

7月給食だより

令和7年(2025年)7月4日発行

札幌市立東白石小学校
札幌市立南白石小学校

フードリサイクルってなんだろう？

札幌市では、学校給食の調理くずや食べ残しなどの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して栽培した作物を給食で使用する「さっぽろ学校給食フードリサイクル」という取組を行っています。環境問題や食品ロスについて考えるきっかけとなれば幸いです。

フードリサイクル の仕組み

給食調理時にでる
生ごみ・食べ残し

よいところ

- ・残した食べ物が無駄にならない。
- ・食べ物を大切にしたり、作ってくれた人に感謝する気持ちを育てる。



堆肥を畑で活用→レタスやブロッコリー、玉ねぎ、とうもろこしを栽培

7月はフードリサイクル
堆肥を使って栽培した
レタスを使用します。



食中毒に注意！

だんだんと気温が高い日が増えてきました。札幌市では、最高気温 28℃以上が予想される日などに食中毒警報が出ます。これから暑い日が続きますので、ご家庭でも手洗いや食品の扱いに注意し、食中毒を予防しましょう。

〈食中毒予防の3原則〉

- ・菌をつけない・・・十分な手洗いや調理器具の洗浄
- ・菌を増やさない・・・食品の常温放置を避け、冷蔵庫などで保管する
- ・菌をやっつける・・・食品は、中まで十分に加熱する

どさんこフードマスターになろう

今年度、白石区では「北海道の食材」について給食指導を行います。7月は道産の鹿肉を使用したカレーを提供します。「どさんこフードマスター」を目指して色々な道産食材を知ってみたいと思います。



栄養教育実習生がきています

6/30～7/11 の期間、東白石小学校に北海道文教大学より、2名の実習生がきています。

7月のよていにんだて

*牛乳（200ml・パック1個）は毎日つきます。
*果物は天候などの理由により、変更になることがあります。
*使用する主な食材を載せています。

月 7日	火 8日	水 9日	木 10日	金 11日
	南白石小 5年 滝野宿泊学習	南白石小 5年 滝野宿泊学習	南白石小 5年 臨時休業日	
ピリカラひやしラーメン きなこポテト おうとう（かんづめ）	ひじきごはん みそしる （こうやどうふ・こまつな） さわらのごまフライ	とりてんどん みそしる （じゃがいも・わかめ） いそあえ	よこわりパンズ キャロットポタージュ ハンバーグ パイン（かんづめ）	ごはん とうふのカレーソース あげえびシュウマイ たたききゅうり
ツタメシ 人参 きゅうり コン 玉ねぎ しょうが にんにく もやし 小松菜 ほうろく 昆布/じゃがいも きなこ/黄桃缶/	胚芽米 大麦 鶏肉 ひじき 油 揚げ 白滝 人参 グリンピース/高 野豆腐 小松菜 ほうろく 昆布/さ わら 卵 パン粉 ごま/	精白米 鶏肉 しょうが にんにく 卵 ほうろく 昆布/じゃがいも わかめ 長ねぎ ほうろく 昆布/小 松菜 もやし のり/	横割パンズ/ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも バター パター チーズ スライス 牛乳 豆腐 鶏がらスープ /牛肉 豚肉 玉ねぎ 卵 牛乳/ パイン（缶詰）/	精白米/豆腐 豚肉 玉ねぎ に んじん しょうが にんにく グ リンピース りんご 鶏がらスープ/え び 403ダイ 玉ねぎ 豚脂 大 豆たんぱく かんづめ 魚介類/ きゅうり ごま/
14日	15日	16日	17日	18日
				どさんこフードマスター 道産鹿肉使用
ひやしたぬきうどん （えびいり） バターポテト パイン（かんづめ）	ほうれんそうピラフ メンチカツ フルーツミックス （しるなし）	ごはん ぶたじる いわしのカリカリフライ もやしのカレーあえ	くろコッペパン ポテトスープ しろみざかなのフライ おうとう（かんづめ）	しかにくの キーマカレー もやしのごまサラダ
ツタメシ えび あさり 人参 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき 卵 つと ほうれん草 長ねぎ 干ししいたけ ほうろく 昆布/じゃ がいも パター 砂糖 牛乳 スライス 卵/パイン（缶詰）/	胚芽米 大麦 パター ベーコン 人 参 玉ねぎ にんにく コン ほう ろく草/豚肉 パン粉 玉ねぎ 大豆たんぱく/缶詰（みかん、パ イン、桃、梨）/	精白米/豚肉 豆腐 じゃがいも こんにやく 人参 大根 ごぼう 玉ねぎ 長ねぎ しょうが ほう ろく かつおぶし 昆布/いわし 水あめ とうもろこし じゃがい も しょうが 玄米粉 米粉パン 粉/もやし 人参/	黒コッペパン/ベーコン じゃがいも 人参 玉ねぎ バター 鶏がらスープ 鳥がら/たら 卵 パン粉/黄桃 （缶詰）/	精白米 鹿肉 豚肉 玉ねぎ 人 参 ほうろく しょうが にんにく 大豆 バター レーズン/ほうれんそう もやし コン 人参 ごま/
21日	22日	23日	24日	25日
海の日		フードリサイクル使用		終業式
	ゆであげミートソース こまつなと ベーコンのサラダ つぶつぶレモンゼリー	レタスいり やきぶたチャーハン しろはなまめコロケ れいとうみかん	コッペパン ベーコンシチュー コールスローサラダ ミニトマト	にくいためどん みそしる （キャベツ・あぶらあげ） メロン
	スライスダイ バター 豚肉 玉ねぎ 人参 大豆 マッシュルーム ほう ろくにん 鶏がらスープ/小松菜 ベー コン もやし ごま/水あめ ほうろく 果汁 寒天/	胚芽米 大麦 豚肉 長ねぎ しょうが にんにく 人参 玉ね ぎ コン 干ししいたけ レーズン/白 花豆 じゃがいも パター パン粉/ 冷凍みかん/	コッペパン/ベーコン じゃがいも 玉 ねぎ 人参 バター パター 牛乳 豆腐 チーズ スライス 鶏がらスープ /キャベツ 人参 コン/ミニトマト/	精白米 豚肉 ほうろく 人参 もや し 小松菜 玉ねぎ りんご しょうが にんにく ごま/キャベツ 油揚げ ほうろく 昆布/ほうろく/

7月の旬の食材

☆7月23日：レタス

☆7月25日：メロン



イエスグリーン農産物とは？

化学肥料や化学合成農薬の使
用量を減らすなど、環境に配慮
した栽培方法で生産された農産
物です。

7月使用予定の道産野菜

にんじん：七飯産（イエス・グリーン）

大根：恵庭産

小松菜：札幌産

きゅうり：砂川産（一部イエス・グリーン）

レタス：札幌産（フードリサイクル）

キャベツ：南幌産（イエス・グリーン）

長ねぎ：大野産

ミニトマト：静内産（太陽の瞳）

