

給食だより12月

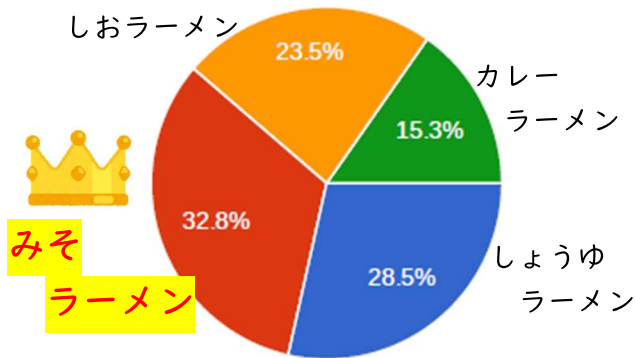
令和7年(2025年)
11月29日
百合が原小学校
太平小学校

給食週間を行います！

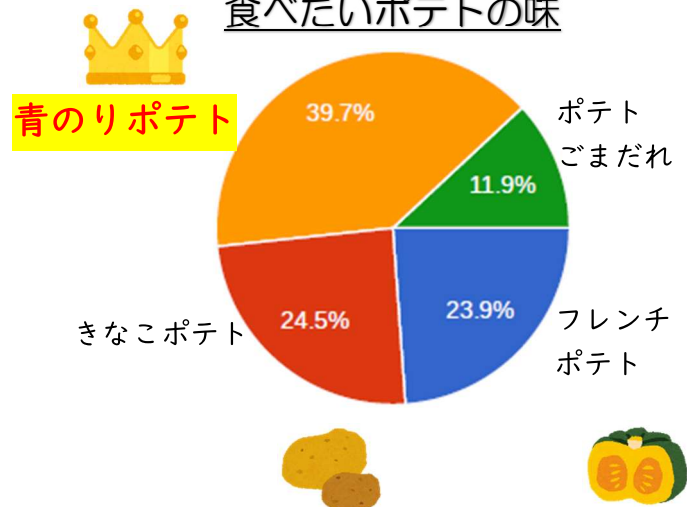
12月8日～12日の5日間、給食週間を行います。給食週間に登場するメニューやスープカレーに入れる具材を児童へのリクエストアンケートで決定しました。結果は、下のグラフのようになりました。また、給食週間4日目の12月11日(木)には、「リザーブ給食」を行います。リザーブとは予約という意味があり、事前に食べたいものを選択する給食です。

