

これからの暑い日が多くなる季節、給食でも「冷たい麺」や「すいか」など夏らしい献立が登場します。暑い夏でも、毎日を楽しく過ごすためにも、健康に十分気を付けましょう。

さっぽろ学校給食フードリサイクル をご存じですか？

札幌市では従来からゴミの分別、資源化の促進に取り組んでいますが、その一環として学校給食を作る過程で発生する調理くずや残食などの生ごみを、リサイクルセンターに集めて堆肥化しています。その堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材に用いて子どもたちが食べ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」に平成18年度から取り組んでいます。

フードリサイクルのイメージ



「さっぽろ学校給食フードリサイクル」では、単に学校給食の調理くずや残食のリサイクルだけではなく、食や環境を考え、ものを大切にする子どもを育てることを目指しています。

今年度も、フードリサイクル堆肥で栽培されたレタスや玉ねぎ、新しい野菜としてチンゲン菜を使用する予定です。6日（月）の「チンゲン菜のスープ」、10日（金）「レタス入り焼豚チャーハン」は、それぞれフードリサイクル堆肥で栽培された札幌産を使用します。

食中毒にご注意を！

食中毒は一年中発生しますが、これからの季節は、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。札幌市の学校給食では、果物などの一部の食材を除いて加熱調理をし、食器・食具は加熱消毒をするなど、1年を通して細心の注意を払っています。ご家庭でも、食品の取扱いや衛生面には十分ご注意ください。

7月 予定献立



月	火	水	木	金
6 スタミナ丼 チンゲン菜のスープ フルーツミックス	7 揚げパン 麦入り野菜スープ ラーメンサラダ	8 ご飯 豚汁 白身魚フライ★ しょうが和え	9 ゆであげミートソース スパイシーポテト アイスクリーム★	10 レタス入り 焼豚チャーハン ちくわチーズつめ揚げ パイン缶★
米/豚肉・人参・もやし・にら・玉ねぎ・りんご・生姜・にんにく・トウモロコシ・かたくり粉・ごま油・ごま/ベーコン・チンゲン菜・春雨・コーン・鶏がらスープ・だし汁（むろあじ・昆布）/缶詰（みかん・パイン・黄桃・梨・夏みかん）	コッペパン・グレーン糖/ベーコン・人参・玉ねぎ・キャベツ・セリ・パセリ・押麦・鶏がらスープ・スープ（鳥がら・玉ねぎ）/生クリーム・ハム・きゅうり・もやし・コーン・人参・ごま油・ごま	米/豚肉・じゃが芋・豆腐・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜・みそ・だし汁（むろあじ・宗田かつお・昆布）/絆・パン粉・小麦粉・でん粉・大豆/小松菜・もやし・生姜	スパゲティ・刺身・油・パセリ・豚肉・玉ねぎ・人参・大豆水煮・マッシュルーム・セリ・にんにく・生姜・小麦粉・ケチャップ・トマトピューレ・デミグラスソース・中濃ソース・鶏がらスープ/フレンチポテト（じゃが芋・パセリ油）・パセリ/牛乳・乳製品・水あめ・寒天	はいが精米・大麦・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・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
13 カレーライス 小松菜とベーコンの サラダ	14 背割コッペパン コーンクリームスープ セルフドック パイン缶★	15 和風そぼろごはん みそ汁 星のコロッケ★	16 冷やしラーメン きなこポテト すいか	17 わかめごはん さつま汁 国産大豆 豆腐ハンバーグ★ （照り焼きソース） ミニトマト
米/鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・セリ・りんご・生姜・にんにく・グリルピース・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・鶏がらスープ/ベーコン・小松菜・もやし・ごま	クリームコーン・コーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ/ポークインナー（豚肉・酵母エキス・水あめ）・ケチャップ	米/鶏肉・焼き豆腐・切り干し大根・干しいたけ・ごま・生姜・みそ・ごぼう・人参・油揚げ・ひじき/小松菜・厚揚げ・みそ・だし汁（むろあじ・昆布）/じゃが芋・玉ねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・酵母エキス・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・デキストリン・水あめ・でん粉	ソフトクリーム・ハム・きゅうり・人参・もやし・ごま油・ごま・だし汁（むろあじ・昆布）/フレンチポテト（じゃが芋・パセリ油）・きなこ	はいが精米・大麦・炊き込みわかめ・ごま/豚肉・さつま芋・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・生姜・みそ・だし汁（むろあじ・宗田かつお・昆布）/豆腐・鶏肉・玉ねぎ・パン粉・小麦たん白・でん粉
20 海の日	21 コッペパン ベーコンシチュー 十勝大豆コロッケ★ あさりの スパゲッティサラダ	22（リザーブ給食） ご飯 豆腐の オイスターソース煮 鶏肉のごまみそかけ または 鶏肉の照り焼き おひたし	23 冷やしきつねうどん 白花豆コロッケ★ 冷凍みかん★	24 ●終業式 コーンピラフ 揚げ ポークシュウマイ★ 黄桃缶★
	ベーコン・じゃが芋・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ/じゃが芋・大豆・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・油（コーン・大豆）・かたくり粉（コーン）・車糖・上白糖/あさり・生姜・スパゲティ・きゅうり・人参・みそ・ごま・ごま油	米/豆腐・豚肉・ピーマン・長ねぎ・人参・たけのこ・生姜・にんにく・オイスターソース・かたくり粉・鶏がらスープ/鶏肉・生姜・かたくり粉（ごま・みそかけ：みそ・ごま油・ごま/照り焼き：かたくり粉）/小松菜・白菜・糸かつお	ソフトめん・油揚げ・干しいたけ・長ねぎ・ほうれん草・だし汁（むろあじ・宗田かつお・昆布）/白花豆・乾燥マッシュポテト・バター・車糖・上白糖・小麦粉・パン粉・でん粉・大豆たん白	はいが精米・大麦・バター・ベーコン・人参・玉ねぎ・コーン・マッシュルーム・パセリ/玉ねぎ・豚肉・牛肉・でん粉・大豆たん白・酒精・ポークエキス・小麦粉

◇牛乳 200ml は、毎日つきます。

◇中濃ソースには、りんごが入っています。

◇給食で使用する主な食材を表示しています。（/は献立の区切りです）★印は加工品です。

◇野菜・くだものについては、収穫状況等の影響により、急遽使用中止や、他の食材への変更もありますので、あらかじめご了承ください。

◇しらす干しやわかめなど、海産物全般において、小さなかに、えび、貝殻が混入している場合がありますのでご了承ください。

◆8日（水）の白身魚フライには、魚卵の混入はありません。