



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



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)

そばのように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



まめに働き、健康に暮らせる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ていたことから、今年も良いお米がとれるように豊作を願います。

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。

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・なずな・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。

かがみびら

鏡開き(1/11)

お供えていた鏡餅を、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 こんだて

- ★牛乳は毎日200mLつきます。
- ★献立の下段は、調味料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
<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、 きゅうしょくぶくろ て ふ わす 給食袋や手を拭くハンカチを忘れ ずに用意しましょう！</p> 			<p>15【始業式】</p> <p>しょうゆラーメン だいがくいも きよみオレンジ</p> <p>ソフトラーメン・豚肉・メンマ・生姜・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ/さつまいも・ごま/清見オレンジ</p>	<p>16</p> <p>わかめごはん けんちんじる あげぎょうざ</p> <p>胚芽精米・大麦・炊き込みわかめ・ごま/鶏肉・豆腐・つきこんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ/豚肉・キャベツ・玉ねぎ・鶏肉・生姜</p>
<p>19</p> <p>ぶたすきどん みそしる ようなし</p> <p>白飯・豚肉・しらたき・玉ねぎ・たけのこ・たまご茸・ほうれん草/凍り豆腐・わかめ・長ねぎ/洋梨缶</p>	<p>20</p> <p>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</p> <p>パン/コーン・クリームコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・パセリ・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</p>	<p>21</p> <p>カレーライス あさりのスパゲティサラダ</p> <p>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・グリーンピース/あさり・生姜・スパゲティ・きゅうり・人参・ごま</p>	<p>22</p> <p>きつねうどん チーズポテト パイン</p> <p>ソフト麺・油揚げ・つと・椎茸・長ねぎ・たまご茸・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</p>	<p>23</p> <p>ほうれんそうピラフ とかちだいずコロツケ あまくさオレンジ</p> <p>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・ほうれん草/じゃがいも・大豆・玉ねぎ/天草缶</p>
<p>26</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>27【新:6年生スキー】</p> <p>くろコッパパン あさりのチャウダー たこやきふうてんぷら きよみオレンジ</p> <p>パン/あさり・ベーコン・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/豆腐入りかまぼこ・卵・糸かつお・青のり/清見オレンジ</p>	<p>28</p> <p>とりてんどん みそしる ごまあえ</p> <p>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</p>	<p>29【新:5年生スキー】</p> <p>パスタクリームソース スパイシーポテト</p> <p>ソフトパスタ・ベーコン・小松菜・玉ねぎ・たまご茸・バター・チーズ・牛乳・スキムミルク・豆乳/じゃがいも</p>	<p>30</p> <p>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</p> <p>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・パセリ/鯖/みかん缶/パイン缶・黄桃缶・梨缶・なつみかん缶・ヨーグルト</p>

きゅうしょくクイズラリーふりかえり

せんじつ きゅうしょくしゅうかん きゅうしょく きょうふ まな おこな みつ せんたくしから えら ちんたいで
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したが、正解はこちらです。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. ちょうりいん まいあさ みず けんさ
調理員さんは毎朝、水の検査 をしている!

2. にんぶん きゅうしょく にん ちょうりいん
930人分の給食は、8人の調理員さんが作っている!

3. きゅうしょく あんぜん おんどそくてい
給食ができたなら、安全のために 温度測定 をしている!

4. きゅうしょくじ かん めん のこ げんえん
給食時間に 麺の汁を残す と、減塩ができる!

5. わかし さきわ きゅうしょく た
昔は、先割れスプーン で給食を食べていた!

6. きゅうしょく やさい た のこ ひりょう やさい そだ きゅうしょく つか
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!