今回のテーマは、「北海道でとれる『豆』を知り、味わおう!」です。十勝大豆コロッケと白花豆コロッケの2種類から事前に選んだコロッケを当日食べます。

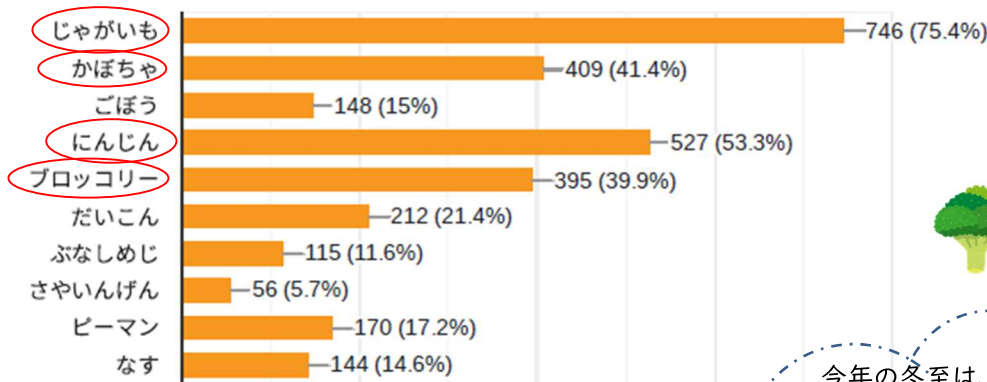
食べたいラーメンの味



食べたいポテトの味



食べたいスープカレーの具材



じゃがいもは、札幌北区産・にんじんは羊蹄地区産・かぼちゃは道産の“りょうおもい”・ブロッコリーは道産のものを使用する予定です。

リザーブ給食



十勝大豆コロッケ

- ・食の宝庫 十勝産大豆
- ・大豆は「畑の肉」といわれるほどたんぱく質が豊富！

白花豆コロッケ

- ・白花豆は北見で多く栽培
- ・食物繊維が豊富で、おなかの調子を整える働きがあります。



今年の冬至は、12月22日(月)です。

冬至とは、1年のなかで昼が最も短く、夜が最も長くなる日です。昔からこの日は、かぼちゃを食べ、ゆず湯に入る風習があります。

また、「運盛り」といって、冬至の日にうどんやにんじんなど「ん」のつく食べ物を食べると縁起がよいとされています。

給食では、17日にかぼちゃと小豆を煮て、白玉もちを入れた「かぼちゃのいとこ煮」を

予定しています。

今月の行事食 冬至



12月よていこんだて



月	火	水	木	金
1 百合が原小振替休業日 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	2 ごはん さつまい ^{じろ} 汁 サバのソースやき おひたし	3 たぬきうどん(えび入り) バターポテト りんご	4 しらすごはん 味噌汁 ^{みそじる} メンチカツ	5 ごはん ローペンタン かれいのから揚げ ^あ (バーベキューソース) みかん
コッペパン/鶏肉 ジャがいも 人参 玉ねぎ パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スkimミルク 鶏がらスープ/ほっけ 小麦粉 卵 パン粉 なたね油/パイン缶詰	白飯/豚肉 さつまいも 豆腐 こんにゃく 人参 大根 ごぼう 長ねぎ サラダ油/さば 生姜 小麦粉 片栗粉 なたね油 ごま/小松菜 もやし 糸かつお	ソフト麺 えび あさり 人参 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき 小麦粉 卵 なたね油 鶏肉 つと ほうれん草 長ねぎ たもぎたけ 椎茸/じゃがいも バター 牛乳 スkimミルク/りんご	胚芽精米 大麦 しらす干し 炊き込みわかめ ごま/大根 人参 ごぼう 味噌/豚肉 玉ねぎ パン粉 小麦粉 なたね油	白飯/豚肉 生姜 片栗粉 人参 白菜 椎茸 たけのこ 長ねぎ ごま油 鶏がらスープ/黒がれい 片栗粉 なたね油 玉ねぎ 生姜 にんにく 片栗粉/みかん
8 あ揚げパン(きなこソフト) ポテトスープ あさりのスパゲティサラダ	9 ぶたミックス丼 ^{どん} 味噌汁 ^{みそじる} たたききゅうり	10 みそラーメン あおのりポテト 紅まどんな	11 リザーブ給食 ビビンバ ^{とからだいず} 十勝大豆 コ ロ ッ ケ ^{しうはなまめ} or 白 ^{かん} 花豆コロッケ パイン缶	12 スープカレー ハムコーンサラダ
ソフトフランスパン きなこ なたね油/じゃがいも ベーコン 人参 玉ねぎ パセリ 鶏がらスープ 鳥がら 玉ねぎ/あさり 生姜 スパゲティ きゅうり 人参 ごま 油ごま	白飯 豚肉 生姜 片栗粉 小麦粉 なたね油 厚揚げ 玉ねぎ たけのこ 人参 ピーマン サラダ油 ごま/キャベツ 油揚げ 味噌/きゅうり ごま油 ごま	ソフトラーメン 豚肉 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく ごま 豆板醤 もやし メンマ サラダ油 ほうれん草 長ねぎ 茎わかめ 