

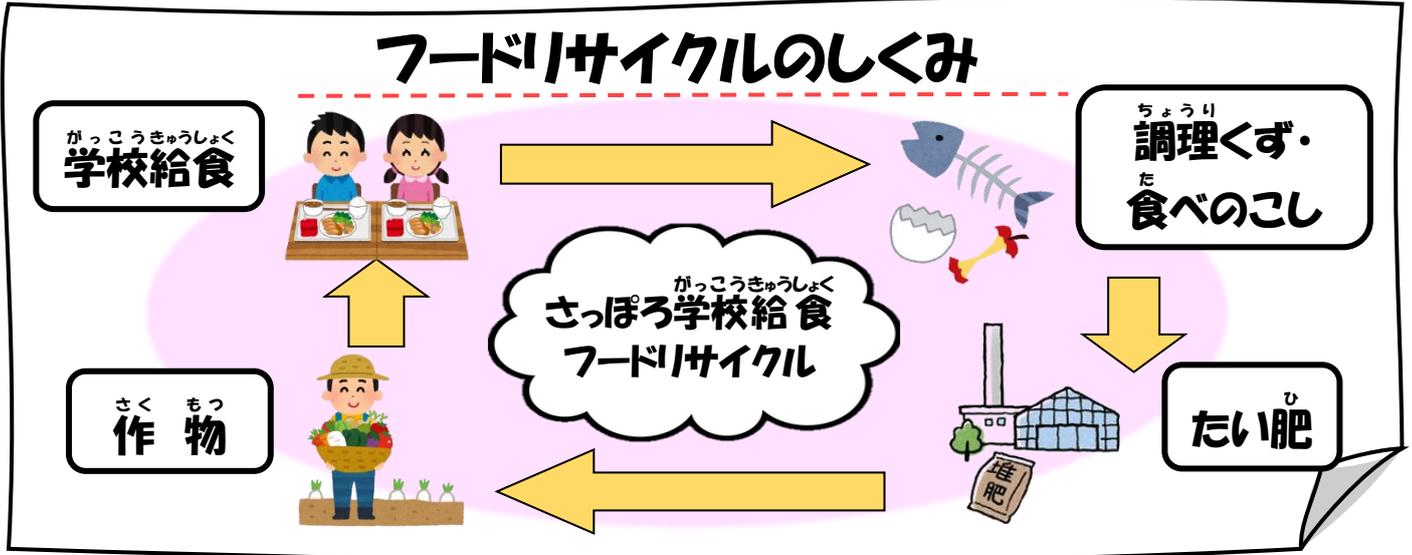
# 給食だより

7月

◆◆◆ 2025年7月4日発行 札幌市立簾舞小学校 ◆◆◆

## 学校給食フードリサイクルについて

学校給食の調理くずや食べ残し等を堆肥化して、その堆肥を利用した作物を給食の食材に利用する取組です。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。藤野小、簾舞小の畑にも、フードリサイクル堆肥が使われています。



月 7日	火 8日	水 9日	木 10日	金 11日
ピリカラひやし ラーメン きなこポテト おうとうかん	ひじきごはん みそしる さわらのごまフライ	ごはん こまつなスープ ひじきはるまき マーボーなす	セルフドック (背割コッパ・ウインナー) ベーコンシチュー れいとうみかん	ほっかいどうをたべよう チンジャオロース・丼 みそしる すいか
ハム、にんじん、きゅうり、ホールコーン、ごま油、ラー油、白すりごま、玉ねぎ、しょうが、にんにく、トウパンジャン、ウスターソース/じゃがいも、なたね油、きな粉	米、おおむぎ、鶏肉、ひじき、油揚げ、しらたき、にんじん、グリーンピース、サラダ油/凍り豆腐、こまつな/さわら切り身、清酒、小麦粉、全卵、パン粉、白ごま	ベーコン、こまつな、春雨、ホールコーン/ひじきキャベツ、豚肉、春雨、玉ねぎ、にんじん、でん粉、小麦粉、オイスターソース、水あめ、なたね油/なす、なたね油、豚肉、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、しょうが、にんにく、サラダ油	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、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/鶏肉、豚肉、ケチャップ、ウスターソース	ピーマン、にんじん、たけのこ、豚肉、でん粉、しょうが、にんにく、サラダ油、オイスターソース、トウパンジャン、ごま油/キャベツ・油揚げ
14日	15日	16日	17日	18日
ひやしたぬきうどん バターポテト ようなしかん	ほうれんそうピラフ メンチカツ フルーツミックス	カレーライス ほうれんそうと ベーコンのサラダ	コッパパン キャロットポターージュ しろみざかなフライ メロン	せきはん いわしのカリカリフライ ぶたじる すだちゼリー
あさり、むきえび、にんじん、しゅんぎく、ごぼう、切り干し大根、ひじき、小麦粉、全卵、なたね油、つと、ほうれんそう、長ねぎ、干しいたけ、/じゃがいも、バター、上白糖、牛乳	米、おおむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、にんじん、玉ねぎ、にんにく、ホールコーン、サラダ油、ほうれんそう/豚肉、パン粉、玉ねぎ、小麦粉、でん粉、なたね油/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、なし詰、なつみかん缶	豚肉、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、サラダ油、ウスターソース、中濃ソース、ケチャップ、シナモン/ベーコン、ほうれんそう、もやし、サラダ油	ベーコン、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳/真だら切り身、小麦粉、全卵、パン粉、なたね油	もち米、食紅、甘納豆あずき、黒ごま、いわし、水あめ、とうもろこし、しょうが、でん粉、小麦粉、パン粉、なたね油/豚肉、豆腐、じゃがいも、板こんにゃく、にんじん、だいこん、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、サラダ油

