



日付	曜日	料理名	使用食品名【太文字は富良野地域産の食材です】
1月	ごはん 牛乳	みそけんちんじる とりにくのごますかけ ほうれんそうのにびたし	ぶた肉 清酒 とうふ だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう ぶなしめじ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし ごま油 水 とり肉 塩こしょう 丸大豆醤油 米酢 てんさい糖 みりん 清酒 白すりごま 水 ほうれんそう はくさい ちくわ 丸大豆醤油 かつお節 みりん せとのほん塩
2月	ごはん 牛乳	とうふのみそしる さばのしょうがに ひじきのピリからいため	とうふ にんじん 長ねぎ えのきたけ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水 さばの生姜煮(小麦・さば・大豆) ほねにちゅうい! ひじき つきこんにゃく ぶた肉 清酒 にんじん ごぼう いんげんまめ 丸大豆醤油 てんさい糖 みりん コチュジャン(大豆) かつおだし ごま油
3月	水 こくとうパン 牛乳	スパゲティミートソース スペインオムレツ はちみつレモンゼリー	スパゲティ(小麦) オリーブ油 瀬戸のほん塩 塩こしょう ぶた肉 大豆たん白 たまねぎ にんじん ピーマン パセリ しょうが にんにく 小麦粉 トマトケチャップ トマト缶 中濃ソース 丸大豆醤油 てんさい糖 コンソメ(鶏肉・豚肉) 混合こしょう クミン 米油 スペインオムレツ(卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・りんご) はちみつレモンゼリー
4月	木 バーガーパン 牛乳	コーンポタージュ チキンカツ ブロッコリーソティ	ホールコーン クリームコーン缶 たまねぎ 乾燥パセリ ボタージュエースコーン(乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉) コンソメ(鶏肉・豚肉) 野菜ブイヨン 脱脂粉乳 牛乳 生クリーム(乳) 瀬戸のほん塩 白こしょう 米油 水 チキンカツ(乳・小麦・大豆・鶏肉) 米油 中濃ソース ブロッコリー キャベツ にんじん コンソメ(鶏肉・豚肉) 瀬戸のほん塩 混合こしょう オリーブ油
5月	金 ごはん 牛乳	ちゅうかどん フルーツポンチ	ぶた肉 清酒 しょうが にんにく はくさい たまねぎ にんじん チンゲン菜 たけのこ水煮 乾燥しいたけ 中華スープの素(大豆・鶏肉・豚肉・ごま) オイスターソース 丸大豆醤油 瀬戸のほん塩 でん粉 米油 ごま油 ぶどうゼリー(巨峰・シャインマスカット) みかんシロップづけ パインシロップづけ てんさい糖 白ワイン 瀬戸のほん塩 水
8月	ごはん 牛乳	ハヤシライス ふくしんづけ ドレッシングサラダ	精白米 ぶた肉 赤ワイン にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮 枝豆 ハヤシフレーク(小麦) エスパニョールソース(乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご) 米油 デミグラスソース(小麦・鶏肉) トマトケチャップ 野菜ブイヨン 黒こしょう バター(乳) 水 福神漬(小麦・ごま) にんじん きゅうり もやし ホールコーン 塩中華ドレッシング
9月	火 ごはん 牛乳	かぼちゃだんごのみそしる ぶりカツ だいこんのきんぴら	かぼちゃ団子 はくさい 長ねぎ 油あげ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水 味付けぶりカツ(小麦・大豆) 米油 醤油 ほねにちゅうい! だいこん にんじん いんげんまめ つきこんにゃく さつまあげ(小麦・大豆) 丸大豆醤油 てんさい糖 清酒 みりん 瀬戸のほん塩 白いりごま ごま油
10月	水	お 弁 当 持 参 の 日	
11月	木 せわれパン 牛乳	ホワイトシチュー タンドリーチキン さんしょくソティ チョコ	ホタテ 白ワイン じゃがいも たまねぎ にんじん いんげん ぶなしめじ 牛乳 ベシヤメルルウ(乳・小麦・鶏肉・豚肉) ボタージュエースコーン(乳・小麦・鶏肉・豚肉) 脱脂粉乳 コンソメ(鶏肉・豚肉) 混合こしょう 米油 水 瀬戸のほん塩 とり肉 ヨーグルト(乳) トマトケチャップ カレー粉 にんにく 丸大豆醤油 みりん 塩こしょう ホールコーン 枝豆 にんじん コンソメ(鶏肉・豚肉) 瀬戸のほん塩 混合こしょう 米油 チョコブラック&ホワイト(乳・大豆) パンにチョコをはさんで食べてね!
12月	金 ごはん 牛乳	キムチラーメン にくしゅうまい こんぶつくだに	パックラーメン(小麦) ぶた肉 清酒 なんと(小麦) しょうが にんにく たまねぎ はくさい もやし 長ねぎ にら キムチ(小麦・大豆・りんご・ゼラチン・ごま) 黒こしょう 白こしょう 水 みそラーメンたれ(卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま) がらスープ(鶏肉・豚肉) キムチ味(大豆・りんご) 米油 大きなしゅうまい(卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン) 給食のラーメンの汁は、少し濃い味にしています。飲み干さなくてもよいです。 昆布佃煮(小麦・大豆)
