



7月号

給食で出る生ごみのゆくえは…？

札幌市では、給食の食べ残しや調理で出た生ごみ(皮などの使えない部分)を集めて、植物を育てるための栄養がある「堆肥」にしています。その堆肥で育てた野菜を、また給食に使う「フードリサイクル」に取り組んでいます。

今年度の第一弾は、6月29日(月)の「チンゲンサイのスープ」に、フードリサイクルの堆肥で育った札幌産のチンゲンサイを使用しました。当日は、各学級でフードリサイクルについての動画も見てもらいました。

第二弾は、7月15日(水)の「レタス入り焼豚チャーハン」に、フードリサイクルのレタスを使用します。また、9月から12月には、フードリサイクルの玉ねぎ・ブロッコリー・ごぼうも使用する予定です。

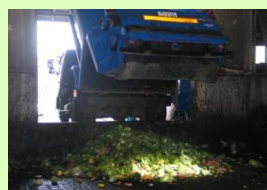
この取組を通して、食べ物や自然を大切に育ててほしいと思っています。



給食になって戻ってきます。



食べ残してしまった給食や、給食を作るときに出た調理くずを集めます。



リサイクル施設へ運ばれて、堆肥にリサイクルされます。



さっぽろ学校給食フードリサイクル



学校に届けられ、給食室で調理します。



堆肥が畑の栄養となり、おいしい野菜が育ちます。



堆肥を使って、農家の方たちが給食の野菜を作ります。



親子青果物産地見学・収穫体験会

参加者募集



札幌市の学校給食で使用しているプルーンの産地・仁木町を訪ね、生産者との交流やプルーンの収穫体験ができるイベントです。ミニトマト「アイコ」の選果場見学も行います。夏休みに親子で参加しませんか？

【日時】8月8日(土) 8:45~16:00

【対象】市内在住の小学4年生から小学6年生の児童とその保護者

【場所】仁木町(貸切バス送迎つき)

【定員】15組(30名) ※応募多数の場合は抽選

【参加費】無料

【申込】ハガキまたはFAXで「公益財団法人札幌市学校給食会」へお申し込みください。(7/24(金)必着)

詳しくは
公益財団法人札幌市学校給食会
ホームページを
ご覧ください。→





★牛乳は毎日200mL つきます。
 ★献立の下段は、使用する主な食材(調味料等を除く)です。
 ★青果物は生育状況などにより変更する場合がありますので、ご了承ください。
 ★ししゃも・あさり・しらす干し・わかめ・昆布等海産物全般には、小さなえび、かに、貝類が混入している場合があります。

