

※学校給食だよりには主な材料のみを記載しています。加工品の原材料は小樽市のホームページに掲載しています。

Table with columns for month (December), days of the week (Monday-Friday), and menu items. Each menu item includes a name, ingredients, and a table of nutritional values (Energy, Protein, Fat, etc.) for elementary and middle school students.



保護者のみなさまへ
令和5年度は、皆様に追加負担をいただくことなく食材費の高騰に対応するため、国の「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用し、食材費への助成を行っております。

～お知らせ～
令和3年度、4年度に農林水産省の事業を活用したデザート提供の取り組みを実施しました。今年度は、農林水産省等の事業ではありませんが、これまでの取り組みを継続するとともに、新たに「砂糖とてん菜」に関する食育を目的に、道産材料を使用した『あんこ』を無償提供していただけることになりました。

日が暮れるのが早くなり、朝晩の冷え込みがますます厳しく感じられるようになりました。新型コロナウイルスが発生してからというもの、さまざまな感染症が季節関係なく流行するようになってまいりました。感染を拡大させないために、日ごとから一人一人が予防を意識することが大切です。

冬休みを元気に過ごすためのポイント
1. こまめに手を洗う
2. 早寝・早起きを心がける
3. 冬が旬の野菜や果物を取り入れる
4. 朝・昼・夕の3食を欠かさず食べる
5. 適度に体を動かす

幸運を呼び込む冬至の食べ物
冬至は、1年で最も太陽の出ている時間が短くなる日で、この日を境に少しずつ日が長くなっていくことから、「一陽来復」(冬が終わり、春になること)とも呼ばれます。昔の人は、太陽の力が弱まると人間の運氣も衰えたと考えていたことから、冬至の日に、かぼちゃやあずきを食べて力をつけ、ゆず湯で身を清めて、幸運を呼び込み、無病息災を願う風習が生まれました。