

給食だより 1月

令和2年（2020年）12月25日

札幌市立手稲東中学校

給食だよりNo.9

「おせち」は家族の幸せを願う料理



おせち料理は、新しい年を祝う日本の伝統料理です。縁起の良いとされる食材が多く使われており、料理ひとつひとつに家族の健康や安全への願いが込められています。

黒豆

「まめに働き、健康に暮らせようように」という願いが込められています。また、黒色は邪気を払う色とされているため、厄除けの意味もあります。



栗さんどん

黄金にたとえて豊かな一年を願い、金運を呼ぶとされる縁起物です。



数の子

多くの卵を持つことから、子孫繁栄を願う縁起物とされています。



えび

ひげが長く、腰が曲がった姿を老人になぞり、長寿を願う意味が込められています。



伊達巻き

巻物のように見えることから、知識が増え賢くなるようにという願いが込められています。



お雑煮 マップ

日本全国

お正月の定番料理のひとつであるお雑煮。実は、日本各地で食べられているお雑煮はさまざまで、お餅の形や味付け、入っている具材は地域によって違います。各地のお雑煮を少し紹介します。

混合文化圏の北海道では、さまざまな地域のお雑煮が食べられています。みなさんのご家庭のお雑煮はどの地域のものに近いですでしょうか。

【新潟県】

角餅・焼き／すまし仕立て

鮭といくらのお雑煮

鮭からだしをとり、いくらをのせる。



【岩手県】

角餅・焼き／すまし仕立て

くるみ雑煮

山菜をくるみのたれにつけて食べる



【広島県】

丸餅・焼き／すまし仕立て

かき雑煮

広島名物カキが入った「福をカキ入れる」の縁起物。



【福岡県】

丸餅・ゆで／すまし仕立て

博多雑煮

名物の焼きあごでだしをとり、ぶりの切り身を入れる。



【宮城県仙台市】

角餅・焼き／すまし仕立て

焼きはぜ雑煮

椀からはみでるほどの焼きはぜをのせる。



【香川県】

あん丸餅・ゆで／白みそ

あん餅雑煮

あんこが入った丸餅を白みそで煮る。



【東京都】

角餅・焼き／すまし仕立て

とり雑煮

すまし汁に鶏肉、小松菜などを入れた江戸風のお雑煮。



1月の予定献立

～無償提供食材～ 国の新型コロナウイルス感染症に関する緊急経済対策の一つとして、学校給食に食材の提供が行われています。今月は、21日に道産牛肉と秋鮭フライを使用予定です。				
*牛乳は毎日200ccつきます。 *果物は市場の状況によって変更する場合があります。 *海産物全体に小さなえび・かに・貝類が混入している可能性があります。				
15 始業式 豆とひき肉のカレー 厚揚げサラダ 黄桃缶 精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 セロリ しょうが にんにく いんげん まめ パセリ レーズン 小麦粉 油 トマト缶/厚揚げ しょうが 片栗粉 小麦粉 油 キャベツ 人参 きゅうり 白ごま/黄桃缶				
18 3年生給食なし	19 スキー学習 1年1組・2組	20 スキー学習 2年1組・2組	21	22 スキー学習 1年3組・4組
コッペパン ポーククリームシチュー あさりの スパゲティサラダ りんご	白飯 けんちん汁 豚肉のごま揚げ からし和え	たぬきうどん(えび入り) チーズポテト 天草	牛めし 味噌汁 秋鮭フライ	白飯 豆腐の中華煮(えび入り) ひじき春巻 しょうが和え
コッペパン/豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 パセリ 油 小麦粉 バター チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 鶏がらスープ/あさり しょうが スパゲティ きゅうり 人参 白みそ 白ごま/りんご	精白米/鶏肉 豆腐 つきこんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ/豚肉 しょうが にんにく 白ごま 小麦粉 片栗粉 白ごま 油/ちくわ 小松菜 キャベツ	ソフトめん さくらえび かたくちいわし 人参 春菊 ごぼう 切り干し大根 ひじき 小麦粉 卵 油 鶏肉 つと ほうれん草 長ねぎ たもぎだけ 干しいたけ/じゃがいも バター チーズ 牛乳 スキムミルク/天草	胚芽米 大麦 しょうが ごぼう 人参 しらたき だれのこ たもぎだけ 干しいたけ グリンピース/厚揚げ 小松菜 たもぎだけ 白みそ 赤みそ/秋鮭 パン粉 小麦粉 片栗粉 油	精白米/豚肉 えび 人参 玉ねぎ だれのこ 干しいたけ きくらげ しょうが にんにく ごま油 片栗粉/だれのこ 人参 豚肉 ひじき 片栗粉 小麦粉 油/小松菜 もやし しょうが
25 スキー学習 2年3組・4組・5組	26	27 スキー学習 1年5組	28	29 スキー学習 1年1組・2組
角食 ミートパスタグラタン 小松菜とベーコンの サラダ パイン缶	ごぼうピラフ 野菜コロッケ フルーツサワー	パスタクリームソース コロコロサラダ ハスカップゼリー	とりめし ししゃも天ぷら ごま和え	白飯 肉味噌おでん 揚げぎょうざ 小魚の佃煮
角食/マカロニ 豚肉 しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ 油 小麦粉 バター チーズ トマト缶 鶏がらスープ ミックスチーズ 粉チーズ パン粉 パセリ/ベーコン 小松菜 もやし 油 白ごま/パイン缶	胚芽米 大麦 バター ベーコン ごぼう 玉ねぎ 人参 にんにく ホールコーン パセリ 油/じゃがいも 豚肉 玉ねぎ とうもろこし 人参 グリンピース 脱脂粉乳 油 小麦粉 パン粉 白ごま/みかん缶 黄桃缶 なし缶 パイン缶 なつみかん缶 ヨーグルト	ソフトパスタ ベーコン 小松菜 玉ねぎ たもぎだけ 小麦粉 バター 油 チーズ 牛乳 スキムミルク 豆乳 白みそ 豚骨スープ/ハム 高野豆腐 人参 きゅうり ホールコーン 白ごま/ハスカップ果汁 寒天 ゲル化剤	胚芽米 大麦 鶏がらスープ 鶏肉 玉ねぎ しょうが 油/カラフトししゃも 小麦粉 卵 油/小松菜 白菜 白ごま	精白米/ひじき入りさつま揚げ 豆腐入りかまぼこ うすら卵 ひじき 入りがんも 板こんにゃく 人参 大根 ふき 昆布 鶏肉 赤みそ 白みそ 白ごま/キャベツ 玉ねぎ 長ねぎ なら 豚肉 鶏肉 小麦粉 片栗粉 油/かたくちいわし 刻み 昆布 白ごま

ノロウイルスに警戒！塩素系漂白剤の活用術

冬季には、ノロウイルスによる食中毒が多く発生します。ノロウイルスは感染力が非常に強いので、患者数が増えることが特徴の感染症です。学校での予防はもちろん、ご家庭でも感染には十分ご注意ください。

ノロウイルスの消毒には、**塩素系漂白剤**が有効です。嘔吐物等の処理の他に、調理器具やふきんの消毒にも活用できます。

台所用塩素系漂白剤

ペットボトルキャップ 2杯分(10ml)

計量カップ 1/4 (50ml)

水(2L)

水(2L)

薄い消毒液

- * 調理器具の消毒
- * テーブルの水拭き
- * キッチンふきんの消毒

濃い消毒液

- * 嘔吐物の処理
- * 排便後の便座の消毒
- * 床の消毒・清掃