



令和8年7月2日発行

給食だより



札幌市立太平南小学校・札幌市立新陽小学校



フードリサイクル野菜を味わおう!

フードリサイクルとは、学校給食を作るときに出る野菜くずや食べ残しを堆肥にリサイクルし、それを利用して栽培した作物を再び給食に使用する“環境と食べ物を大切にしたい取組”です。札幌市では2006年から始まり、今年もレタスや玉ねぎを給食の食材として使用する予定です。

「食品ロス」の問題が注目される中、給食を通して自分たちのできることを考えてもらう良い機会になるように、働き掛けていきたいと思っております。



先日、フードリサイクルチンゲン菜をスープに使用して味わいました。7月と9月にはフードリサイクルレタスを使用することが決まっています。その後もブロッコリーや玉ねぎも予定しています。たくさんの工夫と努力で栽培されたフードリサイクル野菜を、みんなで味わいましょう!

よてい こんだて



- ★牛乳は毎日200mL つきます。
- ★献立の下段は、だしや調味料等を除く主な使用食材です。
- ★果物は天候や市場の状況によって、変更になる可能性があります。
- ★海産物全般における甲殻類・魚卵等の混入、加工品製造過程および調理中におけるアレルギーの微量混入、揚げ油の使い回しについては、ご理解をお願いします。

1~3日の献立は
6月号に記載
しています

月	火	水	木	金
6 ほうれんそうピラフ チキンナゲット フルーツミックス 胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・人参・玉ねぎ・にんにく・コーン・ほうれん草・鶏肉・おから・クラッカー/みかん缶・パン缶・黄桃缶・梨缶	7【太:6年なし・試食会】 ごはん こまつなスープ ひじきはるまき マーボーなす 白飯/ベーコン・小松菜・春雨・コーン/たけのこ・人参・豚肉・ひじき・オイスターソース/なす・豚肉・人参・長ねぎ・椎茸・生姜・にんにく	8【太:6年なし】 コッパパン クリームシチューカレーふうみ もやしのごまサラダ れいとうみかん パン/豚肉・セロリ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パセリ・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ/ほうれん草・もやし・コーン・人参・すりごま/みかん	9【太:6年なし】 ごはん さつまじる シュウマイフリッター しょうがあえ 白飯/鶏肉・さつまいも・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・生姜/玉ねぎ・豚肉・牛肉・卵・牛乳/小松菜・もやし・生姜	10 パスタミートソース にんじんとコーンのサラダ パスタ・豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・生姜・にんにく・パセリ/ハム・人参・きゅうり・コーン
13【フードリサイクルタス】 レタスイリやきぶたチャーハン とかちだいずコロッケ パインかん  胚芽精米・大麦・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・玉ねぎ・コーン・椎茸・レタス/じゃがいも・大豆・玉ねぎ/パン缶	14【日本あじめぐり】 ごはん ジンギスカン いわしのカリカリフライ ミニトマト 白飯/ラム肉・生姜・にんにく・玉ねぎ・もやし・ピーマン・キャベツ・じゃがいも・りんご/まいわし・生姜・マッシュポテト/ミニトマト	15 せわりコッパ キャロットポタージュ ウインナー ようなしかん パン/ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃがいも・パセリ・バター・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳/鶏肉・豚肉/洋梨缶	16 カレーライス こまつなとベーコンのサラダ 白飯・豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース/ベーコン・小松菜・もやし・ごま	17 ひやしラーメン あおのりポテト おうとうかん ソフトラーメン・ハム・もやし・きゅうり・コーン・人参・ごま/冷凍フレンチポテト・青のり/黄桃缶
20 うみひ 海の日  胚芽精米・大麦・油揚げ・人参・椎茸・ひじき・ごま・手巻きのり/豚肉・玉ねぎ・貝 Ca/小松菜・もやし・のり	21 たきこみいなり メンチカツ いそあえ 胚芽精米・大麦・油揚げ・人参・椎茸・ひじき・ごま・手巻きのり/豚肉・玉ねぎ・貝 Ca/小松菜・もやし・のり	22 よこわりバンズ ポテトスープ くしろさん 釧路産たらフライ つぶつぶレモンゼリー パン/ベーコン・じゃがいも・人参・玉ねぎ・パセリ/鱈/レモン・寒天	23 ごはん とうふのオイスターソースに あげぎょうざ たたききゅうり 白飯/豆腐・豚肉・ピーマン・玉ねぎ・長ねぎ・人参・生姜・にんにく・オイスターソース/豚肉・キャベツ・玉ねぎ・鶏肉・生姜/きゅうり・ごま	24【終業式】 ひやむぎ フレンチポテト れいとうみかん ソフト冷麦・油揚げ・椎茸・つと・きゅうり・長ねぎ/冷凍フレンチポテト/みかん

ランチルーム給食が はじまります

12 食育を
推進しよう



7月から学級ごとにランチルームを利用して給食を食べています。栄養教諭からは、これからの季節に意識してほしい“衛生管理”についての食指導があります。手洗いやランチマットの必要性、調理員さんが気を付けていることをお話することで、食環境を整える大切さに気付いてほしいと考えています。ぜひご家庭でも話題にしてみてください。そして、これからも給食セットのご準備・ご協力をよろしくお願い致します。

北区食育展 ヘルシーサマーフェスタ

「もっと野菜を食べよう！」をテーマに、野菜のプレゼントやベジチェック体験、学校給食の紹介、レシंप配付などを行います。

◆開催日：令和8年7月22日(水)・23日(木)

◆時間：13:00~16:00

◆場所：札幌サンプラザ ロビー

詳細は、北区役所のホームページをご覧ください。

