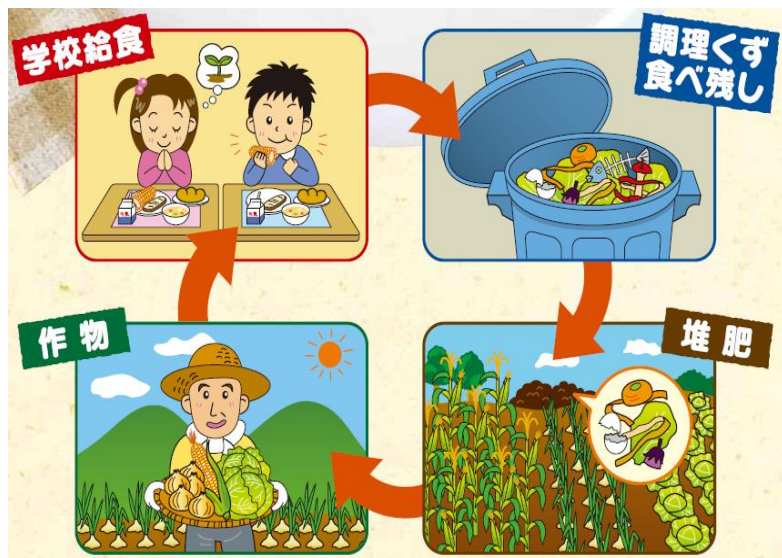


給食だより

令和7年(2025年)6月30日

太平小学校
百合が原小学校

フードリサイクルに取り組んでいます！



今年度はこのフードリサイクルの仕組みで栽培した野菜を、7月・9月(レタス)、12月(玉ねぎ)に給食で使用する予定です！

札幌市内の学校では、給食を作る時に出る野菜くずや、残してしまった給食を、生ごみリサイクルセンターに運び、そこで「たい肥」を作っています。できたたい肥を農家さんに運び、肥料として野菜作りに活用してもらいます。そこで育ったレタスや玉ねぎなどの野菜を学校給食の食材として使っています。

