令和 7 年11月 28 日発行

食だより

年生のおいしさいっぱい北海道



しんようしょう ねんせい そうごうてき がくしゅう ほっかいどうさん しょくざい しら ゆた みりょく ぜんこう った 新陽 小 では、4年生が総合的な 学 習 で北海道産の 食 材 を調べ、その豊かさや魅力を全校に伝えるこ とに取り組んでいます。産地以外に栄養や彩りなども検討し、クラスで2品ずつ"おいしさいっぱい ほっかいどうりょうり。 さくせい きゅうしょく ぜんこうじどう あじ たいへいみなみしょう 北海道料理"を作成したので、 給 食 として全校児童に味わっていただきます。 太平 南 小 のみなさん も、楽しみにしてくれると嬉しいです。

12月22日は「冬至」で

をうじ 冬至は1年でもっとも昼が短く夜が長い日です。これを境に昼が長くなっていきますが、寒さはこ れからが本番!日本では、風邪予防のためにかぼちゃを食べてゆず湯に入る習慣があります。

ゆずの番りには血行を良くする効果があるので、ゆずを浮かべたゆず湯に



入ると、体が温まり風邪をひかないといわれています。

かぼちゃは野菜が少なくなる琴でも保存がきくので、普から琴の蕢重な栄養源でした。ビタミ ンAが皮膚や粘膜の抵抗力を篙めるため、魚ボや防に効果的です。北北カレーに使います。

きゅうしょくしゅうかん

週間12月8日(月)~12日(金)



きゅうしょくしゅうかん ぜんじちゅうていし きゅうしょく せんご ふたた かいし きねん ぜんこくてき と給 食 週 間 は、戦時中停止されていた 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。本校でも、給食を通して食べ物を大切にする心や、給食に関わる人た ちに感謝する気持ちを育て、自分の食生活について振り返る機会となるように予定しています。

リザーブきゅうしょく

10日は"豚丼"と"ザンタレ丼"から選んで食べ るリザーブ給食です。『地産地消』について理解 を深めます。

テレビほうそう

せっぽうし きゅうしょく れきし あんしん あんぜん きゅうしょく 札幌市の給食の歴史や、安心・安全な給食を 作る調理員さんの情熱を お届けします!

サンキューにんじんをさがせ!

きかんちゅう きゅうしょく ガル かんじん を使います。 心のこもった 給食に感謝して食べましょう。





きゅうしょくせんりゅう

きゅうしょく かん せんりゅう ぼしゅう ゆうしゅう 給食に関する川柳を募集します。優秀 作品はおたより等で紹介します。

きゅうしょくクイズラリー

校内に貼られたクイズに挑戦し、豁後について もっとくわしくなろう!

- ★牛乳は毎日200mL つきます。
- ★献立の下段は、調味料等を除く主な使用食材です。
- ★果物は天候や市場の状況によって、変更になる可能性があります。
- ★海産物全般における甲殻類・魚卵等の混入、加工品製造過程および調理中におけ るアレルゲンの微量混入、揚げ油の使い回しについては、ご理解をお願いします。