15月	ごはん 牛乳	かきたまじる えびぎょうざ マーボーどうふ	卵 たけのこ水煮 ほうれんそう 乾燥しいたけ がらスープ(鶏肉) 塩ラーメンたれ(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま) 中華スープの素(大豆・鶏肉・豚肉・ごま) 清酒 黒こしょう 白こしょう でん粉 水 えび海鮮餃子(卵・乳・小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま) とうふ ぶた肉 清酒 しょうが にんにく たまねぎ にんじん 長ねぎ オイスターソース ごま油 丸大豆醤油 無添加みそ てんさい糖 コンソメ(鶏肉・豚肉) トウバンジャン でん粉 米油 水
16月	火 ごはん 牛乳	どさんこじる いわしのうめに やさいのツナあえ あじつけのり	ぶた肉 料理酒 いも団子 だいこん 長ねぎ しょうが にんにく ホールコーン 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水 米油 有塩バター いわしの梅煮(小麦・大豆) ほねにちゅうい! こまつな にんじん もやし ツナ 塩中華ドレッシング 味付けのり
17月	水 ミルクパン 牛乳	やきうどん チキンオープンやき れいとうのおうとう	うどん(小麦) ぶた肉 清酒 たまねぎ キャベツ ピーマン にんじん 乾燥しいたけ 粉末焼うどん(小麦・大豆) 中濃ソース 白こしょう 黒こしょう 米油 チキンオープン焼き(乳・小麦・大豆・鶏肉) 冷凍の黄桃【加熱済み】
18月	木 こめこパン 牛乳	トマトスープ とりのさっぱり デザートセレクト	ウインナー(大豆・豚肉) キャベツ たまねぎ いんげんまめ にんじん トマト缶 トマトケチャップ トマトピューレー コンソメ(鶏肉・豚肉) 野菜ブイヨン 鶏だし がらスープ(鶏肉) 白ワイン 瀬戸のほん塩 黒こしょう 白こしょう 水 とり肉 うすらの卵 しょうが にんにく 丸大豆醤油 米酢 てんさい糖 清酒 水 お米でブルーベリータルト・豆乳プリンタルト・ボンデーナッツ・あまおうクレープ・いちごゼリー・コーヒゼリーから選びます。
19月	金 ごはん 牛乳	ぐだくさんのみそしる スタミナあげ つぼづけ	だいこん にんじん こまつな ごぼう えのきたけ さつまあげ(小麦・大豆) 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水 ぶた肉 しょうが 丸大豆醤油 清酒 でん粉 米油 じゃがいも 枝豆 てんさい糖 にんにく 白いりごま 一味唐辛子 つぼ漬け
22月	ごはん 牛乳	とりちゃんこじる ごもくたまごやき くるまふのにしめ	とり肉 清酒 にんじん だいこん 長ねぎ 油あげ しょうが にんにく 無添加みそ コンソメ(鶏肉・豚肉) 鶏だし こんぶだし 白すりごま 水 五目たまごやき(卵・小麦・大豆・豚肉・ゼラチン) 車麩(小麦) 板こんにゃく いんげん たけのこ水煮 にんじん 丸大豆醤油 てんさい糖 みりん かつおだし こんぶだし 水
23月	火 ごはん 牛乳	キャベツのみそしる しのだに じゃがいものなんばんに	キャベツ にんじん こまつな 油あげ 無添加みそ だしパック(さば) いりこだし かつおだし 水 とりそぼろ信田煮(大豆・鶏肉・小麦・卵) じゃがいも にんじん たまねぎ 枝豆 ぶた肉 清酒 てんさい糖 みりん 丸大豆醤油 無添加みそ 一味唐辛子 米油 水
24月	水 バーガーパン 牛乳	オニオンスープ フライドチキン ビーフンソティ	たまねぎ にんじん パセリ ぶなしめじ ベーコン(大豆・豚肉) 炒め玉ねぎ(大豆) コンソメ(鶏肉・豚肉) 野菜ブイヨン 白ワイン 丸大豆醤油 瀬戸のほん塩 黒こしょう 白こしょう こめ油 水 フライドチキン(小麦・鶏肉) 米油 タルタルソース(卵・大豆) ビーフン にんにく ぶた肉 清酒 たけのこ水煮 にんじん ピーマン 乾燥しいたけ 中華ソース(小麦・大豆・鶏肉・豚肉) 米油
25月	木 バターパン 牛乳	さつまいものミルクスープ たらのこうそうやき クリスマスケーキ	ぶた肉 白ワイン さつまいも たまねぎ にんじん ホールコーン いんげん 牛乳 瀬戸のほん塩 米油 水 ベシヤメルルウ(乳・小麦・鶏肉・豚肉) 脱脂粉乳 コンソメ(鶏肉・豚肉) 白こしょう 鱈切り身 マヨネーズ(卵) パン粉(小麦) 米油 パジル粉 乾燥パセリ ほねにちゅうい! クリスマスケーキ(いちごショコラ)(大豆)
26月	金 ごはん 牛乳	ポークカレーライス ふくしんづけ みかん	精白米 ぶた肉 赤ワイン しょうが にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん カレールウ(乳・小麦・大豆・鶏肉) 脱脂粉乳 中濃ソース トマトケチャップ 丸大豆醤油 米油 カレー粉 混合こしょう 水 福神漬け(小麦・ごま) みかん



