



さっぽろフードリサイクル



給食時間



給食の残菜や野菜クズ



専用車でリサイクル施設へ



たい肥をつくります

札幌市では、学校給食からでた生ゴミをリサイクル施設でたい肥に再生処理しています。このたい肥は、学校給食用の野菜畑に使われ、収穫した野菜は給食の食材になります。

札幌市で行っているフードリサイクルは、環境を考えた循環型のフードリサイクルです。今年度は、7月6日（月）にレタス、10月に白ごぼう、11月に玉ねぎが供給されます。給食を通して、この取り組みについて学び環境を守るためにできることを考えます。

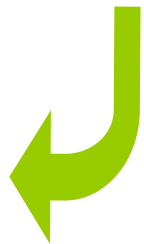
給食室で調理します



りっぱなレタスに育ちました。



レタス畑です
畑にたい肥をまきます。



レタス入り焼き豚チャーハン

給食では衛生面を考慮し、レタスは加熱しています

【材料】（6人分）

〈ごはん〉

米	3合 (450g)
酒	小さじ1強
バター	大さじ1と2/3
食塩	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1/2
水	600ml

〈焼き豚〉

豚肉	120g
長葱	12g
しょうが	少々
にんにく	少々
しょうゆ	大さじ2
酒	小さじ2
みりん	小さじ1
水	適量

〈具〉

にんじん	60g
たまねぎ	120g
ホールコーン	60g
干しいたけ	6g (小1枚)
レタス	180g
サラダ油	小さじ1
ゴマ油	小さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々

つくって
みてね



〈つくりかた〉

- ① 米は洗って水につけておき、調味料を入れて炊く。
- ② 生姜、にんにく、長ネギ、はみじん切りにし、豚肉は8mm角に切る。
- ③ なべに、焼き豚用の調味料と水を煮立て、②の生姜、にんにく、長ネギと1cm角に切った豚肉を入れ、水分がなくなるまで煮て、味を含ませる。（中火～弱火）
- ④ 干しいたけは水で戻し、5mm角に切る。にんじん、玉ねぎも同じくらいの角切りにする。
- ⑤ フライパンにサラダ油を熱し、にんじんを炒め、にんにくに火が通ったら玉ねぎ、干しいたけを炒め、調味する。
- ⑥ レタスは洗って1.5cmの角切りにする。
- ⑦ 炊きあがったご飯に、③、⑤、⑥を混ぜ合わせてできあがり。