

＊給食だより＊

令和2年（2020年）5月29日
札幌市立啓明中学校

春になり、北海道では農作物の生育が活発な季節となりました。給食室に納品される青果物もこれからしばらくの期間、北海道産のものが増えてきます。できるだけ地元の食材を取り入れ、美味しい給食を提供していきたいと思ひます。

産地指定青果物

札幌市の給食では、安全で良質な青果物が安定的に供給されるように、グリーン青果物や札幌市内・札幌近郊・北海道内各産地指定の青果物を使用しています。天候状況その他により供給内容の変更または、供給中止となる場合もありますが、今年度 11 月までの予定を一部お知らせします。時期の詳細や年間を通しての使用予定は、札幌市教育委員会ホームページをご覧ください。



品目	出荷元	6月	7月	8月	9月	10月	11月
玉ねぎ	ふらの	■		■	■		
	さっぽろ					■	■
にんじん	新はこだて	■	■				
	ふらの			■	■		
	ようてい				■	■	
	とうや湖					■	■
長ねぎ	なんぼろ			■	■	■	
きゅうり	新すながわ		■	■	■		
レタス	さっぽろ		■	■	■		
だいこん	新はこだて	■					
	道央		■	■			
	とうや湖			■	■		
ピーマン	にいかつぷ	■	■	■	■		
キャベツ	なんぼろ		■	■	■		
	伊達市				■	■	
	とうや湖					■	■
はくさい	道央		■	■	■	■	
にんにく	十勝清水			■	■	■	■
こまつな	さっぽろ	■	■				
にら	新はこだて	■	■	■	■		
ミニトマト	当麻		■	■	■		
	新おたる			■	■		

イエスクリーン

「クリーン農業技術」により、たい肥などの有機物を使った健康な土づくりに努め、化学肥料や農薬の使用をできるだけ減らして作られた農作物です。



さっぽろとれたてっこ

札幌市内の生産者が、「新鮮・安心・良質」を目指して、農薬や化学肥料に関する独自の生産基準に基づいて生産した農畜産物です。



6月予定献立

6月1～12日は少人数短時間登校日で登校時間帯によって給食を食べる日と食べない日があります。ご注意ください。また、6月1週目と2週目を同じ献立にすることにより、全ての生徒が2週間で同じ内容の給食を食べられるようにしています。

