

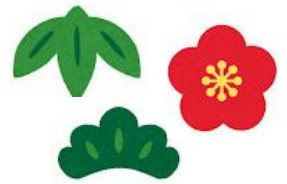
1月

給食だよ

令和7年(2025年)12月25日

札幌市立屯田小学校

大切にしたい日本の行事食



日本には昔から受け継がれてきた行事がたくさんあります。季節ごとの行事やお祝いの日に食べる特別な料理を「行事食」といい、家族の幸せや健康を願う意味が込められています。今回は年末年始の行事食について紹介します。

年越しそば



12月31日の大晦日の夜には、家族揃ってそばを食べる習慣があります。この習慣が始まったのは、江戸時代からといわれています。そばが細くて長いことから、運や寿命を延ばすといった縁起を担ぐ説や、そばの実の三角形が邪気をはらう説などがあります。

おせち料理

年の初めに食べるおせち料理は、地域や家庭によって異なり、代々受け継がれているものが数多くあります。料理のひとつひとつには健康や長寿の願いが込められています。

田作り



小魚を田んぼの肥料としてまいたところ、米がたくさん実ったことから名付けられました。

えび



腰がまがるまで、長生きできますよという意味があります。

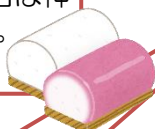
伊達巻き



形が巻物に似ているため、知識が増えるよという願いが込められています。

紅白かまぼこ

紅白、松竹梅の柄などでおめでたさを表しています。赤は魔除け、白は神聖の意味もあります。



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。

こぶまき

「よろこぶ」という言葉にかけています。



黒豆



邪気払いの意味と、黒く日焼けするほどマメに勤勉に働けるよという願いが込められています。

栗きんとん



黄色は光り輝く宝物を表しています。豊かに暮らせるよという意味があります。

1月の献立表

*牛乳は毎日200mLが1個つきます。
 *価格や市場への入荷状況により野菜や果物が変更になる場合もありますのでご了承ください。
 *下段は主に使用している食材を表示しています。
 *調味料類は省略しています。
 *海藻・小魚にはえび・かになどの稚魚などが混じることがあります。

月	火	水	木	金
			15 ごはん 白玉汁 さんまのかば焼き 酢の物 ご飯/白玉もち・鶏肉・酒・凍り豆腐・人参・ほうれん草・大根・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ/さんま・生姜・酒・小麦粉・片栗粉・油・ごま/きゅうり・わかめ・春雨・酢	16 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・小松菜・玉ねぎ・たまごたけ・小麦粉・バター・油・チーズ・牛乳・スキムミルク・豆乳・ワイン・豚骨スープ/フレンチポテト・カレー粉
19 わかめごはん けんちん汁 揚げぎょうざ 米・大麦・酒・炊き込みわかめ・ごま/鶏肉・酒・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・油/ぎょうざ・油	20 カレーライス たたききゅうり ご飯・豚肉・ワイン・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・油・小麦粉・カレーパウダー・カレー粉・ソース(ウスター、中濃)・ケチャップ・鶏がらスープ/きゅうり・ごま油・ごま	21 横割りパンズ コーンクリームスープ いかバーグ(照り焼きソース) あさりのスパゲティサラダ 横割りパンズ/クリームコーン・ホールコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・ワイン・鶏がらスープ/イカハンバーグ(片栗粉)/あさり・生姜・酒・スパゲティ・きゅうり・人参・酢・油・ごま油・ごま	22 豚すき丼 みそ汁 黄桃缶 ご飯・豚肉・しらたき・玉ねぎ・たけのこ・たまごたけ・酒・ほうれん草・凍り豆腐・塩わかめ・長ねぎ/黄桃缶	23 しょうゆラーメン 大学芋 天草  ソフトラーメン・豚肉・メンマ・生姜・にんにく・酒・油・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・くさわかめ/さつまいも・油・水飴・酢・ごま/天草
26 豆腐入りカレーピラフ たらフライ ヨーグルト和え 米・大麦・バター・ワイン・カレー粉・ベーコン・焼き豆腐・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・油/釧路産たらフライ・油/果物缶詰(みかん、パイ、黄桃、梨、夏みかん)・ヨーグルト	27  ごはん 豆腐とえびのチリソース煮 ししゃものから揚げ おひたし ご飯/豆腐・えび・酒・片栗粉・小麦粉・油・人参・長ねぎ・干しいたけ・生姜・にんにく・グリーンピース・ケチャップ・中濃ソース・鶏がらスープ/カラフトししゃも・酒・小麦粉・片栗粉・油・酢/小松菜・もやし・糸かつお・醤油	28 豆パン ポークシチュー 小松菜サラダ いよかん 豆パン/豚肉・にんにく・セロリ・ワイン・じゃがいも・人参・玉ねぎ・さやいんげん・油・小麦粉・カレー粉・トマトピューレ・ケチャップ・トマト缶・ソース(デミグラス、中濃、ウスター)・鶏がらスープ/ハム・緑豆春雨・ひじき・小松菜・酢・ごま油/いよかん	29 ごはん さつまい 汁 おろしハンバーグ ブルーベリーゼリー ご飯/鶏肉・酒・さつまいも・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・油/ハンバーグ・大根・生姜・酒・片栗粉・油/ブルーベリーゼリー	30 きつねうどん ごまポテト パイ缶 ソフトめん・油揚げ・酒・つと・干しいたけ・長ねぎ・たまごたけ・ほうれん草・酢/フレンチポテト・油・ごま/パイ缶

七草がゆ



1月7日の朝に、1年の健康を祈って、春の七草を入れたおかゆを食べます。
 春の七草とは、上のイラストの左から…せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろです。正月に食べ過ぎて疲れたおなかを休ませる意味もあります。

お雑煮



正月にお雑煮を食べる風習は、室町時代からあったようです。年越しの時に歳神様にお供えした餅を、鶏肉や野菜と一緒に煮込んで作ります。地域や家庭によって、餅の形や具材、味付けなども様々です。