



給食だより 12月

札幌市立旭小学校・札幌市立豊園小学校
令和7年(2025年)11月25日



給食週間が始まります！

12月8日～12日



12月8日から12日までの5日間、給食週間を実施します。期間中は、給食や食べ物について知る場面を設ける予定です。この給食週間では、給食に携わる人々について考え、食に興味・関心をもつことを目的としております。

北海道の料理を食べよう！

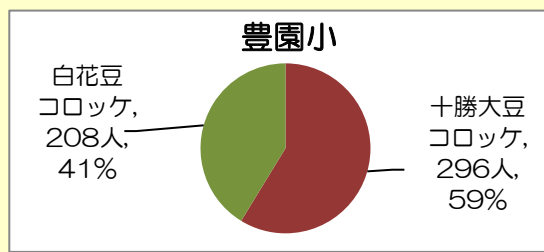
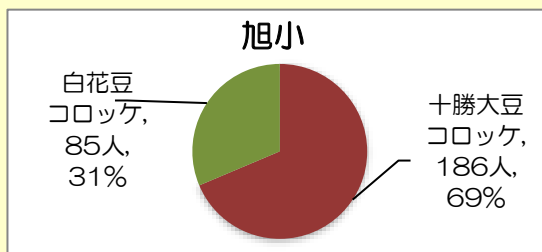
今年の給食週間では、北海道でたくさんとれる食材をふんだんに使用し、道内各地のご当地献立が登場します。楽しみながら、北海道の豊かな食や地産地消のよさについて学ぶ機会となればと思います。



リザーブ給食があります

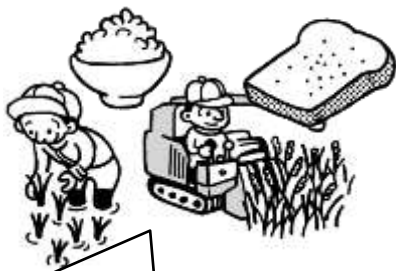
給食週間の取組の一環として、12月8日(月)にリザーブ給食を行います。リザーブ給食とは、複数の料理の中から自分が食べたい料理を事前を選び、予約しておく給食です。自分で考えて選択することで、食べ物への興味・関心をもち、食べることへの意欲を高めることを目的としています。

今回は、北海道の豆を使ったコロッケとして、「十勝大豆コロッケ」か「白花豆コロッケ」を選んでもらいました。北海道の恵みを感じながら食べてもらえればと思います。



食事はたくさんの人に支えられています

私たちが食事をできるようになるまでには、多くの人の手がかかっています。給食時間でも感謝して食べることの大切さを伝えているところです。ご家庭でもぜひ話題にしてみてください。



