

給食だより



給食週間 12/8(月)~12(金)

12月8日(月)~12日(金)に、『給食週間』を予定しています。給食週間は、戦時中に停止された給食が、戦後に再び開始されたことを記念して全国的に取り組まれている行事です。これまで多くの方々のおかげで、あたたかな給食を提供することができています。



給食総選挙 2025 ~あのすばらしい味をもう一度~



9月末、数ある給食メニューの中から厳選し、全校生徒が投票する「給食総選挙」を行いました。各部門、1位に当選したメニューを給食週間に実施する予定です。

《たきこみごはん部門》	
🌀 ビビンバ	121 票
とりめし	109 票
焼豚チャーハン	91 票
わかめごはん	71 票

《丼 カレー部門》	
🌀 カレーライス	156 票
味噌かつ丼	127 票
スープカレー	65 票
かき揚げ丼	44 票

《麺部門》	
🌀 味噌ラーメン	187 票
醤油ラーメン	90 票
肉うどん	66 票
ゆであげがスパミートス	49 票

《パン部門》	
🌀 揚げパン	297 票
チーズバーガー	42 票
ロールパン	34 票
角食・チョコクリーム	19 票

《ごはんのおかず部門》	
🌀 とり天	183 票
ごまザンギ	115 票
豚肉のハーブキューソース	63 票
さんまのかば焼き	31 票

《デザート部門》	
🌀 アイスクリーム	195 票
フルーツミックス	103 票
つぶつぶレモンゼリー	55 票
いちごのデザート	39 票



昭和52年頃の札幌市の給食

右の写真は、昭和52年頃の給食の写真です。札幌市では、平成11年から現在使用している磁器食器に段階的に移行しましたが、真栄中開校当時の給食の食器は、ステンレスの仕切り皿とカップの2種類、箸は竹箸、フォークは無く先割れスプーンでした。右の写真では、仕切り皿の大きい方に五目ご飯、小さい方に鮭フライとりんごが相盛りになっています。札幌の給食を食べていた保護者の方は、懐かしく感じるのではないのでしょうか。



12月のこんだて

12月の「きよたやさい」は干しいたけ・札幌白ごぼうを使用します！



月	火	水	木	金
1 醤油ラーメン アメリカンドッグ 果物	2 豆腐入りカレー ピラフ 釧路産たらフライ フルーツサワー	3 ご飯 豆腐の中華煮 ししゃものから揚げ ナムル	4 黒コッペパン キャロット ポタージュ チキンナゲット あさりのパスタ サラダ	5 豚ミックス丼 味噌汁 果物
ソフトラーメン・豚肉・メンマ・しょうが・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・くわがめ/ポークウインナー・小麦粉・卵・牛乳/(パン缶)	胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・豆腐・人参・玉ねぎ・マッシュルーム/釧路産たらフライ/みかん缶・パン缶・黄桃缶・なし缶・なつみかん缶・ヨーグルト	白飯/豆腐・豚肉・えび・人参・玉ねぎ・たけのこ・たまごたけ・清田産干しいたけ・きくらげ・しょうが・にんにく/カラフトシヤモ/ハム・小松菜・もやし・人参	黒コッペパン/ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・小麦粉/バター・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳/チキンナゲット/あさり・しょうが/スワティ・きゅうり・人参	白飯・豚肉・しょうが/小麦粉・厚揚げ・玉ねぎ・たけのこ・人参・ピーマン/白菜・油揚げ/(りんご)
8 味噌ラーメン 青のりポテト アイスクリューム	9 ビビンバ エビバーグ フルーツ白玉	10 ご飯 豚汁 とり天 おひたし	11 揚げパン 麦入り野菜スープ バンバンジー サラダ	12 カレーライス サイコロサラダ
給 食 週 間				
ソフトラーメン・豚肉・玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・メンマ・もやし・ほうれん草・長ねぎ・くわがめ/じゃがいも・青のり/アイスクリューム	豚肉・豆腐・メンマ・長ねぎ・しょうが・にんにく・人参・ほうれん草・もやし・長ねぎ/エビバーグ/みかん缶・パン缶・黄桃缶・なし缶・なつみかん・白玉もち	白飯/豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・しょうが/鶏肉・しょうが・にんにく・小麦粉・卵・小ねぎ/小松菜・もやし	ソフトフランス/ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・セロリ・大麦/鶏ささみ肉・春雨・もやし・きゅうり・長ねぎ・しょうが	白飯・豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・セロリ・りんご・しょうが・にんにく・小麦粉/ハム・人参・きゅうり・コーン
15 パスタボンゴレ フレンチポテト スイートグレープ ゼリー	16 ポークウインナー ライス カレーコロケ 小松菜とコーンの サラダ	17 ご飯 豆腐のトロトロ煮 揚げえび シュウマイ ごま和え	18 ほっけチーズバー ガー (ほっけのオートミール フライ・スライスチーズ) ポーククリーム シチュー 果物	19 かき揚げ丼 味噌汁 果物
ソフトパスタ・あさり・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・しょうが・にんにく・小麦粉/じゃがいも/スイートグレープゼリー	胚芽精米・大麦・バター・ポークウインナー・玉ねぎ・人参・マッシュルーム/ポテトコロケカレー味/ハム・小松菜・コーン	白飯/豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・人参・しょうが・にんにく/えびシュウマイ/ほうれん草・もやし	横割りのパンズ・ほっけ・小麦粉・卵・オートミール/パン粉・スライスチーズ/豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・小麦粉・バター・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳/(パン缶)	白飯・えび・あさり・さくらえび・玉ねぎ・人参・ごぼう・春菊・ひじき・切干大根・小麦粉・卵/キャベツ・油揚げ/(紅まだん)
22 冬至献立 五目うどん かぼちゃのいとこ煮 果物	23 五目ごはん 高野豆腐のフライ 磯和え	24 根菜の スープカレー もやしのごま サラダ	25 終業式 ロールパン コーンクリーム スープ フライドチキン 果物	手洗い後に手を拭く ハンカチ・タオル、 机に敷くランチマット を忘れずに!!
ソフトめん・豚肉・油揚げ・つと・人参・ほうれん草・長ねぎ・干しいたけ・たまごたけ/南瓜・小豆・白玉/(みかん)	胚芽精米・大麦・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・干しいたけ/高野豆腐・小麦粉・卵・パン粉/小松菜・もやし・のり	白飯・豚肉・にんにく・じゃがいも・ごぼう・人参・大根・玉ねぎ・セロリ・りんご・しょうが・にんにく/小松菜・もやし・人参	ロールパン/コーン・クリームコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・小麦粉/バター・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳/鶏肉・にんにく・牛乳・小麦粉/(黄桃缶)	

- ★牛乳は毎日 200ml つきます。
- ★献立の下段には、使用する主な食材を記載しています。
- ★食材調達等のため、統一献立から一部変更しています。
- ★食材の入荷状況によって献立を変更することもありますので御了承ください。
- ★教室の机が、そのまま食事をするテーブルとなりますので、清潔なランチマットを毎日必ず持たせてください。
- ★ししゃもやしらす干しなどの小魚、わかめ等の海産物には甲殻類が混入していることがあります。
- ★果物については、収穫状況等により変更する場合があります。



冬至

冬至は1年で最も昼が短く、夜が長い日です。日本では、冬至の日になんきん(=かぼちゃ)や、れんこん、うどん等、「ん」のつく食べ物を食べ、ゆず湯に入ると風邪を引かないなどと言い伝えられています。

今年の冬至は、22日(月)です。