鳥がら 豚骨/じゃがいも 青のり/紅まどんな	胚芽精米 大麦 豚肉 焼き豆腐 メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく サラダ油 ごま油 豆板醤 人参 ほうれん草 もやし ごま/じゃがいも 大豆 玉ねぎ パン粉 なたね油/白 ^{かん} 花豆 じゃがいも パン粉 なたね油/パイン缶詰	白飯 豚肉 にんにく オリブ油 ジャがいも かぼちゃ なたね油 人参 ブロッコリー 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 サラダ油 トマト缶詰 鳥がら/ハム ホールコーン キャベツ
15 黒コッペパン クリームシチュー ^{ふうみ} カレー風味 小松菜 ^{こまつな} サラダ 紅まどんな	16 ごはん 豆腐 ^{とうふ} のトロトロ煮 ^に 揚げえび ^あ シュウマイ ナムル	17 冬至献立 肉 ^{にく} うどん かぼちゃのいとこ煮 ^に みかん	18 とりごぼうごはん さわらのオートミールフライ いそあえ	19 ごはん 肉 ^{にく} じゃが さんまスパイス揚げ ^あ のりとあさりの佃煮 ^{つくだに}
黒コッペパン/豚肉 セロリ サラダ油 ジャがいも 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 スkimミルク チーズ 鶏がらスープ/小松菜 春雨 ひじき ハム ごま油/紅まどんな	白飯/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ 人参 生姜 にんにく サラダ油 片栗粉 鶏がらスープ/えび いとよくだいすり身 玉ねぎ 豚脂 サラダ油/ほうれん草 もやし 人参 ごま ごま油	ソフト麺 豚肉 油揚げ 人参 ほうれん草 長ねぎ 椎茸 たもぎたけ/かぼちゃ あずき 白玉もち/みかん	胚芽精米 大麦 鶏肉 焼き豆腐 生姜 ごぼう 人参 油揚げ サラダ油 ごま/さわら 小麦粉 卵 オートミール パン粉 なたね油/小松菜 もやし もみのり	白飯/豚肉 大豆水煮 ジャがいも 玉ねぎ 白滝 人参 切干大根 さやいんげん 椎茸 生姜/さんま 生姜 にんにく 片栗粉 小麦粉 なたね油/あさり 生姜 もみのり ひじき 水あめ
22 ロールパン イタリアンスープ フライドチキン フルーツゼリー	23 ハヤシライス 小松菜と ^{こまつな} ベーコンの ^あ サラダ	24 パスタクリームソース ごぼうチップサラダ	25 終業式 シーフードカレーピラフ コーンフライ 黄桃缶 ^{おうとうかん}	❄️冬休み❄️ 冬休みの間も 早寝・早起き・朝ごはんを心がけましょう! 
ロールパン/ベーコン ジャがいも 玉ねぎ 人参 ホールコーン パセリ マカロニ 鶏がらスープ 鳥がら/鶏肉 牛乳 にんにく 小麦粉 片栗粉 なたね油/りんごジュース 果物缶詰(みかん パイン 黄桃 洋梨 りんご) 粉寒天	白飯 豚肉 玉ねぎ 人参 ジャがいも セロリ 生姜 にんにく マッシュルーム グリンピース サラダ油 小麦粉 トマト缶詰 鶏がらスープ/小松菜 ベーコン もやし サラダ油 ごま	ソフトパスタ ベーコン 小松菜 玉ねぎ たもぎたけ 小麦粉 バター サラダ油 チーズ スkimミルク 牛乳 豆乳 豚骨スープ/ハム キャベツ きゅうり ホールコーン ごぼう なたね油 ごま	胚芽精米 大麦 バター ベーコン えび あさり 人参 玉ねぎ マッシュルーム パセリ サラダ油/とうもろこし パン粉 生乳 小麦粉 なたね油/黄桃缶	

- ★牛乳は毎日200mL 付きます。
- ★海産物には、小さなえび・かに・貝類などが含まれる可能性があります。
- ★食物アレルギー等で詳しい食材一覧を希望の場合はお知らせください。
- ★果物・野菜は価格・品質により変更する場合がありますのでご了承ください。

