

給食だより



1月



あけましておめでとうございます

2023.1.4

札幌北中リハビリ保育園

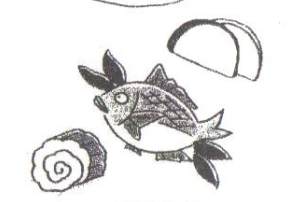
今年も子どもたちの心と身体を育てる給食を
心をこめて作ってきたいと思います。どうぞ宜しくお願いします。

	主食	副食	午後のおやつ
4 水	カレーうどん	芋の煮、ころかし	バナナ、ドライフルーツ
5 木	ワカメ汁	おせ汁(豆腐、玉ねぎ)、ほろかき草のしあん、焼き魚(ホッケ)、しいたけの煮	バナナ、りんご、りんご、りんご
6 金	和川餅、アボカド	チーズサラダ	バナナ、りんご、りんご、りんご
7 土	玉うどん	白菜と油あげの煮物、甘酢大根	おかし、果物
10 火	ごはん	おせ汁(ホホバ、人参)、サバの味噌煮、大根と梅干しの炒め煮	バナナ、りんご、りんご、りんご
11 水	とろろ汁	おせ汁(白菜、玉ねぎ)、火炙り豆腐、小松菜、鶏肉、豆腐	バナナ、りんご、りんご、りんご
12 木	ごはん	おせ汁(大根、玉ねぎ)、魚の生煮、火炙り、人参、きんぴら、煮豆	バナナ、りんご、りんご、りんご
13 金	お豆のカレー	干草煮	バナナ、りんご、りんご、りんご
14 土	キャベツ、玉うどん	高野豆腐とワカメの煮物、甘酢レモン	おかし、果物
16 月	ごはん	おせ汁(玉ねぎ、油あげ)、ホウレン草、おせ汁を焼く、七草大根の炒め煮	バナナ、りんご、りんご、りんご
17 火	パン	ワカメ汁、チーズ、チーズ、チーズ	バナナ、りんご、りんご、りんご
18 水	お赤飯	清汁(豆腐、水菜)、納豆、おせ汁、おせ汁、おせ汁	バナナ、りんご、りんご、りんご
19 木	ごはん	おせ汁(ササガ、玉ねぎ)、火炙り魚(サバ)、カレーの煮、人参、きんぴら	バナナ、りんご、りんご、りんご
20 金	アボカド、チーズ	2020サラダ	バナナ、りんご、りんご、りんご
21 土	和川餅	シロガサ、おせ汁、甘酢ササガ	おかし、果物
23 月	ごはん	おせ汁(白菜、人参)、魚の照り焼き、おせ汁の炒め煮	バナナ、りんご、りんご、りんご
24 火	パン	バナナ、バナナ、バナナ	バナナ、りんご、りんご、りんご
25 水	ごはん	おせ汁(大根、油あげ)、とろろ汁、大根の炒め煮、しんじょうの炒め煮	バナナ、りんご、りんご、りんご
26 木	バナナ、ごはん	おせ汁(豆腐、ワカメ)、ホウレン草、火炙り、おせ汁	バナナ、りんご、りんご、りんご
27 金	和川餅	七草大根サラダ	バナナ、りんご、りんご、りんご
28 土	あんかけうどん	ホホバと油あげの煮物、甘酢大根	おかし、果物
30 月	ごはん	おせ汁(シロガサ、玉ねぎ)、豚肉の生煮、火炙り、ボイル野菜	バナナ、りんご、りんご、りんご
31 火	パン	バナナ、バナナ、バナナ	バナナ、りんご、りんご、りんご

1月の予定

6日(金) おめでとう会

18日(水) 1月のお誕生会



おせち料理には無病息災、長寿、豊作、子孫繁栄など一つ一つの料理に意味が込められています!

〈お正月の食文化〉

お正月の代表的な料理といえば、おせち料理です。本州では、元旦から三日の間に
おせち料理を食べる風習があります。北海道では大晦日から食べることが多いです。
これは「年取り膳」という風習がもとになったと言われています。「年取り膳」とは、1年間
無事であったことを感謝し、新年の年神様をお迎えするための祝いの膳のことです。