールパン ◆豚肉、しょうが、にんにく、セロリ、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、さやいんげん、小麦粉、サラダ油、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、醤油、中濃ソース、ウスターソース、赤ワイン、食塩、黒こしょう、きび砂糖、鶏がらスープ ◆ハム、緑豆はるさめ、ひじき、こまつな、醤油、穀物酢、きび砂糖、ごま油、からし</p>
<p><b>26</b> ごはん さつま汁 おろしハンバーグ ブルーベリーゼリー</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、しょうが、サラダ油、赤みそ、白みそ、清酒、むろあじ、宗田、昆布 ◆ハンバーグ、揚げ油、だいこん、しょうが、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、かたくり粉 ◆ブルーベリーゼリー</p>	<p><b>27</b> パスタクリームソース スパイシーポテト</p> <p>◆ソフトパスタ/ベーコン、こまつな、玉ねぎ、たまごたけ、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、牛乳、スキムミルク、豆乳、白みそ、食塩、白こしょう、白ワイン、豚骨スープ ◆フレンチポテト、揚げ油、食塩、黒こしょう、カレー粉、チリパウダー、ナツメグ</p>	<p><b>28 リクエストこんだて</b> <u>わかめごはん</u> けんちん汁 揚げぎょうざ</p> <p>◆米、おおむぎ、清酒、炊き込みわかめ、白ごま ◆鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、醤油、食塩、清酒、むろあじ、昆布、宗田 ◆ぎょうざ、揚げ油</p>	<p><b>29</b> 豚すき丼 味噌汁 りんご</p> <p>◆白飯/豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけのこ、たまごたけ、きび砂糖、醤油、清酒、みりん風調味料、ほうれんそう ◆凍り豆腐、塩わかめ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布 ◆りんご</p>	<p><b>30</b> コッパパン あさりのチャウダー ★たこ焼風天ぷら パイン缶詰</p> <p>◆コッパパン ◆あさり、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ ◆豆腐入りかまぼこ、小麦粉、ベークンパウダー、全卵、揚げ油、ケチャップ、ウスターソース、赤ワイン、きび砂糖、糸かつお、青のり ◆パイン缶詰</p>

※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。