

給食だより 1月

令和7年12月25日

札幌市立東園小学校



いよいよ明日から冬休みが始まります。冬休み中でも生活リズムをくずさないよう、早寝・早起きを心がけましょう。さて、3学期は始業式から給食がありますので、給食だより1月号を本日発行致します。

新年への願いを込めた

お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。



いちじゅう
一の重
にじゅう
二の重
さんじゅう
三の重

一の重 (祝い肴・口取りなど)

-  **黒豆** まめ (まじめ・健康) に暮らせるように。
-  **数の子** こ 子宝に恵まれるように。
-  **田作り (ごまめ)** 豊作を願って。
-  **たたきごぼう** かぞく かぎょう とちね は 家族や家業が土地に根を張るように。
-  **伊達巻き** ちしき きょうよう み 知識や教養が身につくように。
／着るものに困らないように。
-  **きんとん** きんうん めく 金運に恵まれるように。
-  **紅白かまぼこ** こうはく あか まよ しろ せいじょう あらわ 赤は魔除け、白は清浄を表す。

二の重 (酢の物・焼き物など)

-  **ブリ** しゅっせ 出世できるように。
-  **タイ** 「めでたい」の語呂合わせ。
-  **エビ** ながい 長生きできるように。
-  **紅白なます** こうはく いわ みずひき あらわ お祝いの水引を表す。

三の重 (煮物など)

-  **里いも** さと こだから めく 子宝に恵まれるように。
-  **れんこん** しょうらい みとお 将来を見通せるように。
-  **くわい** しゅっせ 出世できるように。
-  **昆布巻き** こぶ ま ころあ 「よろこぶ」の語呂合わせ。

お雑煮

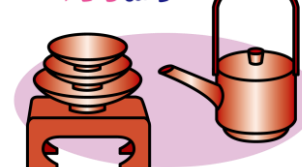


かんさいふうそうに
関西風雑煮

かんとうふうそうに
関東風雑煮

その土地の食材を使う汁物で、入れる具材やおもちの形、味つけなど、地域や家庭によって特色があります。あんこもち入りやもちなしの地域もあります。

お屠蘇



かんぽうやく しぜん ざいりょう
漢方薬 (自然の材料

からつくる薬) を、日本酒や本みりんに浸して作る薬草酒。邪気 (悪い気) を払い、長寿を願って、家族の中で若い人から順に飲んでいきます。



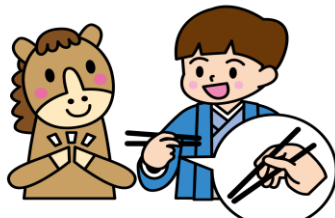
1月よていこんだて



月	火	水	木	金
★献立について * 果物・野菜は価格や品質により変更する場合があります。 * 献立に冷）とあるものは給食用の冷凍食品です。揚げ油や炒め油はなたね油を使用しています。 * 海産物全般（あさり、わかめ、昆布、のり等）には小さなえび・かに、貝殻が混入している場合があります。調理中も注意していますがご了承ください。 			15 664^{キログラム} きつねうどん ごまポテト パイ 3学期始業式 給食早出し ソフトめん 油揚げ つと 干しいたけ 長ねぎ たもぎたけ ほうれんそう/フレンチポテト 白すりごま	16 598^{キログラム} とうふいり カレーピラフ 冷）くしろさん たらフライ ヨーグルトあえ はいが精米 おおむぎ パター ベーコン 焼き豆腐 にんじん たまねぎ マッシュルーム パセリ/冷）釧路産たらフライ（すけとうだら 調味料）/缶（みかん パイン 黄桃 洋なし なつみかん）ヨーグルト
19 613^{キログラム} ごはん しらたまじる さんまのかばやき わかめときゅうりのすのもの 精白米 白玉もち 鶏肉もも 凍り豆腐 にんじん ほうれんそう だいこん ごぼう 長ねぎ 干しいたけ/さんま しょうが 白ごま/きゅうり カットわかめ 緑豆はるさめ	20 631^{キログラム} イカバーガー （よこわりバンズ +冷イカバーグ） コーンクリーム スープ あさりのスパゲティサラダ 横割バンズ 冷イカバーグ（いか たらすり身 玉ねぎ 卵白 調味料/ホールコーン クリームコーン ベーコン たまねぎ にんじん パセリ パター 牛乳 豆乳 スキムミルク チーズ/あさり しょうが スパゲティ きゅうり にんじん みそ ごま油 白ごま	21 607^{キログラム} カレーライス たたききゅうり 精白米 豚肉肩 じゃがいも にんじん たまねぎ セロリー りんご しょうが にんにく グリンピース カレールウ/きゅうり ごま油 白ごま	22 624^{キログラム} しょうゆラーメン だいがくいも きよみオレンジ ソフトラーメン 豚肉もも メンマ しょうが にんにく つと もやし たまねぎ にんじん 長ねぎ ほうれんそう くきわかめ/さつまいも 水あめ 黒ごま	23 584^{キログラム} わかめごはん しょうゆ けんちんじる 冷）あげぎょうざ 5年・6年スキー学習 はいが精米 おおむぎ 炊き込みわかめ 白ごま/鶏肉もも 豆腐 つきこんにやく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ/冷ぎょうざ（豚肉 キャベツ たまねぎ 鶏肉 生姜 調味料）
26 565^{キログラム} ぶたどん みそしる いよかん 精白米 豚肉肩ロース しょうが グリンピース/だいこん にんじん ごぼう みそ	27 595^{キログラム} ツイストパン ポークシチュー こまつなサラダ おうとう 豚肉もも にんにく セロリー じゃがいも にんじん たまねぎ さやいんげん トマトピューレ トマトホール缶 デミグラスソース/ハム 緑豆はるさめ ひじき こまつな ごま油	28 642^{キログラム} 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 精白米 豆腐 むきえび にんじん 長ねぎ 干しいたけ グリンピース しょうが にんにく/カラフトししゃも（子持ち）/こまつな もやし 糸かつお	29 661^{キログラム} ソフトパスタ クリームソース スパイシーポテト ソフトパスタ ベーコン こまつな たまねぎ たもぎたけ パター チーズ 牛乳 スキムミルク 豆乳 みそ/じゃがいも カレー粉	30 600^{キログラム} ほうれんそうピラフ 冷）^{とかちだいず}十勝大豆コロ ッケ・はっさく 3・4年スキー学習 スマイル3～6年スキー学習 はいが精米 おおむぎ パター ベーコン にんじん たまねぎ にんにく ホールコーン ほうれんそう/冷）十勝大豆コロケ（じゃがいも 大豆 玉ねぎ カレー粉 調味料）

2026年 令和8年

2026年は午（うま）年



はし つか
箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう！



あじ み
よく味わってうま味
を感じよう！



うまのように野菜を
たっぷり食べよう！

