

# きゅうしょくだより

令和7年12月25日

札幌市立大谷地小学校

## 代表的なおせち料理と意味

おせち料理の語源は、平安時代に季節の変わり目の節句の宮中行事で神様へ供えた「おせちく料理」です。これを一般の人が真似するようになったのは江戸時代で、やがて一番盛大に祝う節句であるお正月の料理だけをさすようになりました。

### 紅白なます

大根の白とにんじんの赤でめでたい紅白の色を表しています。

### 栗きんとん

黄金色の財宝に例えられる栗きんとん。1年を裕福に過ごせるようにとの願いが込められています。

### 煮しめ

れんこんは穴が開いていることから先見性のある1年を願って、ごぼうは細く長くしっかりと地に根を張って生活できるように、里芋は小芋がたくさんつくことから子孫繁栄を願って使われます。

### 昆布巻き

喜ぶという言葉にかけて、楽しく暮らせるようにという願いが込められています。



### 黒豆

黒には魔よけの力があるとされています。また、まめ（健康）に暮らせるようにという願いが込められています。

### 伊達巻き

伊達の由来は華やかさ・派手さを表す言葉で伊達政宗の派手好きに由来すると言われています。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。

### 数の子

数の子は、ひと腹の卵の数が多いことから子孫繁栄の願いが込められています。



正月



おせち料理

七草 (1/7)



七草がゆ

お雑煮

鏡開き

(1/11)



お汁粉など

小正月 (1/15)



あずきがゆ



# 1月 よていこんだて



月	火	水	木	金
<p>●牛乳は毎日つきます。</p> <p>●予算や青果物の流通の関係等で、果物や使用食材が変更になることがあります。</p> <p>●ししゃも、わかめ、あさり、のり等の海産物には、小さなかに、えび、貝類が混入している場合があります。少量でもアレルギー症状を発症する恐れのある場合はお気を付けください。</p> <p>●給食では、揚げ油を数回使いまわします。ご承知おきください。</p>			15  始業式	16 ぶたすきどん みそしる パイン
				白飯・豚肉・しらたき・玉ねぎ・たけのこ・たまご・きび砂糖・しょうゆ・酒・みりん・ほうれん草・高野豆腐・塩わかめ・長ねぎ・白みそ・赤みそ・削り節・昆布・パイン缶詰
19 よこわりバンズ コーンクリームスープ イカバーグ あさりのスパゲティサラダ	20 カレーライス たたききゅうり	21 しょうゆラーメン だいがくいも いよかん	22 わかめごはん けんちんじる あげぎょうざ	23 ごはん さつまじる おろしハンバーグ ブルーベリーゼリー
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・塩・白こしょう・鶏がらスープ・イカハンバーグ・なたね油・しょうゆ・きび砂糖・みりん・片栗粉・あさり・しょうが・しょうゆ・きび砂糖・酒・スパゲティ・きゅうり・にんじん・酢・サラダ油・白みそ・ごま油・白ごま	白飯・豚肉・赤ワイン・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・グリーンピース・サラダ油・小麦粉・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・しょうゆ・塩・オールスパイス・ナツメグ・鶏がらスープ・きゅうり・塩・しょうゆ・きび砂糖・ごま油・白ごま	ソフトラーメン・豚肉・メンマ・しょうが・にんにく・しょうゆ・酒・サラダ油・つと・もやし・玉ねぎ・にんじん・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・みりん・塩・黒こしょう・鳥がら・豚骨・昆布・さつまいも・なたね油・水あめ・黒砂糖・しょうゆ・酢・黒ごま・いよかん	胚芽精米・大麦・酒・炊き込みわかめ・白ごま・鶏肉・酒・豆腐・つきこんにやく・にんにく・大根・ごぼう・長ねぎ・サラダ油・しょうゆ・塩・削り節・昆布・ぎょうざ・なたね油	白飯・鶏肉・酒・さつまいも・豆腐・板こんにやく・にんじん・大根・ごぼう・長ねぎ・サラダ油・赤みそ・白みそ・削り節・昆布・ハンバーグ・なたね油・大根・しょうが・しょうゆ・きび砂糖・酒・みりん・片栗粉・ブルーベリーゼリー
26 まめパン ボークシチュー こまつなサラダ おうとう	27 ごはん とうふとえびの チリソースに ししゃものからあげ おひたし	28 きつねうどん チーズポテト きよみオレンジ	29 とうふいりカレーピラフ くしろさんたらフライ ヨーグルトあえ	30 とりてんどん みそしる ごまあえ
豆パン・豚肉・にんにく・セロリ・塩・黒こしょう・赤ワイン・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・さやいんげん・サラダ油・小麦粉・カレー粉・トマトピューレ・ケチャップ・ホールトマト・デミグラスソース・しょうゆ・中濃ソース・ウスターソース・鶏がらスープ・ハム・春雨・ひじき・しょうゆ・きび砂糖・小松菜・酢・ごま油・からし・黄桃缶詰	白飯・豆腐・えび・酒・片栗粉・小麦粉・サラダ油・なたね油・にんじん・長ねぎ・干しいたけ・グリーンピース・しょうが・にんにく・ケチャップ・しょうゆ・中濃ソース・きび砂糖・パプリカ・チリパウダー・鶏がらスープ・カラフトししゃも(子持ち)・酒・小麦粉・片栗粉・なたね油・しょうゆ・きび砂糖・みりん・酢・小松菜・もやし・糸かつお・しょうゆ	ソフトめん・油揚げ・しょうゆ・きび砂糖・みりん・つと・干しいたけ・長ねぎ・たまご・け・ほうれん草・酒・みりん・酢・一味唐辛子・削り節・昆布・じゃがいも・上白糖・バター・チーズ・牛乳・スキムミルク・塩・清見オレンジ	胚芽精米・大麦・バター・白ワイン・塩・カレー粉・ベーコン・焼き豆腐・しょうゆ・にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・サラダ油・釧路産たらフライ・なたね油・みかん缶詰・パイン缶詰・黄桃缶詰・梨缶詰・なつみかん缶詰・ヨーグルト	白飯・鶏肉・酒・しょうゆ・しょうが・にんにく・塩・白こしょう・小麦粉・卵・片栗粉・ベーキングパウダー・なたね油・きび砂糖・みりん・削り節・大根・油揚げ・白みそ・赤みそ・削り節・昆布・ほうれん草・白菜・白すりごま・しょうゆ・きび砂糖

## ★給食クッキング★ スイートポテト

～材料（4個分）～

さつまいも	1本
砂糖	大さじ2
バター	20g
牛乳	大さじ2
スキムミルク	大さじ1
生クリーム	大さじ1
塩	少々
卵	適量
アルミカップ	



作り方

- ① さつまいもは皮をむいて一口大に切り、水にさらしてあく抜きした後、蒸す。
- ② 鍋に蒸したさつまいもを入れ、熱いうちにマッシャーなどでつぶす。さらに、砂糖・バター・牛乳・スキムミルク・生クリーム・塩を加えて加熱しながら、なめらかに練り上げる。
- ③ 卵を溶いておく。
- ④ ②の形をととのえアルミカップに入れる。表面に卵をぬり、オーブンに入れて230～240℃でかるく焼き色がつくよう焼いてできあがり。

※オーブントースターで焼いて作ることもできます。