



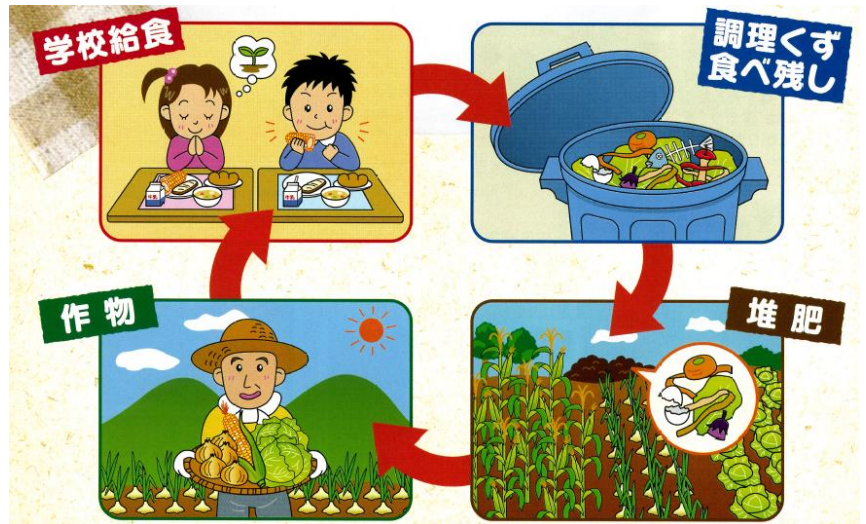
# 給食だより

令和8年(2026年)6月30日  
札幌市立北辰中学校  
札幌市立中央中学校

## さっぽろ学校給食フードリサイクル

さっぽろ学校給食フードリサイクルは、学校給食の調理くずや残食などの生ごみを堆肥化して、その堆肥で育てた作物を給食の食材に利用するという取組です。札幌市では、平成18年度から行っています。食べ残しから自分たちの環境のことまで考えられる、とても大切な取組です。札幌市では、レタス、玉ねぎ、じゃがいも、ごぼう、ブロッコリー、チンゲン菜をフードリサイクル作物として学校給食で使用しています。

7月は、13日(月)の「レタス入り焼豚チャーハン」にフードリサイクルレタスを使用予定です。



### 札幌市お弁当レシピコンテスト

## レシピ大募集!

北海道食材を使用したバランスのよいお弁当レシピを募集しています! 応募者全員に参加賞、入賞した方には表彰状と素敵な副賞を贈呈します。皆さんのとっておきのお弁当をお待ちしています!

#### 【応募資格】

札幌市在住または通学をしている中学生・高校生  
※1人1つのお弁当を応募してください。

#### 【募集期間】

令和8年6月19日(金)~9月7日(月)

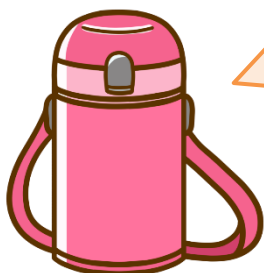


令和7年度 札幌市長賞  
思春期の肌悩みに「腸活弁当」

詳細については、  
下記二次元バーコードより  
ご確認ください。



担当:ウェルネス推進部ウェルネス推進課食育・健康管理担当係



暑くなり、お子さんの水筒にスポーツドリンクを入れて登校させるご家庭もあるかと思いますが、古くなった金属製の容器に粉末清涼飲料水を溶かし、保管したものを飲んだことにより、金属の溶出に伴う食中毒が発生したという報告があります。水筒の内部にサビや傷などがある場合、スポーツドリンクなど酸性の飲み物と反応して金属が過剰に溶出することがあるようです。使用前の確認や、古くなったものは交換するなどのご配慮をお願いいたします。