なお、札幌市教育委員会の指示により、感染拡大防止のため、通常より学級での盛り付けや調理の工程が単純になるような献立内容にしています。

月	火	水	木	金
1日/8日	2日/9日	3日/10日	4日/11日	5日/12日
角食 塩ワタンスープ いんげん入りハッパ・グ みかんジャム	ごはん いわしのかば焼き 磯和え	しょうゆラーメン シナモンポテト	焼豚チャーハン さんまの竜田揚げ 冷凍みかん	スタミナ丼 りんご
角食/ワタンス 豚肉 人参 ほうれん草 もやし ママ 長 ねぎ しょうが にんにく/牛 肉 玉ねぎ 豚肉 豚ハッ 片栗粉 植物性蛋白/水あめ みかん/	精白米/いわし 小麦粉 片栗 粉 しょうが ごま/小松菜 白菜 のり/	ソフト麺 豚肉 ママ しょう が にんにく つと もやし 玉ねぎ 人参 長ねぎ ほう れん草 くさわかめ/さつまい も/	胚芽米 大麦 豚肉 長ねぎ しょうが にんにく 人参 玉 ねぎ コーン しいたけ グリン ピース/さんま しょうが 小麦 粉 片栗粉/みかん/	精白米 豚肉 ママ 人参 もやし ニラ 玉ねぎ りん ご しょうが にんにく 片栗 粉 ごま/りんご/
15日	16日	17日	18日	19日
横割パンズ あさりのチャウダー イカバーグ スライスチーズ	ビビンバ ひじき入りぎょうざ	パスタミートソース 厚揚げサラダ	しらすごはん さつま汁 豚肉のハッパ・キューリス	ごはん 肉じゃが 春巻
横割パンズ/あさり ハッパ じゃがいも 玉ねぎ 人参 ハッパ 小麦粉 ハッパ 牛乳 豆乳 スライスチーズ/い たらすり身 玉ねぎ 片栗粉 卵白/チーズ/	精白米 豚肉 豆腐 ママ 長ねぎ しょうが にんにく 人参 ほうれん草 もやし ごま/豚肉 ハッパ ひじき 鶏肉 長ねぎ 片栗粉 小麦 粉 しょうが しいたけ 粉 切 粉切切/	ソフトパスタ 豚肉 玉ねぎ 人参 大豆 マッシュルーム セリ しょうが にんにく 小麦粉/ 厚揚げ しょうが 片栗粉 小麦粉 ハッパ きゅうり 人 参 ごま/	胚芽米 大麦 しらす干し 炊き込みわかめ ごま/鶏肉 さつまいも 豆腐 こんにゃく にんじん 大根 ごぼう 長 ねぎ しょうが/豚肉 小麦粉 片栗粉 しょうが にんにく 玉ねぎ/	精白米/豚肉 じゃがいも 玉 ねぎ 白滝 人参 切り干し 大根 さやいんげん たもぎ たけ 干しいたけ しょうが /たけのこ 人参 豚肉 ひじ き 片栗粉 小麦粉/
22日	23日	24日	25日	26日
角食 ポーククリーム シチュー 小松菜サラダ	和風そぼろごはん からし和え	冷やしラーメン 大学芋	とりめし 揚げえびシュウマイ メロン	厚揚げ入り肉炒め丼 りんご
角食/豚肉 じゃがいも 玉ね ぎ 人参 ハッパ 小麦粉 ハ ッパ 牛乳 豆乳 チーズ ス ライス/春雨 ひじき 小松菜 /	精白米 鶏肉 豆腐 切り干 し大根 しいたけ ごま しょ うが ごぼう 人参 油揚げ ひじき/焼きちくわ ほうれん 草 キャベツ/	ソフト麺 ハッパ もやし きゅう り 人参 ごま/さつまいも 水あめ ごま/	胚芽米 大麦 鶏肉 玉ねぎ しょうが/えび いとより 玉 ねぎ 豚脂 パン粉 小麦粉 /メロン/	精白米 豚肉 ママ 人参 もやし ほうれん草 厚揚げ 片栗粉 玉ねぎ りんご しょうが にんにく ごま/りん ご/
29日	30日	アスパラのおいしい季節です // アスパラは緑色や白色、紫色など美しい色と、シャキシャキとした歯ごたえ、さわやかな甘みが魅力的です。 アスパラギン酸(スタミナ増強)やルチン(動脈硬化を予防)は、アスパラの根元よりも穂先に多く含まれています。 穂先に栄養が多く含まれているので、茹でるときは、根元から入 れ、穂先は茹ですぎないようにしましょう。		
コッペパン チキンクリーム シチュー あさりのカリッとサラダ	キーマカレー コーン入りサラダ			
コッペパン/鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ ハッパ 小麦粉 ハッパ 牛乳 豆乳 スライス チーズ/あさり しょうが 小麦 粉 片栗粉 きゅうり ハッパ 人参 ごま/	精白米 豚肉 玉ねぎ 人参 セリ しょうが にんにく 大 豆 ハッパ レーズン 小麦粉 ト ろ餅/キャベツ 人参 コーン/			

- ※ 牛乳は毎日つきます。
- ※ 使用食材は献立の下に表記しておりますが、調味料（醤油、味噌、ケチャップなど）や香辛料は記載しておりません。食物アレルギーなどで給食について不安のある方には、調味料も含めて使用食材を細かく記載した献立表をお渡ししています。必要な方は、担任を通して栄養士までご連絡ください。
- ※ 青果物は、流通の関係で予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。
- ※ 貝や海藻などの海産物については小さなえび、かになどが混入する場合がありますのでご了承ください。
- ※ 食材の産地や放射性物質検査の結果につきましては、札幌市教育委員会ホームページでご確認ください。
<http://www.city.sapporo.jp>