

1月 給食だより



札幌市立新琴似南小学校

令和7年(2025年)
12月25日発行

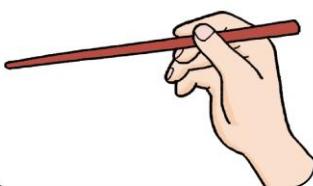
冬休みに、はしの持ち方を見直してみましょう。和食の食事作法は、「はしに始まり、はしに終わる」といわれるほど、はしの使い方はとても大切です。はしは「切る」、「はさむ」、「混ぜる」など多様な機能があります。正しい持ち方や使い方を身につけると、食事がスムーズにできます。おうちで、正しい持ち方を練習しましょう。



やってみよう!

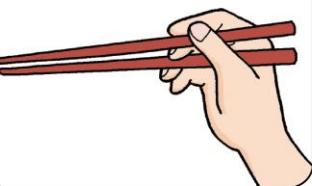
基本のはしの持ち方

1



上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かしてみましょう。

2



下のはしは、親指のつけ根から、中指と薬指の間に通します。はし先はそろえましょう。

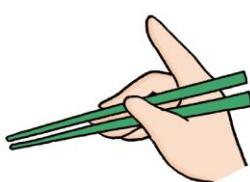
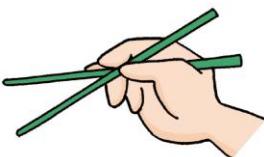
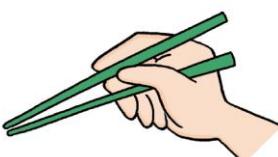
3



親指を支点にして、中指で上のはしを持ち上げ、上のはしだけを動かしましょう。

こんな持ち方になってしまいませんか?

間違った持ち方をしている人は、見直してみましょう。



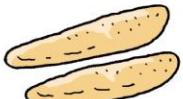
地域や家庭によってかわる 正月料理

おせち料理や雑煮などの正月料理は、地域や家庭によって、味つけや使われている材料などが違うことがあります。自分たちがすむ地域の正月料理が、どんなものかを調べてみましょう。

また、ほかの地域にはどんな正月料理があり、どのような違いがあるのかを見てみましょう。



正月の縁起物 にしん・数の子



にしんは「春告魚」ともいわれ、正月料理などに欠かせません。また、数の子は、にしんの卵巣を塩漬けにしたもので、子孫繁栄の願いを込めて、おせち料理に入れられています。



1月のよていこんだて



★毎日 200 c.c の牛乳がつきます。

月	火	水	木	金
			<p>15 ごはん しらたまじる ほっけのたつたあげ すのもの</p> <p>お正月メニュー 3学期始業式</p> <p>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、むろあじ、昆布、宗田/ほっけ、しうが、小麦粉、かたくり粉/きゅうり、カットわかめ、緑豆はるさめ</p>	<p>16 よこわりパンズ コーンクリームスープ イカバーグ(てりやきソース) あさりの スペゲティサラダ</p> <p>横割パンズ/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、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、鶏がらスープ/イカバーグ(イカ、たらすり身、玉ねぎ、卵) /あさり、しうが、スペゲティ、きゅうり、にんじん、白ごま、かたくり粉</p>
19 カレーライス たたききゅうり	20 しょうゆラーメン だいがくいも くだもの	21 わかめごはん けんちんじる(しょうゆ) あげぎょうざ	22 ぶたすきどん みそしる くだもの	23 まめパン ポークシチュー こまつなサラダ くだもの
ごはん、豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリー、りんご、しうが、にんにく、グリンピース、小麦粉、カレー粉、カレールウ、鶏がらスープ/きゅうり、白ごま	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しうが、にんにく、つと、もやし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、ほうれん草/きわかめ、鳥がら、豚骨、昆布、玉ねぎ/さつまいも、水あめ、黒ごま/天草	胚芽米、大麦、炊き込みわかめ、白ごま/鶏肉、豆腐、つきこんにやく、にんじん、大根、ごぼう、長ねぎ、むろあじ、昆布、宗田/ぎょうざ(豚肉、キャベツ、小麦粉、玉ねぎ、鶏肉、パン粉)	ごはん、豚肉、しらたき、玉ねぎ、だけのこ、たまごだけ、ほうれん草/凍り豆腐、塩わかめ、長ねぎ、むろあじ、昆布/はっさく	豆パン/豚肉、ににく、セロリ、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、さやいんげん、小麦粉、トマト缶詰、鶏ガラスープ/ハム、緑豆はるさめ、ひじき、小松菜/いよかん
26 ごはん みそしる とりてん(てんつゆ) ごまあえ	27 きつねうどん チースポテト くだもの	28 とうふいり カレーピラフ たらフライ ヨーグルトあえ	29 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	30 コッペパン あさりのチャウダー たこやきふう てんぷら くだもの
ごはん/大根、油揚げ、むろあじ、昆布/鶏肉、しうが、にんにく、小麦粉、全卵、かたくり粉/ほうれん草、白菜、白すりごま	ソフトめん、油揚げ、つと、干しこいだけ、長ねぎ、たもぎだけ、ほうれん草、むろあじ、昆布/じゃがいも、バター、チーズ、牛乳、スキムミルク/ハイイン缶詰	胚芽米、大麦、バター、ベーコン、焼き豆腐、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ/飼路産たらフライ(すけとうだら、パン粉、小麦粉) /みかん缶詰、ハイイン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつみかん缶詰、ヨーグルト	ごはん/豆腐、むきえび、かたくり粉、小麦粉、にんじん、長ねぎ、干しこいだけ、グリンピース、しうが、ににく、かたくり粉、鶏がらスープ/カラフトしじらも、小麦粉、かたくり粉/小松菜、もやし、糸かつお	コッペパン/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、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、鶏がらスープ/豆腐入りかまぼこ、小麦粉、全卵、糸かつお、青のり/黄桃缶詰

★海産物全般には、小さなかに、えび、いか、貝類が混入している場合があります。

★シーフードと明記している献立には、えびを使用しています。それ以外でえびを使用している献立には、(えび入り)と記載しています。

★魚は骨が取り除ききれていない場合があります。気をつけて、よくかんで食べましょう。

★毎月の給食だよりの献立には、主な食材をのせております(調味料や少量のものは除く)。献立材料欄の「/」は区切りです。食材の分量等を詳しくお聞きになりたい方は、担任を通して新琴似南小学校 栄養教諭までお尋ねください。

★献立は予定です。果物を含め、食材の価格や天候による市場への入荷状況に伴って、変更しなければならない場合があります。

★今月の果物は、天草(20日)、はっさく(22日)、いよかん(23日)、パイン缶(27日)、黄桃缶詰(30日)の予定です。

ふゆ しゅん 冬が旬のくだもの

冬はかんきつ類が旬になります。給食でも、天草、はっさく、いよかんなどいろいろな種類のかんきつ類を提供予定です。味や香りのちがいを感じてみてくださいね。