# 予定献立



中央中学校のホームページにも  
「給食だより」を掲載しております。

中央中学校  
ホームページ→



月	火	水	木	金
		1 背割コッペパン コーンシチュー チリドッグ ブラム	2 ごはん カレー肉じゃが 揚げぎょうざ のりの佃煮	3 冷麦 とり天(大分) りんご缶
		コッペパン/ホールコーン、クリームコーン、玉ねぎ、人参、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、油、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳、白ワイン/チキンウインナー、玉ねぎ、赤ワイン/ブラム/	精白米/豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、白滝、干しいたけ、たまごだけ、しょうが、酒、油/ぎょうざ(冷凍)、油/もみのり、ひじき、酒/	ソフト冷麦、油揚げ、干しいたけ、ほうれん草、長ねぎ、酒/鶏肉、しょうが、にんにく、小麦粉、全卵、片栗粉、ベーキングパウダー、油/りんご缶/
6 わかめごはん さつまい 国産大豆豆腐ハンバーグ ミニトマト	7 スタミナ丼 チンゲン菜のスープ パイン缶	8 揚げパン(シナモン) 麦入り野菜スープ あさりのスパゲティサラダ	9 ごはん ジンギスカン Feちゃんぎょうざ ただききゅうり	10 パスタミートソース スパイシーポテト アイスクリーム
胚芽精米、大麦、わかめ、白ごま、酒/豚肉、さつまいも、豆腐、こんにゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、しょうが、酒/豆腐ハンバーグ(冷凍)、油/ミニトマト/	精白米、豚肉、もやし、にら、メンマ、人参、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、片栗粉、白ごま、ごま油/チンゲン菜、ベーコン、春雨、ホールコーン、酒/パイン缶/	コッペパン、シナモン、油/人参、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、ベーコン、押麦、パセリ、白ワイン/あさり、スパゲティ、きゅうり、人参、しょうが、白ごま、酒、ごま油/	精白米/ラム肉、玉ねぎ、もやし、ピーマン、キャベツ、人参、しょうが、にんにく、りんご、赤ワイン、油/ぎょうざ(冷凍)、油/きゅうり、白ごま、ごま油/	ソフトパスタ、豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリー、しょうが、にんにく、パセリ、小麦粉、トマト缶、赤ワイン、油/じゃがいも、パセリ、油/アイスクリーム/
13 レタス入り焼豚チャーハン 白花豆コロッケ フルーツミックス ブドウ りんご アケビ	14 カレーライス 小松菜とベーコンのサラダ	15 背割コッペパン コーンクリームスープ セルフドッグ パイン缶	16 ごはん 豚汁 白身魚フライ しょうが和え	17 冷やしきつねうどん ごまポテト 冷凍みかん
胚芽精米、大麦、豚肉、人参、玉ねぎ、ホールコーン、干しいたけ、レタス、長ねぎ、しょうが、にんにく、酒、ごま油/白花豆コロッケ(冷凍)、油/缶詰(みかん、パイン、黄桃、梨、夏みかん)/	精白米、鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セロリー、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース、小麦粉、赤ワイン、油/小松菜、もやし、ベーコン、白ごま、油/	コッペパン/ホールコーン、クリームコーン、玉ねぎ、人参、ベーコン、パセリ、小麦粉、バター、油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、白ワイン/ポークウインナー、赤ワイン/パイン缶/	精白米/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、しょうが、酒、油/白身魚フライ(冷凍)、油/小松菜、もやし、しょうが/	ソフトめん、油揚げ、干しいたけ、ほうれん草、長ねぎ、酒/じゃがいも、白すりごま、油/みかん/
20 海の日	21 和風そばろごはん 味噌汁(小松菜・厚揚げ) 星のコロッケ	22 コッペパン ベーコンシチュー 十勝大豆コロッケ 中華サラダ	23 ごはん 豆腐のカレーソース 揚げポークシュウマイ おひたし	24 終業式
	精白米、鶏肉、焼き豆腐、切干大根、干しいたけ、ごぼう、にんじん、油揚げ、ひじき、しょうが、白ごま、酒、油/厚揚げ、小松菜/星のコロッケ(冷凍)、油/	コッペパン/じゃがいも、玉ねぎ、人参、ベーコン、パセリ、小麦粉、バター、油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/十勝大豆コロッケ(冷凍)、油/春雨、きゅうり、もやし、人参、ハム、白ごま、ごま油/	精白米/豆腐、豚肉、玉ねぎ、人参、セロリー、しょうが、にんにく、グリーンピース、りんご、小麦粉、赤ワイン、油/ポークシュウマイ(冷凍)、油/小松菜、もやし、糸かつお/	

★牛乳200mLは毎日つきます。

★揚げ油は、献立により使いまわす場合があります。

★天候や収穫状況により、果物等が変更になることがあります。

★海産物全般について、小さなえびやかに等が混入していることがあります。

★献立下段の使用食材は、調味料やだしを取るための食材等は記載を省略しています。詳しい献立表が必要な方はお知らせください。