



令和6年6月27日発行

給食だより



札幌市立太平南小学校・札幌市立新陽小学校



やさい あじ フードリサイクル野菜を味わおう～レタス～

フードリサイクルとは、学校給食を作るときに出る野菜くずや残食を堆肥にリサイクルし、それを利用して栽培した作物を再び給食に使用する“環境と食べ物を大切にしたい取り組み”です。札幌市では平成18年から始まり、今年もレタスやとうもろこし、玉ねぎを給食の食材として使用する予定です。

「食品ロス」の問題が注目される中、給食を通して自分たちのできることを考えてもらう良い機会になるように、働きかけていきたいと思ひます。

リサイクルされるなら、
給食を残してもいいのかな…？

給食を作るときに出た野菜くずや、
食べ残してしまった給食を集めます

給食になって、みなさん
のもとに戻ってきます

リサイクル施設へ
運ばれます

札幌の北区で栽培された、新鮮で
とれたてのフードリサイクルレタスを
とどけてもらひます！

7月18日

<レタス入りやきぎたチャーハン>

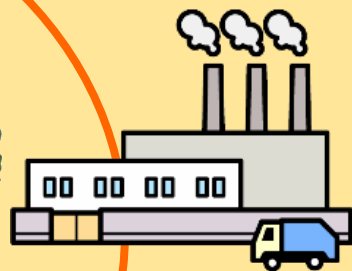
9月9日

<レタス入りミネストローネ>

学校に届けられ、
給食室で調理します

微生物の働きで発酵・
分解されて、サラサラの
堆肥に生まれ変わります

堆肥は畑にまかれて土の栄養
となり、立派な野菜が育ちます



よてい こんだて

- ★牛乳は毎日200mL つきます。
- ★献立の下段は、調味料等を除く主な使用食材です。
- ★果物は天候や市場の状況によって、変更になる可能性があります。
- ★海産物全般における甲殻類・魚卵等の混入、加工品製造過程および調理中におけるアレルギーの微量混入、揚げ油の使い回しについては、ご理解をお願いします。

月	火	水	木	金
1 かぼちゃパン ポーククリームシチュー もやしのごまサラダ パイン	2 【4年生なし】 ソースカツどん みそしる ミニトマト	3 ひやむぎ スパイシーポテト バナナ	4 パエリア ウィナーフリッター フルーツカクテル	5 ごはん とうふのオイスターソースに ひじきはるまき いそあえ
パン/豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パセリ・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク/小松菜・もやし・コーン・人参・すりごま/パイン缶	白飯・豚肉・卵・キャベツ/豆腐・なめこ・長ねぎ/ミニトマト	ソフト冷麦・油揚げ・干し椎茸・つと・きゅうり・長ねぎ/じゃがいも/バナナ	胚芽精米・大麦・鶏肉・えび・あさり・いか・玉ねぎ・トマト缶・赤ピーマン・ピーマン・にんにく/チキンウィナー(鶏肉・豚肉・えんどう豆)・卵・牛乳/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・梨缶・なつみかん缶・リンゴジュース	白飯/豆腐・豚肉・ピーマン・玉ねぎ・長ねぎ・人参・生姜・にんにく・オイスターソース/たけのこ・人参・豚肉・ひじき・オイスターソース/小松菜・白菜・切りのり
8 せわりコッパ チリコンカン コーンフライ はくとう	9 ごはん さつまじる サバのソースやき おひたし	10 ピリカラひやしラーメン きなこポテト すいか	11 ほうれんそうピラフ いわしのカリカリフライ きりぼしだいこんのサラダ	12 スタミナどん みそしる ようなし
パン/豚肉・いんげん豆・玉ねぎ・じゃがいも・人参・パセリ/とうもろこし・生乳・全粉乳/白桃缶	白飯/鶏肉・さつまいも・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ/さば・生姜・ごま/小松菜・白菜・糸かつお	ソフトラーメン・ハム・人参・きゅうり・コーン・ラー油・すりごま・玉ねぎ・生姜・にんにく/じゃがいも・きな粉/すいか	胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・人参・玉ねぎ・にんにく・コーン・ほうれん草・まいわし・生姜・マッシュポテト・玄米粉・米粉パン粉/切干大根・まぐろ水煮・人参・もやし・きゅうり・ごま	白飯・豚肉・メンマ・人参・もやし・にら・玉ねぎ・りんご・生姜・にんにく・ごま/厚揚げ・小松菜/洋梨缶
15 うみ 海の日 	16 ごはん ぶたじる ぶりスパイスあげ のりのつくだに	17 パスタミートソース あさりのサラダ アイスcream	18 【5年生なし】 レタス入りやきばたチャーハン かぼちゃコロクケ プラム 	19 ごはん ジンギスカン てっちゃんぎょうざ れいとうみかん
	白飯/豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜/ぶり・生姜・にんにく/のり・ひじき	ソフトパスタ・豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・にんにく・パセリ/あさり・生姜・きゅうり・キャベツ・人参・ごま/乳製品	胚芽精米・大麦・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・玉ねぎ・コーン・干し椎茸・レタス/かぼちゃ・マッシュポテト・玉ねぎ・脱脂粉乳・米粉/プラム	白飯/ラム肉・生姜・にんにく・玉ねぎ・もやし・ピーマン・キャベツ・じゃがいも・りんご/豚肉・キャベツ・玉ねぎ・葉ねぎ・にら・にんにく・生姜・人参・椎茸/みかん
22 かくしよく イタリアンスープ メンチカツ チョコクリーム	23 カレーライス こまつなとコーンのサラダ	24 ひやしたぬきうどん チーズポテト パイン	25 【終業式】 とりめし みそしる やさいコロクケ	26 夏季休業日 
パン/ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・コーン・パセリ・マカロニ/豚肉・玉ねぎ・貝カルシウム/豆乳・チョコレート(乳)・ビュアココア	白飯・豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース/小松菜・コーン・ごま	ソフトめん・あさり・えび・人参・春菊・ごぼう・切干大根・ひじき・卵・つと・長ねぎ・干し椎茸/じゃがいも・バター・チーズ・牛乳・スキムミルク/パイン缶	胚芽精米・大麦・鶏肉・生姜・玉ねぎ/豆腐・小松菜・えのき茸/じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・とうもろこし・人参・グリーンピース・脱脂粉乳・ごま	



ぎゅうにゅう すいぶんほきゅう 牛乳は水分補給にも◎

気温の高い日が多くなり、汗をかくことが多くなりました。汗は熱を体の外に逃してくれる働きがあるので、汗が出やすくなると、体温調節がうまくいくようになります。

牛乳・乳製品は炭水化物とたんぱく質がバランスよく含まれており、血液の量を増やしたり筋肉を作ったりするのに効果的な食材です。体の中で血液の量が増えるということは、汗の量が増えることにもつながります。牛乳を飲むことで、これからの暑さに対応できる強い体を作っていきますよ！

