

7月

給食だよ!

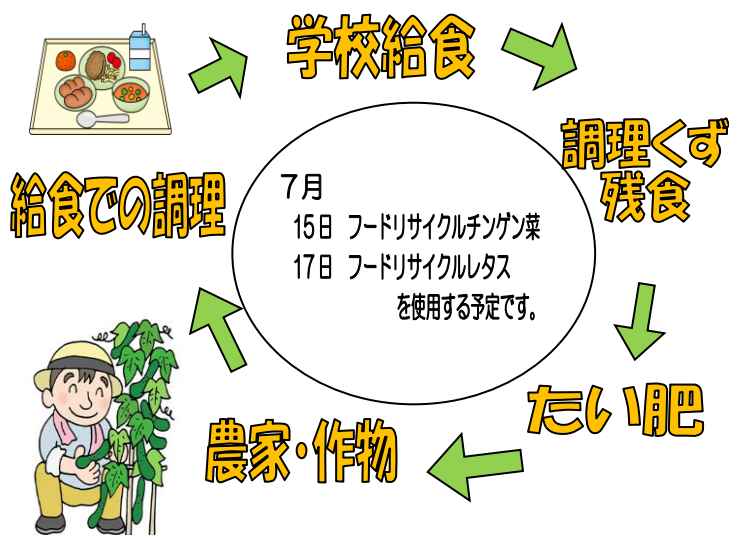


札幌市立上篠路中学校・札幌市立太平中学校

2026・6・26

学校給食フードリサイクル

フードリサイクルとは、調理過程で出る野菜のくずや食べ残しを集めてリサイクル施設で肥料にし、その肥料を使って野菜を育てることです。札幌市では「さっぽろ学校給食フードリサイクル事業」として、平成18年度から始めました。児童・生徒の食育・環境教育推進のために、教育委員会と環境局・経済局、札幌市農業協同組合・生産者の方などが連携して取り組んでいます。



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)



