



令和7年12月24日発行

給食だより



札幌市立太平南小学校・札幌市立新陽小学校

ことしのこ
今年も残すところわずかになりました。年末年始は生活のリズムが乱れやすく、寒さや空気の乾燥からも体調を崩しやすい時期です。食事や睡眠などの生活習慣に気を付けながら、楽しい新年を過ごしましょう。年明けにまた、みんなさんの元気な姿に会えるのを楽しみにしています。



年末年始の行事食を知ろう



おおみそか 大晦日(12/31)

そばの長く生きられるようにと、長寿を願って年越しそばが食べられます。



しょうがつ 正月(1/1~)

新年への願いを込めて、縁起の良い食べ物を使ったおせち料理が食べられます。

お雑煮は、地域によって味や具が異なります。



こぶ巻き



こぶ巻きの「こぶ」が「よろこぶ」と同じ音ということから、めでたいとされています。

伊達巻き



巻き物に似ていることから、知識が増えるといわれています。

栗きんとん



黄金に輝く宝物に見立て、豊かな1年になることを祈ります。

黒豆



はたらけんこうくまめに働き、健康に暮らすようにと願いが込められています。

なます



大根と人参で作るなますは紅白なので、縁起が良いとされています。

数の子



卵がたくさんあることから、子孫繁栄を願っています。

かまぼこ



半円形が日の出を連想させ、おめでたいとされています。

れんこん



穴が開いていることから、将来の見通しがきくようにと願います。

えび



ひげを長くはやし、腰が曲がるまで長生きできるようにと長寿の願いが込められています。

田作り



田植えの時にいわしを肥料にしたことから、今年も良いお米がとれるよう豊作を願います。

たたきごぼう



家族や家業が、ごぼうのように深く根を張るようにという願いが込められています。

ななくさせっく 七草の節句(1/7)



正月に食べ過ぎた胃を休め、不足しがちな野菜をとるために、春の七草(せり・なづな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ)を入れた七草がゆを食べます。

かがみひら 鏡開き(1/11)



お供えしていた鏡餅を、神様からのお下がりとしていただき、無病息災を願います。餅は手や木づちで割りますが、縁起の良い「開く」という言葉を使います。

よていいこんだて

★牛乳は毎日200mLとなります。

★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、ご理解をお願します。

月	火	水	木	金
	<p>せいけつ かんきょう しょくじ 清潔な環境で食事をするために、 きゅうしょく て ふ わす 給食袋や手を拭くハンカチを忘れ ようい ず に用意しましょう！</p>		15【始業式】 しょうゆラーメン だいがくいも きよみオレンジ	16 わかめごはん けんちんじる あげぎょうざ
19 ぶたすきどん みそしる ようなし	20 よこわりパンズ コーンクリームスープ てりやきイカバーグ だいこんサラダ	21 カレーライス あさりのスパゲティサラダ	22 きつねうどん チーズポテト パイン	23 ほうれんそうピラフ とかちだいすコロッケ あまくさオレンジ
白飯・豚肉・しらたき・玉ねぎ・たけのこ・たもぎ草・ほうれん草/凍り豆腐・わかめ・長ねぎ/洋梨缶	パン・コーン・クリームコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・バセリ・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ/いか・たらすり身・玉ねぎ・卵白・大根・ツナ・きゅうり・人参・ごま	白飯・豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリンピース/あさり・生姜・スパゲティ・きゅうり・人参・ごま	ソフト麺・油揚げ・つと・椎茸・長ねぎ・たもぎ草・ほうれん草/じゃがいも・バター・チーズ・牛乳・スキムミルク/パイン缶	胚芽精米・大麦・炊き込みわかめ・ごま/鶏肉・豆腐・つきこんにやく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ/豚肉・キャベツ・玉ねぎ・鶏肉・生姜
26 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	27【新:6年生スキー】 くろコッペパン あさりのチャウダー たこやきふうてんぶら きよみオレンジ	28 とりてんどん みそしる ごまあえ	29【新:5年生スキー】 パスタクリームソース スパイシーポテト	30 とうふいりカレーピラフ くしろさんタラフライ ヨーグルトあえ
白飯/鶏肉・さつまいも・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ/牛肉・玉ねぎ・豚肉・卵・牛乳・大根・生姜/ブルーベリー・寒天	パン/あさり・ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・バセリ・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ/豆腐入りかぼこ・卵・糸かつお・青のり/清見オレンジ	白飯・鶏肉・生姜・にんにく・卵/大根・油揚げ・ほうれん草・白菜・すりごま	ソフトパスタ・ベーコン・小松菜・玉ねぎ・たもぎ草・バター・チーズ・牛乳・スキムミルク・豆乳/じゃがいも	胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・焼豆腐・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・バセリ・鱈/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・梨缶・なつみかん缶・ヨーグルト

きゅうしょくクイズラリーふりかえり

せんじつ きゅうしょくじゅうかん
先日の給食週間では、給食の「すごい!」「なるほど」を学べるクイズラリーを行いました。三つの選択肢から選ぶ問題で
せいかい せいかい せいかい
したが、正解はこちちらです。参加者には解答用紙を返却していますので、ご家庭で話題にしてみてください。

1. 調理員さんは毎朝、水の検査をしている!

2. 930人分の給食は、8人の調理員さんが作っている!

3. 給食ができたら、安全のために温度測定をしている!

4. 給食時間に麺の汁を残すと、減塩ができる!

5. 昔は、先割れスプーンで給食を食べていた!

6. 給食の野菜くずや食べ残しを肥料にかえて野菜を育て、また給食に使うことをフードリサイクルという!



きゅうしょくせんりゅう しょうかい がつごう よってい たの
給食川柳の紹介は、2月号で予定しています。お楽しみに!