

# 給食だより

7月

令和5年(2023年)6月27日発行  
札幌市立新札幌わかば小学校  
札幌市立ひばりが丘小学校

暑くなってきました。今年もまたフードリサイクルにより作られたレタス、玉ねぎを使用します。  
7月7日(金)にレタス入りミネストローネでレタスを、12月にはさつおうという品種の玉ねぎで登場します。  
化学肥料ではなく、調理くず・食べ残しで作ったたい肥で育った野菜は、自然の甘みがすると評判です。

## 札幌学校給食フードリサイクル



札幌市では、給食の調理くずや残食などの生ごみをたい肥化しています。そのたい肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材(レタス、玉ねぎ)に用いて、子どもたちが食するという食物の循環「さっぽろ学校給食フードリサイクル」に取り組んでいます。



**地産地消**とは、**地元**で**生産**されたものを**地元**で**消費**することです。

厚別区小中学校栄養士が行っている地産地消の取組で、厚別産の「にら」を6月29日(木)のスンドゥブチゲ、7月20日(木)のスタミナ丼で使用します。

また清田区産と江別産「ほうれん草」も使用します。昨年までは露地栽培の江別産のほうれん草のみの使用でしたが、今年からハウス栽培の清田区産のほうれん草「ポーラスター」も加わりました。6月9日(金)のほうれん草とコーンのサラダに清田区のほうれん草を使用しました。7月12日(水)のほうれん草ピラフには江別産のほうれん草を使用します。

当日の朝に届く野菜は、とても新鮮です。輸送コストも削減され、生産者の顔の見える地元野菜をおいしくいただきます。



## 食中毒予防3原則 ・つけない ・増やさない ・やっつける



つけない  
(清潔)



増やさない  
(冷却)



やっつける  
(加熱)