

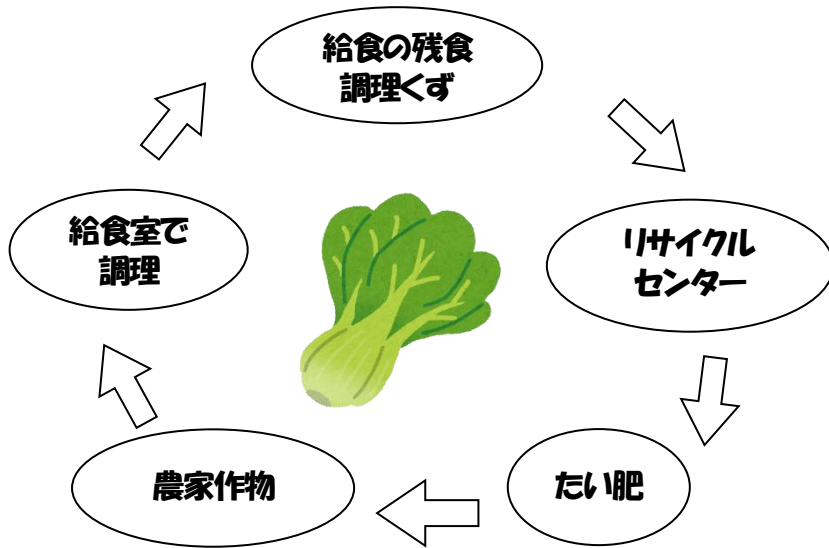
給食だより

7 月

札幌市立明園中学校  
札幌市立札幌北中学校

# さっぽろ学校給食フードリサイクル

2026.6.30



## 「さっぽろ学校給食フードリサイクル」

札幌市の学校給食では、給食の調理の野菜のくずや、教室から出た給食の残食が分別・回収され、生ゴミリサイクルセンターへ運ばれています。その後微生物の働きによって時間をかけて発酵させ分解され、サラサラとした温かい手触りのたい肥になります。そのたい肥を利用して、農家さんで育てた野菜を、もう一度札幌市の学校給食で使用して子どもたちの給食に登場しています。この循環型のシステムを「さっぽろ学校給食フードリサイクル」といいます。