主食となるお米は、水田で作られます。春の田植えから秋の収穫まで、農家の人は手間ひまかけて稲の世話をし、水田の管理をしています。



魚、肉、卵などは、漁師の人が大変な思いをして捕ってきたり、牧場や畜舎で牛や豚、鶏などの世話を1年中休みなく行ってくれたりする人のおかげで食べられます。



野菜やくだものは、農家の人が畑や果樹園で手間ひまを惜みず育ててくれたものです。おいしく立派に育てるためには多くの努力があります。



12月 よていにन्दて

★牛乳は毎日 200ml つきます。

月	火	水	木	金
1 旭・豊園 振替休業日 	2 ハヤシライス 小松菜と コーンのサラダ 白飯／豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、セリ、生姜、コンニャク、マッシュルーム、グリルピーズ、小麦粉、トマト、デミグラスソース(牛肉含む)／小松菜、コーン、ジャマ	3 たぬきうどん (えび入り) バターポテト みかん ソフト麺、IC、アサリ、人参、春菊、牛蒡、切干大根、ひじき、小麦粉、卵、鶏肉、つと、ほうれん草、長葱、たまご、椎茸／じゃが芋、バター、牛乳、スライス／みかん	4 ビビンバ いわしの カリカリフライ 黄桃缶詰 胚芽米、大麦、豚肉、豆腐、マヨ、長葱、生姜、コンニャク、人参、ほうれん草、もやし、ジャマ／まいわし／黄桃缶	5 ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ ナムル 白飯／豆腐、鶏肉、小松菜、長葱、人参、生姜、コンニャク／玉葱、トマト、IC、小麦粉／ほうれん草、もやし、人参、ジャマ
8 給食週間① ★リザーブ給食★ コッペパン コーンシチュー 「十勝大豆コロッケ 白花豆コロッケ みかん コッペパン／コーン、人参、じゃが芋、小麦粉、バター、スライスチーズ、牛乳、豆乳／じゃが芋、大豆、玉葱、小麦粉／白花豆、じゃが芋、バター、小麦粉／みかん	9 給食週間② 根菜のスープカレー ハムコーンサラダ 白飯、豚肉、コンニャク、じゃが芋、牛蒡、人参、大根、玉葱、セリ、りんご、生姜、トマト、パプリカ、キャベツ	10 給食週間③ 味噌ラーメン きなこポテト オレンジ ソフト麺、豚肉、玉葱、人参、生姜、コンニャク、味噌、もやし、玉葱、マヨ、人参、ほうれん草、茎わかめ／じゃが芋、きなこ／オレンジ	11 給食週間④ エスカロップ フルーツミックス (シロップ無し) 胚芽米、大麦、バター、筍、豚肉、小麦粉、卵、パプリカ、玉葱、人参、生姜、コンニャク、トマト、デミグラスソース(牛肉含む)、小麦粉／みかん缶、バター缶、黄桃缶、梨缶	12 給食週間⑤ ごはん 芋団子汁 釧路産たらザンギ 納豆 白飯／鶏肉、じゃが芋、人参、大根、牛蒡、長葱／スライス／納豆
15 コッペパン チキンクリーム シチュー ほっけフライ パイン缶詰 コッペパン／鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スライス／ほっけ、小麦粉、卵、パプリカ／バター缶	16 ごはん さつまい さばのソース焼き 磯和え (小松菜・もやし) 白飯／豚肉、薩摩芋、豆腐、コンニャク、人参、大根、牛蒡、長葱、味噌／さば、小麦粉、味噌、ジャマ／小松菜、もやし、のり	17 ★冬至献立★ 今年は22日です！ 肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん ソフト麺、豚肉、油揚げ、人参、ほうれん草、長葱、椎茸、たまご／南瓜、小豆、白玉餅／みかん	18 シーフード カレーピラフ コーンフライ オレンジ 胚芽米、大麦、バター、コンニャク、アサリ、人参、玉葱、マッシュルーム／コーン、パプリカ、生乳、小麦粉、全乳粉／みかん	19 ごはん 肉じゃが さんまスパイス揚げ のりとあさりの佃煮 白飯／豚肉、大豆、じゃが芋、玉葱、白滝、人参、切干大根、パプリカ、椎茸、生姜、ササミ、生姜、コンニャク、小麦粉／アサリ、生姜、のり、ひじき
22 ★クリスマス献立★ ロールパン イタリアンスープ フライドチキン いちごのデザート ロールパン／人参、じゃが芋、玉葱、人参、コーン、カニ／鶏肉、コンニャク、牛乳、小麦粉／イチゴ	23 豚ミックス丼 味噌汁 (キャベツ・油揚げ) りんご 白飯、豚肉、生姜、小麦粉、厚揚げ、玉葱、筍、人参、ピーマン、ジャマ／キャベツ、油揚げ、味噌／りんご	24 パスタ クリームソース ごぼうチップサラダ ソフト麺、スパゲッティ、小松菜、玉葱、たまご、小麦粉、バター、チーズ、牛乳、スライス、豆乳、味噌／パプリカ、アサリ、牛蒡、ジャマ	25 終業式 鶏ごぼうごはん さわらの オートミールフライ おひたし (小松菜・もやし) 胚芽米、大麦、鶏肉、豆腐、生姜、牛蒡、人参、油揚げ、味噌、ジャマ／ササミ、小麦粉、卵、オートミール、パプリカ／小松菜、もやし、糸キャブ	

★しらす、わかめ、ししゃものお腹の中や貝類など、海産物全般にはごくまれに小さなえび、かにが混入していることがあります。

★ししゃもは、基本的にメスの子持ちカラフトししゃもを使用します。オスの場合にも、ごくまれにメスが混入することがあります。

また、カレイや、魚体を丸ごと食べる「いわしの加加万」には、まれに魚卵が残存する可能性があります。

★献立の下に、大まかな食材を表示しています。／が献立の区切りです。

アレルギーなどで、詳しい献立表が必要な方は、お知らせください。

★天候等の影響で、くだものや一部の食材が変更になることがあります。ご了承ください。

★ご不明な点などございましたら、豊園小学校 栄養教諭(吉田)までお問い合わせください。

もうすぐ冬至です

冬至は1年中で昼がもっとも短く、夜がもっとも長い日です。冬至に向かって日が短くなり、冬至を過ぎると日は長くなっていくので、「太陽がよみがえる日」とも考えられています。冬至には、かぼちゃや小豆がゆなどを食べたり、ゆず湯に入ったりする習わしがあります。給食でも、17日にかぼちゃと小豆を使った「いとこ煮」が登場します！