ふじのしょう  
藤野小

開校50周年式典・祝う会

21日	22日	23日	24日	25日 終業式
	ゆであげパスタ ミートソース ストロースポテトサラダ	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	よこわりバンズ ポテトスープ あげハンバーグ コールスローサラダ	とりてんどん みそしる いそあえ
	スパゲティ、オリーブ油、パセリ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、大豆水煮、マッシュルーム、セロリー、しょうが、にんにく、サラダ油、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース、ウスターソース、中濃ソース、ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、じゃがいも、なたね油、白ごま	豆腐、豚肉、玉ねぎ、にんじん、セロリー、しょうが、にんにく、グリーンピース、りんご、小麦粉、サラダ油、カレー粉、カレールウ、醤油、ケチャップ、中濃ソース、ウスターソース/えび、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、すり身、なたね油/きゅうり、ごま油、白ごま	ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パセリ/牛肉、玉ねぎ、豚肉、パン粉、鶏卵、牛乳、なたね油/キャベツ、にんじん、ホールコーン、サラダ油	鶏肉、しょうが、にんにく、全卵、小麦粉、かたくり粉、ベーキングパウダー、なたね油/じゃがいも、塩わかめ、長ねぎ/こまつな、もやし、切りり

# 8月

25日 始業式	26日	27日	28日	29日
ゆであげパスタ シーフード トマトソース あおのりポテト れいとうみかん	ごぼうピラフ いわしの カリカリフライ フルーツミックス	やさい 野菜カレー ハムコーンサラダ	ハンバーガー (バンズ・あげハンバーグ・ソース) ポテトクリームに とうもろこし	ごはん けんちんじる <small>にほんかいせきん</small> 日本海産 ホッケフライ のりのつくだに
スパゲティ、サラダ油、ベーコン、えび、いか、白ワイン、あさり、玉ねぎ、にんじん、セロリー、にんにく、オリーブ油、パセリ、小麦粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、ウスターソース、中濃ソース/じゃがいも、なたね油、青のり	米、おおむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、ごぼう、玉ねぎ、にんじん、にんにく、ホールコーン、パセリ、サラダ油、いわしのカリカリフライ、なたね油/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、なし缶、なつみかん缶	豚肉、玉ねぎ、かぼちゃ、にんじん、なす、いんげん、ぶなしめじ、セロリー、りんご、しょうが、にんにく、小麦粉、サラダ油、中濃ソース、ウスターソース、トマト缶詰、ケチャップ、シナモン/ハム、ホールコーン、キャベツ、ごま油、からし	ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、白ワイン、食塩、白こしょう、パセリ、鶏がらスープ/ハンバーグ、なたね油	鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、醤油、食塩、清酒、むろあじ、昆布、宗田/ホッケフライ、なたね油/もみのり、ひじき、てんさい糖、きび砂糖、水あめ

## 8月は、野菜強化月間

やさい まいにち ぐらおいじょう しょうがくせい ぐらおいじょう た ちくひょう  
**野菜は毎日350g以上(小学生は300g以上)食べることが目標にされています。**  
さっぽろしみん せいじん た やさい へいきんりょう やく ぐらむ ちくひょう たっせい  
 札幌市民(成人)が食べている野菜の平均量は約290gと、目標を達成するためには、野菜  
 のおかずをプラス1皿分(約60~70g)食べる必要があります。  
 そうは言っても、一度にたくさんの野菜を食べることは難しいです。1日3食の食事の中  
 で工夫をしていろいろな野菜を食べましょう！

### こざら さらぶん やさいめやすりょうれい 70g(小皿1皿分)の野菜目安量例