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。



令和7年度 札幌市長賞
思春期の肌悩みに「腸活弁当」

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

月	火	水	木	金
<h1>7月の 予定献立</h1>		1 <ul style="list-style-type: none"> ごはん 厚揚げの カレーソース えびシュウマイ ミニトマト 	2 <ul style="list-style-type: none"> 冷麦 厚揚げと野菜の 甘辛煮 黄桃缶 	3 <ul style="list-style-type: none"> チキンライス コーンフライ フルーツミックス
		<small>厚揚げ・豚肉・豚レバー・シナモン・にんじん・玉ねぎ・さやいんげん・しょうが・にんにく・カレールフ・カレー粉・小麦粉・クチャップ・中濃ソース・醤油/玉ねぎ・いとよりだい・えび・豚脂・パン粉・大豆・魚介エキス・小麦粉・醤油</small>	<small>油揚げ・干しいたけ・醤油・ほうれん草・長ネギ/厚揚げ・醤油・かたくり粉・小麦粉・じゃがいも・豚肉・しょうが・にんじん・グリーンピース</small>	<small>胚芽精米・大麦・バター・トマトジュース・鶏肉・玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・グリーンピース・クチャップ/とうもろこし・パン粉・生乳・小麦粉・全粉乳/くたもの缶詰(あかん・パン・黄桃・梨・なつみかん)</small>
6 <ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚汁 白身魚フライ しょうが和え 	7 <ul style="list-style-type: none"> 揚げパン 麦入り 野菜スープ ラーメンサラダ 	8 <ul style="list-style-type: none"> チキンカレー 小松菜と ベーコンのサラダ 	9 <ul style="list-style-type: none"> 冷やし きつねうどん 白花豆コロック 冷凍みかん 	10 <ul style="list-style-type: none"> コーンピラフ かぼちゃ チーズフライ 黄桃缶
<small>豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・にんじん・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ネギ・しょうが・味噌/ホキ・パン粉・小麦粉・でん粉/小松菜・もやし・しょうが・醤油</small>	<small>コッパン・シナモン/ベーコン・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・セロリ・パセリ・大麦/ラーメン・ハム・きゅうり・もやし・コーン・にんじん・醤油・ごま油・ごま</small>	<small>鶏肉・カレー粉・じゃがいも・にんじん・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・カレールフ・クチャップ・シナモン/ベーコン・小松菜・もやし・醤油・ごま</small>	<small>油揚げ・干しいたけ・醤油・ほうれん草・長ネギ/白花豆・じゃがいも・バター・パン粉・小麦粉・大豆・でん粉</small>	<small>胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・コーン・マッシュルーム・パセリ/かぼちゃ・チーズ・牛乳・パン粉・小麦粉・米粉・大豆</small>
13 <ul style="list-style-type: none"> ごはん 豆腐の オイスターソース煮 ポークシュウマイ おひたし 	14 <ul style="list-style-type: none"> コッペパン ベーコンシチュー 十勝大豆コロック あさりの スパゲティサラダ 	15 <ul style="list-style-type: none"> スタミナ丼 チンゲン菜の スープ すいか 	16 <ul style="list-style-type: none"> ミートとズッキーニの パスタ スパイシーポテト アイスクリーム 	17 <ul style="list-style-type: none"> レタス入り 焼豚チャーハン ちくわの チーズつめ揚げ フルーツミックス 
<small>豆腐・豚肉・ピーマン・長ネギ・にんじん・たけのこ・しょうが・にんにく・オイスターソース・かたくり粉/玉ねぎ・豚肉・牛肉・でん粉・大豆・しょうゆ・小麦粉/小松菜・白菜・糸かつお・醤油</small>	<small>ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆腐・チーズ・スキムミルク/じゃがいも・大豆・パン粉・小麦粉・大豆油・とうもろこしでん粉・カレー粉/あさり・しょうが・スパゲティ・きゅうり・にんじん・醤油・味噌・ごま油・ごま</small>	<small>豚肉・メンマ・にんじん・もやし・にら・玉ねぎ・りんご・しょうが・にんにく・豆板醤・かたくり粉・ごま油・ごま/ベーコン・チンゲン菜・緑豆はるさめ・コーン・醤油</small>	<small>スパゲティ・オリーブ油・パセリ・豚肉・玉ねぎ・にんじん・大豆・マッシュルーム・セロリ・にんにく・ズッキーニ・小麦粉・カレー粉・クチャップ・トマトピューレ・チマグリソース・中濃ソース・醤油/冷凍フレッシュポテト・パセリ・カレー粉/牛乳・乳製品・水あめ</small>	<small>胚芽精米・大麦・豚肉・長ネギ・しょうが・にんにく・醤油・にんじん・玉ねぎ・コーン・干しいたけ・レタス・ごま油/ちくわ・チーズ・小麦粉・卵/くたもの缶詰(あかん・パン・黄桃・梨・なつみかん)</small>
20 海の日 	21 <ul style="list-style-type: none"> 背割りコッペ コーンクリーム スープ セルフドッグ パイン缶詰 	22 <ul style="list-style-type: none"> 和風そばろごはん 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) 星のコロック 	23 <ul style="list-style-type: none"> わかめごはん さつま汁 国産豆腐大豆 ハンバーグ ミニトマト 	24 終業式 
	<small>コーン・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆腐・スキムミルク・チーズ/ポークウィンナー・クチャップ</small>	<small>鶏肉・豆腐・切干大根・干しいたけ・ごま・しょうが・ごぼう・にんじん・味噌・油揚げ・ひじき/厚揚げ・小松菜・味噌/じゃがいも・玉ねぎ・鶏肉・豚肉・マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・水あめ/でん粉</small>	<small>胚芽精米・大麦・わかめ・ごま/豚肉・さつまいも・豆腐・こんにゃく・にんじん・大根・ごぼう・長ネギ・しょうが・味噌/豆腐・鶏肉・玉ねぎ・パン粉・小麦粉・醤油・かたくり粉</small>	

☆食材の一部を掲載しています。調味料や少量で表示していない食材があります。流通や天候の影響(青果物など)で変更の場合もありますので、ご了承ください。献立材料欄の/は、献立の区切りです。
 ☆小魚(しらす干しなど)や海藻、あさり、ししゃも等の海産物にえび・かになどが混入していることがありますのでご了承ください。

北区産ズッキーニを使用します。

北区では様々な野菜が作られており、農家さんやJAのご協力の元、給食でも積極的に使用しています。今月は北区産ズッキーニを16日に使用します。地元の野菜を身近に感じ、子どもたちに食の大切さを考え食べる意欲に繋げてほしいと思います。