

# いただきますいむ

れいわ んん がつ  
**令和6年12月「さけるチーズ」「玉ねぎ・じゃがいも」**  
ごめ きぞう  
**「もち米」「あんこ」の寄贈がありました！**



どうほく  
**「JA道北なよろ」さけるチーズ2000個 玉ねぎ320kg ジャがいも140kg**  
(さけるチーズは12月4日、玉ねぎ・じゃがいもは12月4日、5日の献立で使用しました。)

にゅうせいひんしょうひかくだい  
乳製品消費拡大のため「さけるチーズ」を、地元食材PRのためじゃがいも・玉ねぎを寄贈してく  
ださいました。カルシウムは、成長期にかかせない栄養素です。毎日の食事でも意識して乳製品をと  
るようにしましょう！

なよろし ごめせいざんくみあい  
**「名寄市もち米生産組合」もち米160kg**

(もち米は3月卒業祝いの赤飯で提供させていただく予定です。)



11月23日「赤飯の日」に合わせて、地元のもち米PRと消費拡大を目的としてもち米を寄贈してく  
ださいました。地元の食材のおいしさを知り、生産者の方々に感謝の気持ちを込めていただきましょ  
う。

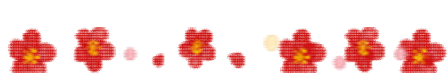
**「ホクレン」あんこ77kg**

(あんこは12月13日の献立で使用しました。)

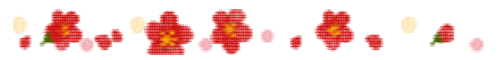


砂糖の消費拡大とてん菜の生産振興、道産食材(小豆)PRのため「あんこ」の寄贈がありました。  
名寄市内の子どもたちへ、砂糖とてん菜に関する正しい知識を学んでほしいという思いも込められてい  
ます。

なよろさん どうさん たものかんしゃ た  
**「名寄産や道産のおいしい食べ物に感謝して食べましょう！！」**



## 1月の行事食



### ～お雑煮～

お雑煮は、お正月の行事食です。地域や家庭によ  
って、すまし汁仕立てやみそ汁仕立てなど  
味付けや使われている材料もさまざまです。  
給食では、丸もちに具をたくさん入れた、すま  
し汁仕立ての味付けのお雑煮になっています。お  
もちは、風連のおもちです！よくかんで、  
味わって食べてくださいね！！



### ～七草がゆ～

七草がゆは、1月7日に無病息災を願って  
食べられます。「春の七草」には、セリ、ナズナ、  
ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ  
があります。春の七草の一つである「スズナ」は、「か  
ぶ」のことです。かぶは、形が鈴に似ていることか  
ら、「スズナ」とも呼ばれています。

