

食べもの、捨てていませんか？



まだ食べられるのに捨てられてしまう食べもののことを「食品ロス」といいます。食品ロスには、売れ残りや期限が切れたもの、調理の時の皮のむき過ぎ、食べ残しなどがあります。



農林水産省では、食育ピクトグラムを制作しています。



日本の1年間の食品ロスは、約461万トン

日本の食品ロスは1年間で約461万トン（令和6年度農林水産省推計値）です。食品メーカーや飲食店などからは約237万トンが、一般家庭からは約224万トンが発生しています。日本は食べものの多くを輸入していますが、その一方で大量の食べものを捨てているのです。

食品メーカーなどの食品ロス



約237万トン

家庭の食品ロス



約224万トン

買い過ぎちゃだめ！



値段が安いからといって買い過ぎてしまうと、結局使い切れずに腐らせる原因になります。無駄を防ぐためにも、必要な分だけを買うようにしましょう。

似ているけれど全然違う

消費期限 と 賞味期限

消費期限

品質の劣化が早い食品に表示される「安全に食べられる期限」。期限を過ぎた場合は、食べない方がよいでしょう。



賞味期限

品質の劣化が比較的遅い食品に表示される「おいしく食べられる期限」。期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。



※消費期限や賞味期限は未開封の状態です。一度開封したら早めに食べましょう。

第47回学校給食展のお知らせ



【日時】

令和8年10月10日（土）

11:00~18:00

【場所】

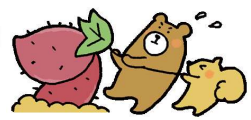
札幌駅前通地下歩行空間（チ・カ・ホ）
憩いの空間 北1条東

（7番出入口と9番出入口の間）

【内容】

- 写真・パネル展示
- 給食の実物展示
- 給食についてのVTR放映 など

10月の予定こんだて



・材料は主なものを載せています。アレルギー等で詳しい材料表が必要な方はお申し出ください。

・牛乳は毎日200ml付きます。

・★は卵、●は乳製品、○はえびを使用しています。

・青果物は出荷状況により、変更する場合がありますので、御了承ください。

・給食で使用するししゃもは「子持ちカラフトししゃも」になります。

・しらす干しやあさり、ししゃも等の海産物全般に小さなかに、えび等が混入している場合があります。

・調味料の一部(しょうゆ、塩、こしょう、酒、みりん、砂糖、酢など)は紙面の都合上省略しています。



秋の味覚！さんま

さんまは、秋にとれる魚で見た目が刀のようであることから、「秋刀魚」と書くといわれています。秋が深まると脂がのってきます。魚の脂には血液をさらさらにして動脈硬化を予防するなどのからだに良いはたらきがあります。

1

ご飯
けんちん汁味噌味
さんまのかば焼き
からし和え

☆鶏肉・豆腐・つきこんじゃく・大根・ごぼう・長ねぎ・むろあじ・宗田・昆布☆さんま・片栗粉・小麦粉・揚げ油・しょうが・白こま☆焼き竹輪・ほうれん草・もやし・からし

2

醤油ラーメン
フレンチポテト
黄桃缶

☆鶏肉・メンマ・しょうが・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・鳥からし☆昆布☆フレンチポテト・揚げ油

5

★●エスカロップ
小松菜とコーンのサラダ

☆米・大麦・バター・パセリ・たけのこ・水菜・豚肉・小麦粉・卵・パン粉・揚げ油・玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・ケチャップ・トマトピューレ・デミグラスソース・オールスパイス・カレー粉・鶏からスープ☆小松菜・ホールコーン・白こま

6

厚揚げ入り肉炒め丼
味噌汁
パイン缶

☆豚肉・メンマ・人参・もやし・小松菜・厚揚げ・揚げ油・玉ねぎ・りんご・しょうが・にんにく・豆板醤・片栗粉・ごま油・白こま☆キャベツ・揚げ油・むろあじ・昆布

7

★●ロールパン
●オニオンポタージュ
いかフライ
コールスローサラダ

☆ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・鶏からスープ☆【加工品】イカフライ・揚げ油☆キャベツ・人参・ホールコーン・からし

8

ご飯
スンドゥブチゲ
さばの竜田揚げ
たたききゅうり

☆豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・豆板醤・ごま油・あさり水煮・人参・玉ねぎ・えのきたけ・にら・鳥からし☆昆布・煮干し☆さば切り身・しょうが・白こま・小麦粉・片栗粉・揚げ油☆きゅうり・ごま油・白こま

9

五目うどん
ごまポテト
みかん

☆鶏肉・油揚げ・つと・人参・ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・干しいたけ・たまごたけ・唐辛子・むろあじ・昆布☆フレンチポテト・白すりこま・揚げ油