この取組を「学校給食フードリサイクル」といいます。

この取り組みは、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。

7月26日からは夏休みです！



暑さに負けず、夏を元気に過ごそう！

主食・主菜・副菜
をそろえた食事を
心がける



★夏野菜など、旬の食材を取り入れましょう。

★夏バテには、スパイス(香辛料)や酢を使った食事もおすすです。

冷たい物のとり過ぎに気をつける

★おなかを壊したり、食欲がなくなったりする原因になります。



★アイスやジュースは食べる量を決めて、とり過ぎにならないようにしましょう。

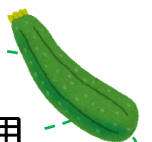


7月 予定献立



月	火	水	木	金
7 よこわ 横割パンズ しろみぎかな 白身魚フライ ちゅうのう (中濃ソース) ポテトスープ おうとうかん 黄桃缶	8 ごはん とうふ 豆腐のカレーソース あ 揚げえびシュウマイ たたききゅうり	9 ひ 冷やしたぬきうどん (えび入り) バターポテト かん パイン缶	10 そう ほうれん草ピラフ メンチカツ フルーツミックス	11 ごはん てん とり天 みそしる 味噌汁 いそあえ
横割パンズ/貫たら 小麦粉 卵パン粉 なたね油 中濃ソ ース/じゃがいも 人参 玉 ねぎ バセリ 鶏がらスープ 鶏がら/黄桃缶詰	白飯/豆腐 豚肉 玉ねぎ 人 参生姜 にんにく グリンビ ース りんご サラダ油 小 麦粉 カレー粉 鶏がらスー プ/玉ねぎ イトヨリ鯛す り身 えび 豚脂 魚介エキ ス 小麦粉 なたね油/きゅ うり ごま ごま油	ソフト麺 あさり えび 人 参 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき小麦粉 卵 なたね油 つと ほうれん草 長ねぎ 椎茸/じゃがいも バター 牛乳 スキムミルク/パイン 缶詰	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 サラダ油/豚肉 パン粉 玉 ねぎ なたね油/缶詰 (みか ん パイン 黄桃 洋梨)	白飯/鶏肉 生姜 にんにく 小麦粉 卵 片栗粉 ベーキ ングパウダー なたね油/じ ゃがいも わかめ 長ねぎ 味噌/小松菜 もやし もみ のり
14 せわ 背割りコッペパン セルフドック (ウインナー) キャロットバタージュ れいとう 冷凍みかん	15 ごはん ぶたじる 豚汁 いわしのカリカリフライ あ ごま和え	16 ひ ピリカラ冷やしラーメン きなこポテト おうとうかん 黄桃缶	17 ひじきごはん みそしる 味噌汁 さわらのごまフライ	18 どん スタミナ丼 みそしる 味噌汁 すいか
コッペパン/豚肉 鶏肉 水 あめ ケチャップ ウスター ソース/人参 ベーコン 玉 ねぎ じゃがいも バセリ 小麦粉 バター サラダ油 チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 鶏がらスープ/冷凍み かん	白飯/豚肉 豆腐 じゃがい も ごんにやく 人参 大根 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ 生 姜 サラダ油 味噌/まいわ し 水あめ 生姜 じゃがい も でん粉 米粉 なたね油/ ほうれん草 白菜 ごま	ソフトラーメン ハム 人参 きゅうり コーン ごま油 ラー油 ごま 玉ねぎ 生姜 にんにく 豆板醤/じゃがい も きなこ なたね油/黄桃 缶詰	胚芽精米 大麦 鶏肉 ひじ き 油揚げ しらたき 人参 グリンピース サラダ油/高 野豆腐 小松菜 味噌/さわ ら 小麦粉 卵パン粉 ごま なたね油	白飯 豚肉 メンマ 人参 サ ラダ油 もやし にら 玉ね ぎ りんご 生姜 にんにく 豆板醤 片栗粉 ごま油 ご ま/キャベツ 油揚げ 味噌/ すいか
21 	22 ごはん スンドゥブチゲ はるまき ひじき春巻 おひたし 白飯/豆腐 豚肉 生姜 にん にく 豆板醤 あさり 人参 にら 玉ねぎ えのきたけ 鶏がら/たけのこ 人参 豚 肉 ひじき なたね油/小松 菜 もやし 系かつお	23 北区産ズッキーニ ミートとズッキーニ のスパゲティ こまつな 小松菜とパインのサラダ アイスクリーム	24 北区産レタス フードリサイクルレタス入り やきふた 焼豚チャーハン しろはなまめ 白花豆コロッケ かん パイン缶	25 終業式 カレーライス もやしのごまサラダ
		スパゲティ オリーブ油 バ セリ 豚肉 玉ねぎ 人参 大 豆水煮 マッシュルーム セ ロリ にんにく スッキーニ なたね油 小麦粉 サラダ油 カレー粉 トマトピューレ 鶏がらスープ/小松菜 ベー コン もやし ごま サラダ 油/アイスクリーム	胚芽精米 大麦 サラダ油 豚肉 長ねぎ 生姜 にんに く 人参 玉ねぎ コーン 椎 茸 レタス ごま油/白花豆 じゃがいも バター パン粉 小麦粉 なたね油/パイン缶 詰	白飯 豚肉 じゃがいも 人 参 玉ねぎ セロリー りん ご 生姜 にんにく グリン ビース サラダ油 小麦粉 カレー粉 カレールウ 鶏が らスープ/ほうれん草 もや し コーン 人参 味噌 豆板 醤 ごま

北区産野菜 を食べよう!



今年度も北区産の野菜を給食で味わいます。今月は、7月23日(水)に使用する「ズッキーニ」、24日(木)に使用する「レタス」が北区産野菜です！
2学期には、北区産の「ブロッコリー」や「玉ねぎ」が登場予定です。

7月の行事

太平小

15~17日 5年宿泊学習

17日 4年校外学習

百合が原小

7~9日 5年宿泊学習

14日 5年校外学習

★食物アレルギー等で詳しい食材一覧を希望する場合はお知らせください。

★果物・野菜は価格・品質により変更する場合がありますのでご了承ください。

★牛乳は200mLのものが毎日付きます。

★海産物には小さなえび、かに、貝類が含まれる可能性があります。