## 今年度は「チンゲン菜」がフードリサイクルの作物に加わりました！

毎年行っている「さっぽろ学校給食フードリサイクル」の取組ですが、今年度から新たに「チンゲン菜」が加わりました。



南区にある農家の新井 さんがチンゲン菜を育ててくれました。



4月中旬  
まだポットで苗を育てています。



4月下旬  
畑に苗を植えました。



5月下旬 もうすぐ収穫です♪



5月中旬  
上から見ると葉がぎっしりしげっています。



5月上旬  
すくすく育っています。



# 7月の予定献立



月	火	水	木	金
<p><b>7月13日(月)の給食は、さっぽろ学校給食フードリサイクルで育てられた千んげん菜を使ったスープです♪</b></p> <p>【給食のない日】 7月24日(金) 一学期終業式</p>		<p><b>1日 ラーメン</b></p> <p>冷やしラーメン 厚揚げと野菜の甘辛煮 フラム(予定)</p> <p>【冷やしラーメン】ワカメ・ハム・ごま油・こま【厚揚げと野菜の甘辛煮】厚揚げ・小麦粉【フラム】</p>	<p><b>2日 色ごはん</b></p> <p>ツナライス ハム入りメンチカツ 中華サラダ</p> <p>【ツナライス】胚芽精米・米麦・豆腐・まぐろ水煮【ハム入りメンチカツ(冷凍)】【中華サラダ】ハム・緑豆春雨・ごま油・こま</p>	<p><b>3日 白飯</b></p> <p>スンドゥブチゲ 子持ちししゃもの ピリカラ揚げ 磯和え(小松菜・もやし)</p> <p>【白飯】【スンドゥブチゲ】豆腐・豚肉・あさり・ごま油【子持ちししゃもの】わか揚げ【かた子持ちししゃも】小麦粉【磯和え】小松菜・もやし</p>
<p><b>6日 ロールパン</b></p> <p>ベーコンシチュー 十勝大豆コロッケ あさりのスパゲティサラダ</p> <p>【ロールパン】【ベーコンシチュー】小麦粉・バター・牛乳・豆乳・味噌・チーズ【十勝大豆コロッケ(冷凍)】【あさりのスパゲティサラダ】あさり・スパゲティ・ごま油・こま</p>	<p><b>7日 白飯</b></p> <p>スタミナ丼(りんご) 味噌汁(豆腐・わかめ) パン缶</p> <p>【白飯】【スタミナ丼】豚肉・りんご・ごま油・こま【味噌汁(豆腐・わかめ)】豆腐【パン缶】</p>	<p><b>8日 うどん</b></p> <p>冷やしきつねうどん 白花豆コロッケ すいか(予定)</p> <p>【冷やしきつねうどん】わかうどん・油揚げ【白花豆コロッケ(冷凍)】【すいか】</p>	<p><b>9日 色ごはん</b></p> <p>わかめごはん とんかつ(卵) ミニトマト</p> <p>【わかめごはん】胚芽精米・米麦・ごま【とんかつ】豚肉・小麦粉・卵【ミニトマト】</p>	<p><b>10日 色ごはん</b></p> <p>豆腐のカレーソース (りんご) 揚げ棒・クシュウマイ たたききゅうり</p> <p>【白飯】【豆腐のカレーソース(りんご)】豆腐・豚肉・りんご・小麦粉・カレー粉【揚げ棒・クシュウマイ(冷凍)】【たたききゅうり】ごま油・こま</p>
<p><b>13日 横割パン</b></p> <p>千んげん菜のスープ メンチカツバーガー Feスライスチーズ パン缶</p> <p>【横割パン】【千んげん菜のスープ】小麦粉・バター・緑豆春雨・ホロン【メンチカツバーガー(冷凍)】【Feスライスチーズ】パン缶</p>	<p><b>14日 白飯</b></p> <p>和風とほろごはん 味噌汁(小松菜・厚揚げ) 星のコロッケ(Fe・Ca)</p> <p>【白飯】【和風とほろごはん】鶏肉・豆腐・ごま・油揚げ【味噌汁(小松菜・厚揚げ)】厚揚げ【星のコロッケ(Fe・Ca)】</p>	<p><b>15日 ラーメン</b></p> <p>冷やしラーメン 大学芋(さつまいも) さくらんぼ(予定)</p> <p>【冷やしラーメン】ワカメ・ハム・ごま油・こま【大学芋(さつまいも)】水あめ・ごま【さくらんぼ】</p>	<p><b>16日 色ごはん</b></p> <p>コーンピラフ 南瓜チーズフライ 冷凍みかん</p> <p>【コーンピラフ】胚芽精米・米麦・バター・ホロン【南瓜チーズフライ(冷凍)】【冷凍みかん】</p>	<p><b>17日 白飯</b></p> <p>カレーライス(りんご) 小松菜とハム・コンのサラダ (小松菜・もやし・ベーコン)</p> <p>【白飯】【カレーライス】鶏肉・りんご・小麦粉・カレー粉【小松菜とハム・コンのサラダ】(小松菜・もやし・ベーコン)【ベーコン】</p>
<p><b>20日</b></p> <p></p> <p><b>海の日</b></p>	<p><b>21日 白飯</b></p> <p>豚汁 白身魚フライ(ホキ) しょうが和え (小松菜・もやし)</p> <p>【白飯】【豚汁】豚肉・豆腐【白身魚フライ(冷凍)】【しょうが和え】(小松菜・もやし)</p>	<p><b>22日 パスタ</b></p> <p>パスタミートソース スパイシーポテト アイスクリーム</p> <p>【パスタミートソース】ワカメ・豚肉・大豆水煮・小麦粉・トマトソース【スパイシーポテト(冷凍)】【アイスクリーム】</p>	<p><b>23日 色ごはん</b></p> <p>焼豚チャーハン 竹輪チースつま揚げ (卵・乳) フルーツミックス</p> <p>【焼豚チャーハン】胚芽精米・米麦・豚肉・ホロン・ごま油【焼豚つま揚げ】竹輪・チーズ・小麦粉・卵【フルーツミックス】みかん缶・パン缶・黄桃缶・洋梨缶・夏みかん缶</p>	<p><b>24日</b></p> <p><b>終業式</b></p>

- ★果物については、天候や発育状況によって変更になる場合があります。ご了承下さい。
- ★「あさり」「のり」「わかめ」などの海産物全般に、漁法や餌の関係で小さな「えび」「カニ」が混入する場合があります。ご了承下さい。
- ★献立名の下に主な使用食材が書いてあります。調味料等、記載していない食材や、変更することもありますのでご了承下さい。(詳しい食材をお知りになりたい方、必要な方は担任の先生を通してお知らせ下さい。)