12

スポーツの日

☆米・大麦・鶏からスープ・鶏肉・しょうが・玉ねぎ☆豆腐・小松菜・えのきたけ・むろあじ・昆布☆ぶり切り身・小麦粉・卵・白こま・揚げ油

13

豚ミックス丼
味噌汁
いわしのカリカリフライ

☆豚肉・しょうが・片栗粉・小麦粉・揚げ油・厚揚げ・玉ねぎ・たけのこ・水煮・人参・ピーマン・白こま☆大根・人参・ごぼう・むろあじ・昆布☆【加工品】いわしのカリカリフライ・揚げ油

14

★●コッペパン
●小松菜のクリーム煮
チキンナゲット
柿

☆ベーコン・小松菜・マカロニ・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・小麦粉・バター・チーズ・牛乳・豆乳・スキムミルク・鶏からスープ☆【加工品】鉄腕チキンナゲット・揚げ油

15

ご飯
○豆腐の中華煮
揚げポークシュウマイ
おひたし

☆豆腐・豚肉・むきえび・人参・玉ねぎ・たけのこ・水煮・干しいたけ・黒さくらげ・しょうが・にんにく・ごま油・片栗粉・【加工品】ポークシュウマイ・揚げ油☆小松菜・白菜・糸かつお

16

●味噌バターコーンラーメン
きなこポテト
パイン缶

☆豚肉・玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・白すりこま・ごま油・豆板醤・もやし・玉ねぎ・メンマ・人参・ほうれん草・長ねぎ・バター・ホールコーン・鳥からし☆豚骨・煮干し☆フレンチポテト・揚げ油・きな粉

19

とりめし
味噌汁
★ぶりの南部揚げ

☆米・大麦・鶏からスープ・鶏肉・しょうが・玉ねぎ☆豆腐・小松菜・えのきたけ・むろあじ・昆布☆ぶり切り身・小麦粉・卵・白こま・揚げ油

20

カレーライス
コロコロサラダ

☆鶏肉・カレー粉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・しょうが・にんにく・グリーンピース・小麦粉・カレー粉・カレールー・ケチャップ・オールスパイス・鶏からスープ☆ハム・凍り豆腐・人参・きゅうり・ホールコーン・白こま

21

★●角食
ワンタンスープ塩
★○お好み揚げ
●チョコクリーム

☆ワンタン皮・豚肉・人参・ほうれん草・もやし・メンマ・長ねぎ・しょうが・にんにく・鳥からし☆豚骨・昆布・煮干し・玉ねぎ☆あさり水煮・むきえび・たんざくいか・ベーコン・キャベツ・切り干し大根・ホールコーン・ひじき・小麦粉・卵・ベーキングパウダー・揚げ油・ケチャップ・糸かつお・青のり☆豆乳・チョコレート・ピュアココア・コーンスターチ

22

ご飯
さつま汁
さんまの煮付け
磯和え

☆鶏肉・さつまいも・豆腐・板こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・むろあじ・宗田・昆布☆さんま骨付き・しょうが☆小松菜・もやし・もみのり

23

パスタミートソース
厚揚げサラダ

☆豚肉・大豆水煮・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・にんにく・パセリ・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・トマトピューレ・トマト缶・デミグラスソース・オールスパイス・ナツメグ・鶏からスープ☆厚揚げ・しょうが・片栗粉・小麦粉・揚げ油・キャベツ・きゅうり・人参・ごま油・白こま

26

中華おこわ
十勝大豆コロツケ
ごま和え

☆米・もち米・豚肉・しょうが・干しいたけ・黒さくらげ・たけのこ・水煮・人参・栗・グリーンピース・ごま油☆【加工品】十勝大豆コロツケ・揚げ油☆ほうれん草・もやし・白すりこま

27

★○玉ねぎのかき揚げ丼
(天丼のたれ)
味噌汁
柿

☆むきえび・あさり水煮・さくらえび・玉ねぎ・人参・ごぼう・春菊・ひじき・小麦粉・卵・揚げ油・片栗粉・むろあじ・昆布☆厚揚げ・小松菜・たまごたけ・むろあじ・昆布

28

★●横割バンズ
●コーンシチュー
揚げハンバーグ
(ケチャップソース)
りんご

☆ホールコーン・クリームコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃがいも・パセリ・小麦粉・バター・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・鶏からスープ☆【加工品】ハンバーグ・揚げ油・ケチャップ・からし

29

ご飯
きのこ汁
★とり天
のりの佃煮

☆ぶなしめじ・えのきたけ・なめこ・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・油揚げ・むろあじ・昆布☆鶏肉・しょうが・にんにく・小麦粉・卵・片栗粉・ベーキングパウダー・揚げ油☆もみのり・ひじき・水あめ

30

カレーラーメン
シナモンポテト
黄桃缶

☆豚肉・しょうが・にんにく・メンマ・もやし・白菜・人参・玉ねぎ・ほうれん草・長ねぎ・カットわかめ・小麦粉・カレー粉・カレールー・トマトピューレ・りんご・鳥からし☆豚骨・煮干し・昆布・玉ねぎ☆さつまいも・揚げ油・シナモン