

月	火	水	木	金
2日 コーンピラフ かれいの唐揚げ・おろしソース (子持ちの場合があります) あさりのカリッとサラダ ■胚芽精米、大麦、ベーコン、コーン、バター、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、パセリ ■かれい、片栗粉、油 ■あさり、きゅうり、キャベツ、ごま、醤油、酢、人参、小麦粉、片栗粉	3日 ご飯 厚揚げのカレーソース イカフライ 磯和え ■厚揚げ、豚肉、生姜、にんにく、人参、玉ねぎ、小麦粉、ソース(りんご)、カレー粉、カレールウ、鶏ガラスープ ■いか、小麦粉、油 ■小松菜、もやし、のり、醤油	4日 横割パンズ キャロットポタージュ レバー入りハンバーグ・ケチャップソース ほうれん草としめじのサラダ ■人参、バター、小麦粉、ベーコン、じゃがいも、チーズ、豆乳、鶏ガラスープ ■豚肉、豚レバー、牛肉、玉ねぎ、大豆、小麦粉 ■ケチャップ、ソース(りんご) ■ほうれん草、ハム、コーン、しめじ、ごま	5日 鮭ミックス丼 チンゲン菜のスープ 冷凍みかん ■鮭、生姜、小麦粉、厚揚げ、玉ねぎ、竹の子、人参、砂糖、醤油、ごま ■チンゲン菜、ベーコン、緑豆春雨、コーン、鶏ガラスープ、醤油、和風だし	6日 冷麦 とり天 枝豆 ■冷麦、油揚げ、しいたけ、ほうれん草、かまぼこ、長ねぎ、和風だし ■鶏肉、卵、小麦粉、生姜、にんにく、油、片栗粉
9日 たきこみいなり さんまのかば焼き おひたし ■胚芽精米、大麦、油揚げ、ひじき、のり、ごま、人参 ■さんま、生姜、醤油、小麦粉 ■小松菜、白菜、糸かつお	10日 カオ・ラートナー・ガイ もやしのゴマサラダ 冷凍みかん ■ご飯、鶏肉、ナンプラー、小麦粉、片栗粉、玉ねぎ、ピーマン、小ねぎ、オイスターソース、コーンスターチ、唐辛子、鶏ガラスープ ■もやし、ほうれん草、人参、味噌、ごま、醤油	11日 背割コッペ レタス入りミネストローネ 鮭クラッカー揚げ チョコクリーム ■ベーコン、レタス、トマト、じゃがいも、玉ねぎ、人参、セロリー、鶏ガラスープ、マカロニ ■鮭、卵、小麦粉、油 ■豆乳、ココア、チョコ、砂糖	12日 焼豚チャーハン 白花豆コロケ フルーツミックス ■胚芽精米、大麦、豚肉、生姜、にんにく、長ねぎ、ごま油、コーン、玉ねぎ ■白花豆、バター、脱脂粉乳、油、じゃがいも ■みかん缶、パイナップル缶、桃缶、梨缶、夏みかん缶	13日 ゆであげミートソース フレンチポテト アイスクリーム ■スバゲティ、豚肉、玉ねぎ、オリーブ油、にんにく、大豆、マッシュルーム、デミグラスソース、ソース(りんご)、小麦粉、トマト、鶏ガラスープ ■じゃがいも、油 ■牛乳、水あめ、寒天
16日 海の日	17日 深川めし 豚肉のカレーフライ ごま和え ■胚芽精米、大麦、あさり、大根菜、人参、ごぼう、味噌、しょうが、和風だし ■豚肉、卵、小麦粉、醤油、カレー粉、油 ■小松菜、もやし、ごま、醤油、砂糖	18日 背割コッペ コーンシチュー 焼フランク(チリソース) 大根サラダ ■コーン、ベーコン、玉ねぎ、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、鶏ガラスープ ■フランクフルト、ソース(りんご)、ケチャップ、からし ■大根、ツナ、ごま、きゅうり、人参	19日 カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ パイナップル ■ご飯、豚肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参、セロリー、りんご、生姜、にんにく、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、鶏ガラスープ ■小松菜、ベーコン、もやし、ごま、醤油、酢	20日*リサーブ給食 冷やしたぬきうどん(えび入り) 冷やしつねうどん チーズポテト みかんゼリー ■うどん、あさり、桜えび、かたくちいわし、人参、春菊、ごぼう、切干大根、卵、ひじき、小麦粉、油(天ぷら) ■小揚げ、醤油、砂糖(きつね) ■かまぼこ、ほうれん草、長ねぎ、和風だし(めん汁) ■じゃがいも、チーズ、牛乳、スキムミルク、バター ■みかん果汁、寒天、砂糖
23日 ごぼうピラフ チーズフォンデュサンドコロケ 小松菜サラダ ■胚芽精米、大麦、ベーコン、コーン、バター、玉ねぎ、人参、ごぼう、パセリ ■じゃがいも、チーズ、小麦粉、スキムミルク、油 ■小松菜、春雨、ひじき、ハム、ごま油	24日 ご飯 ジンギスカン 子持ちカラフトししゃもの唐揚げ きゅうりの辛子漬け ■ラム、玉ねぎ、もやし、キャベツ、人参、りんご、生姜、にんにく、トマト ■子持ちカラフトししゃも、片栗粉、油、醤油 ■きゅうり、ごま、からし	<h2 style="color: blue;">7月 予定献立</h2> <p>*牛乳は毎日つきます。 *果物は天候や生育状況によって変更になる場合があります。ご了承ください。 *献立名の下に食材は、使用食材の一部です。ご覧ください。 *7月20日(金)はリサーブ給食です。「主食の働きを知り、しっかり食べよう!」のテーマで、「冷やしたぬきうどん」と「冷やしつねうどん」のどちらかを、自分で前もって選んで食べます。</p>		

「さわぼろ学校給食フードリサイクル」で栽培された札幌産レタスが給食に登場!

札幌市の学校給食では、給食の残食や調理クズなどの生ごみをリサイクルセンターへ運び、たい肥化します。そのたい肥を使い作物を栽培し、また学校給食の食材として使用する「フードリサイクル」に取り組んでいます。今年度も札幌市内全学校で、フードリサイクルたい肥を利用して栽培された札幌産レタスを使います。

本校では、11日の「レタス入りミネストローネ」で使用する予定です。



平成30年(2018年)6月29日
札幌市立北陽中学校