今月の目標
食べ物の栄養
について考えよう

食べ物には、栄養があり、みんなの体を大きく、丈夫にしてくれます。色々な食べ物をバランスよく食べてほしいです。



スパゲティミートソースは、カップにめんを入れてその上にミートソースをかけて食べてね!



パンにチキンカツとソースをはさんで食べてね!

食べ物には、体の中でどんな働きをするかによって3つのグループに分けることができます。給食では、3つの種類の食べ物をバランスよく入れるようにしています。



ぶりは冬に旬の魚です。



10日はお弁当持参の日です。忘れないでね。

発酵食品のキムチには、おなかの調子を整える効果があります。

12月分平均栄養価
熱量 小学生 679カロリー(650カロリー)
中学生 822カロリー(820カロリー)
たんばく質 小学生 16.4%
中学生 16.1%(16%)

いわしなどの背の青い魚には、ドコサヘキサエン酸という良質な脂が多く含まれていて、脳の発達に関係しています。



ラッキーday☆
汁の中に花形の
だいこんが入っています!

苦手な食べ物に挑戦してみよう!



パンにフライドチキンとタルタルソースをはさんで食べてね!



もうすぐ冬休み。休み中も牛乳を忘れずに飲もう!



給食だよ！



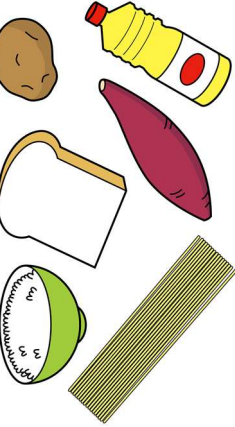
上富良野学校給食センター
2025年 12月号

食べ物栄養について知ろう！

食事はわたしたちが成長したり、活動したり、生きるために欠かせないものです。わたしたちは食事をし、さまざまな食品の栄養素を体の中に取り入れ利用しています。食品は、ふくまれる栄養素の体の中での働きによって3つのグループに分けることができます。それぞれのグループの食品を組み合わせてバランスよく食べることが大切です。