月	火	水	木	金
6 とりてんどん みそろ(じゃがいも・たまねぎ・わかめ) いそあえ	7 ゆであげミートソース にんじんとコーンのサラダ	8 6年生修学旅行(給食なし) ほうれんそうピラフ チキンナゲット フルーツミックス	9 6年生修学旅行(給食なし) カレーライス こまつなとベーコンのサラダ 【給食試食会】 11:50~13:30 2階 視聴覚室	10 6年生休業日(給食なし) コッパパン ベーコンシチュー もやしのごまサラダ れいとうみかん
精白米・鶏肉・しょうが・にんにく・小麦粉・卵・片栗粉・むろあじ・昆布/じゃがいも・玉ねぎ・わかめ・むろあじ・昆布/小松菜・もやし・のり	スパゲティ・パセリ・豚肉・玉ねぎ・にんじん・大豆・マッシュルーム・セロリ・にんにく・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・鶏がらスープ/ハム・にんじん・きゅうり・コーン	胚芽米・大麦・バター・ベーコン・にんじん・玉ねぎ・にんにく・コーン・ほうれん草/【既製品 鉄腕チキンナゲット:鶏肉・大豆たん白・パン粉・でん粉・ドロマイト・おから・小麦粉・とうもろこし粉・クラッカー粉】/缶詰(みかん・パイン・黄桃・洋梨)	精白米・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・カレー粉・カレールウ・ケチャップ・鶏がらスープ/ベーコン・小松菜・もやし・ごま	コッパパン/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・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ/ほうれん草・もやし・コーン・にんじん・ごま/冷凍みかん
13 北海道の味を味わおう!③ ジンギスカン ごはん ジンギスカン あげぎょうざ たたききゅうり	14 ピリカラひやしラーメン きなこポテト すいか	15 フードリサイクルレタス レタスイりやきぶたチャーハン しろはなまめコロック パインかんづめ	16 ごはん こまつなスープ ひじきはるまき マーボーなす	17 フィッシュバーガー (よこわりパンズ・たらフライ) ポテトスープ ブルーベリーゼリー
精白米/羊肉・しょうが・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・ケチャップ/【既製品 ぎょうざ:豚肉・キャベツ・小麦粉・玉ねぎ・鶏肉・パン粉・小麦たん白・片栗粉・しょうが】/きゅうり・ごま油・ごま	ソフトラーメン・ハム・にんじん・きゅうり・コーン・ごま油・ラー油・ごま・玉ねぎ・しょうが・にんにく・むろあじ・昆布/【既製品 フレンチポテト:じゃがいも】・きな粉/すいか	胚芽米・大麦・豚肉・長ねぎ・しょうが・にんにく・にんじん・玉ねぎ・コーン・干椎茸・レタス・ごま油/【既製品 白花豆コロック:白花豆・じゃがいも・バター・パン粉・小麦粉・でん粉・大豆たん白】/パイン缶詰	精白米/ベーコン・小松菜・緑豆春雨・コーン・鶏がらスープ・昆布・むろあじ/【既製品 ひじき春巻:たけのこ・にんじん・豚肉・ひじき・でん粉・オイスターソース・小麦粉】/なす・豚肉・にんじん・長ねぎ・干椎茸・しょうが・にんにく・片栗粉	横割パンズ:【既製品 たらフライ:すけとうだら・パン粉・小麦粉・大豆油・でん粉・ライ麦粉】・ケチャップ/ベーコン・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・パセリ・鶏がらスープ・鳥がら/【既製品 ブルーベリーゼリー:ブルーベリー・寒天】
20 海の日 	21 ひやむぎ フレンチポテト パインかんづめ	22 ひじきごはん みそろ(こうやどうふ・こまつな) メンチカツ	23 3年生校外学習(給食なし) スタミナどん みそろ(だいこん・あぶらあげ) れいとうみかん	24 終業式 セルフドック (せわりコッパ・ウインナー) キャロットポターージュ おうとうかんづめ
	ソフト冷麦・油揚げ・干椎茸・つと・きゅうり・長ねぎ・むろあじ・昆布/【既製品 フレンチポテト:じゃがいも】/パイン缶詰	胚芽米・大麦・鶏肉・ひじき・油揚げ・しらたき・にんじん・グリーンピース/高野豆腐・小松菜・むろあじ・昆布/【既製品 メンチカツ:豚肉・パン粉・玉ねぎ・小麦粉・大豆たん白・でん粉】	精白米・豚肉・メンマ・にんじん・もやし・にら・玉ねぎ・りんご・しょうが・にんにく・片栗粉・ごま油・ごま/大根・油揚げ・むろあじ・昆布/冷凍みかん	背割コッパ:【既製品 鶏肉・豚肉・えんどう豆たん白】ケチャップ/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・チーズ・スキムミルク・牛乳・豆乳・鶏がらスープ/黄桃缶詰



MOTTO野菜が食べたくなるレシピ 募集中!



西区環境キャラクター
さんかくやまへ

札幌市西保健センターでは、西区の小・中・高校生のみなさんから、もっと野菜が食べたくなるようなレシピを募集しています。

応募してくれたみなさんには、食育グッズのプレゼントがあります。さらに、受賞した人にはスペシャル体験や野菜詰め合わせのプレゼントもあります。

応募は8月28日(金)までです。夏休みに、野菜レシピづくりチャレンジしてみませんか?

★受賞者だけのスペシャル体験★

- ①フレンチの名店のシェフが、表彰式で受賞レシピの試食を提供
- ②西区のスーパーで受賞レシピを配布

詳しくは
札幌市西保健センター
ホームページを
ご覧ください。→