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
ごはん さつまじる サバのソースやき おひたし	ツイストパン クリームシチューカレーふうみ あさりのサラダ パイン	ごはん とうふのトロトロに あげえびシュウマイ ナムル	にくうどん ごまポテト みかん	ビビンバ ひじきはるまき おうとう
白飯/豚肉・さつまいも・豆腐・こんに ゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ/サ バ・生姜・ごま/小松菜・もやし・糸か つお	パン/豚肉・セロリ・じゃがいも・玉ね ぎ・人参・パセリ・バター・牛乳・豆乳・ スキムミルク・チーズ/あさり・生姜・き ゅうり・キャベツ・人参・ごま/パイン缶	白飯/豆腐・鶏ひき肉・小松菜・長ねぎ・人参・生姜・にんにく/玉ねぎ・いとよりだい・えび・豚脂・魚介エキス/ほうれん草・もやし・人参・ごま	ソフト麺・豚肉・油揚げ・人参・ほうれ ん草・長ねぎ・椎茸・たもぎ茸/じゃが いも・すりごま/みかん	胚芽精米・大麦・豚ひき肉・焼き豆腐・メンマ・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・ほうれん草・もやし・ごま/たけのこ・人参・豚肉・ひじき・オイスターソース/黄桃缶
8【給食週間 12 日まで】	9	10 【リザーブ給食】	11	12
ぶたミックスどん みそしる りんご	あげパン ワンタンスープ だいこんサラダ	「 <u>ぶたどん</u> <u>ザンタレどん</u> みそしる いそあえ	パスタクリームソース ごぼうチップサラダ	シーフードカレーピラフ とうふナゲット ようなし
白飯・豚肉・生姜・厚揚げ・玉ねぎ・た けのこ・人参・ピーマン・ごま/キャベ ツ・油揚げ/りんご	パン/ワンタン皮・豚肉・人参・ほうれん 草・もやし・メンマ・長ねぎ・生姜・にん にく/大根・ツナ・きゅうり・人参・ごま	白飯・(豚丼:豚肉・生姜・グリンピース)(ザンタレ丼:鶏肉・生姜・にんにく・こねぎ)/凍り豆腐・わかめ・長ねぎ/小松菜・もやし・のり	ソフトパスタ・ベーコン・小松菜・玉ね ぎ・たもぎ茸・バター・チーズ・牛乳・ス キムミルク・豆乳/ハム・キャベツ・きゅ うり・コーン・ごぼう・ごま	胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・えび・ あさり・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・パ セリ/焼き豆腐・鶏ひき肉・玉ねぎ・卵/ 梨缶詰
15	16 【新陽 4-2 考案】	17 【新陽 4-3 考案】	18 【新陽 4-2 考案】	19 【新陽 4-1 考案】
ハヤシライス こまつなとベーコンのサラダ	かくしょく・ブルーベリージャム 北海道やさいたっぷりスープ メンチカツ ミニトマト	ごはん <u>幻の美だくさん肉じゃが</u> さんまスパイスあげ のりとあさりのつくだに	<u>道産子いろどりさけラーメン</u> きなこポテト べにまどんな	北海道コーンたきこみごはん とりにくのてりやき たたききゅうり
白飯・豚肉・玉ねぎ・人参・じゃがい も・セロリ・生姜・にんにく・マッシュル ーム・グリンピース/ベーコン・小松 菜・もやし・ごま	パン・ブルーベリー/ベーコン・じゃが いも・人参・玉ねぎ・南瓜・コーン・パセ リ/豚ひき肉・玉ねぎ・貝 Ca・/ミニトマ ト	白飯/豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・しら たき・人参・さやいんげん・生姜/さ んま・生姜・にんにく/あさり・生姜・ のり・ひじき	ソフトラーメン・鮭・もやし・玉ねぎ・人 参・コーン・長ねぎ・わかめ/じゃがい も・きな粉/オレンジ	胚芽精米・大麦・バター・玉ねぎ・人参・ コーン・枝豆/鶏肉・生姜・ごま/きゅう り・ごま
22 【新陽 4-3 考案】	23 【新陽 4-1 考案】	24【クリスマス献立】	25	26
【やさいずかん】 北北カレー ハムコーンサラダ	コッペパン <u>シチューですよ!</u> ほっけフライ パイン	こまつなピラフ フライドチキン いちごのデザート	たぬきうどん(えびいり) バターポテト みかん	すてきな ^{◇ゅやす} 冬休みを!
白飯・鶏肉・玉ねぎ・南瓜・人参・大根・ しめじ・セロリ・りんご・生姜・にんにく /ハム・コーン・キャベツ	パン/鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ ブロッコリー・パター・牛乳・豆乳・チー ズ・スキムミルク/ほっけ・卵/パイン缶	胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・人 参・玉ねぎ・にんにく・コーン・小松菜 /鶏肉・にんにく・牛乳 /いちご	ソフト麺・えび・あさり・人参・春菊・ご ぼう・切干大根・ひじき・卵・鶏肉・つ と・ほうれん草・長ねぎ・たもぎ茸・椎 茸/じゃがいも・バター・牛乳・スキム ミルク/みかん	



