おもに

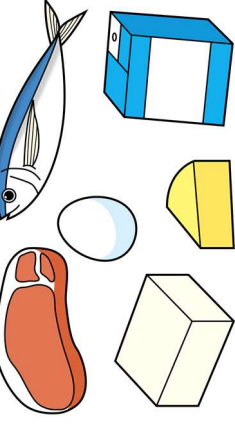
エネルギーになる食品



体温を保つ力になったり、勉強や運動をする力になったりします。

おもに

体をつくる食品



筋肉や血をつくったり、歯や骨をつくったりします。

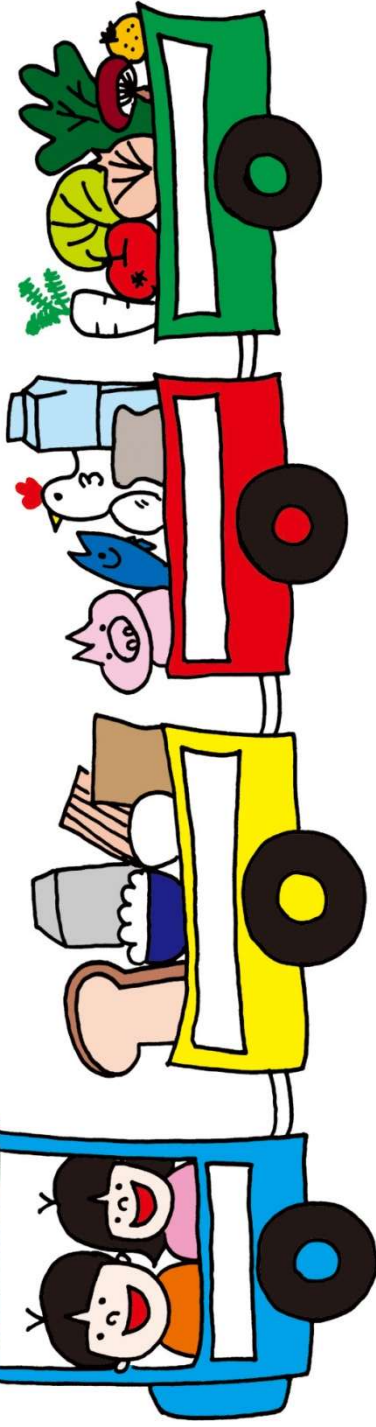
おもに

体の調子を整える食品



病気にかけりにくくなったり、おなかの調子をよくしたりします。

給食も3つのグループの食品がバランスよくふくまれるように考えて作っています。給食を残さず食べると、この列車のように体もスムーズに動きます。しかし、好きなものだけ食べたり、きらいなものを残してたりしていると、体に必要な栄養素をとることができず、成長に影響が出たり、体の調子が悪くなってしまういます。自分の成長や健康を考えて、いろいろなものを食べるように心がけましょう。



行事食

ぎょうじしょく

～おせち料理～

りょうり

「おせち料理」とは、もともと季節の変わり目などにある元旦や五節句に、神様にお供えしてお祝いをする料理のことでした。その後、一年間に何度もある節日の中でお正月が一番重要であることから、「おせち料理」といえば正月料理をさすようになりました。おせち料理にはさまざまないわれ（昔から言い伝えられてきたこと）があり、新しい年を祝う気持ちと家族みんなの健康や幸せを願う気持ちがこめられています。

黒豆

まじめに働き、健康に暮らせますようにという願いがこめられています。



紅白なます

お祝いの水引を表し、平和を願う縁起物とされています。



伊達巻き

巻物の形に似ていることから、知識や教養がますますよくなるという願いがこめられています。



田作り

いわしを田んぼや畑の肥料にしていたことから、「五穀豊穣」の願いがこめられています。



数の子

数の子にはしんの子（子ども）です。たくさんのお子（こ）があることから「子孫繁栄」の願いがこめられています。



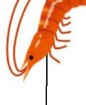
栗きんとん

きんとんは漢字で「金団」と書き、財宝を表します。財産や富を得る縁起物とされています。



えび

腰が曲がるまで丈夫に暮らせますようにという願いがこめられています。



昆布巻き

昆布には「よろこぶ」というお祝いの意味がこめられています。



◆「運盛り」で冬を元気に、ハッピーに！◆

冬至の日には「かぼちゃ」を食べる習慣がありますが、この日に末尾に「ん」のつく食べ物を食べると縁起が良いとされています。「なんきん（かぼちゃ）」「にんじん」「れんこん」「ぎんなん」「かんでん」「きんかん（ぼんかん）」「うどん（うどん）」の7つは言葉の中に2回「ん」があり、とくに運を呼び込むとされます。栄養学的な見地からも、ビタミンA、C、E、食物繊維など体により栄養素が豊富に含まれていて、冬の健康維持にも、ひと役買いそうです。

