

もくもく



札幌市立あやめ野小学校・豊園小学校

平成22年 8月



8月のよていこんだて



牛乳(200ml)は毎日つきます。

※物流や価格変動など、都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

月	火	水	木	金
<p>8月31日は野菜の日です!</p> <p>給食では8月23日に野菜のミニバイキング、31日に野菜カレーが登場します</p> <p>やさいのミニバイキング</p>		<p>18日</p> <p>しぎょうしき</p>	<p>19日</p> <p>コーンピラフ</p> <p>ちくわチーズフライ</p> <p>だいこんサラダ</p>	<p>20日 ごはん</p> <p>さつま汁</p> <p>さんまのかぼやき</p> <p>ごまあえ</p>
<p>23日 横割りバンズ</p> <p>ワンスープ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>スライスチーズ</p> <p>〔ミニトマト・枝豆〕</p> <p>〔かぼちゃ・きゅうり〕</p>	<p>24日</p> <p>みそかつどん</p> <p>みそ汁</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>やさいの日</p>	<p>25日</p> <p>冷やしラーメン</p> <p>スパイシーポテト</p> <p>プラム</p>	<p>26日</p> <p>ラム肉のピラフ</p> <p>チーズフォンデュコロケ</p> <p>フルーツミックス</p> <p>〔豊園小4年生給食なし〕</p>	<p>27日 ごはん</p> <p>わかめスープ</p> <p>糖漬魚片(タンツウユイペン)</p> <p>ちゅうかサラダ</p> <p>中国のりょうり</p> <p>〔あやめ野小4年生給食なし〕</p>
<p>30日 バターロール</p> <p>チキンクリーム煮</p> <p>こまつなとベーコンのサラダ</p> <p>くだもの(メロン)</p> <p>〔豊園小3年生給食なし〕</p>	<p>31日</p> <p>やさいカレー</p> <p>いかフライ</p> <p>きゅうりのからしづけ</p>	<p>1日</p> <p>ひやむぎ</p> <p>おさつフリッター</p> <p>くだもの(すいか)</p>	<p>2日</p> <p>たきこみいなり</p> <p>みそ汁</p> <p>さけのたつたあげ</p>	<p>3日 ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>はるまき</p> <p>もやしのカレーあえ</p> <p>〔あやめ野小3年生給食なし〕</p>



野菜は毎日食べましょう!!

目標は1日5皿!!



8月は野菜強化月間です。私たちが1日に摂取したい野菜の量は約350gです。350gの野菜は小皿や小鉢で、約5皿の野菜料理に相当します。

朝1皿・昼2皿・夜2皿を目標にしましょう。



具だくさんみそ汁



野菜サラダ



きゅうりとわかめの酢の物



ひじきの煮物



ほうれん草のおひたし



9月のよていこんだて



月	火	水	木	金
6日 背割りコッペ かぼちゃのポタージュ セルフドック ビーンズサラダ 〈豊園小5年生給食なし〉	7日 ごはん かきたま汁 かわりやきにく ナムル 〈豊園小5年生給食なし〉	8日 ミートとズッキーニのパスタ あおのりポテト くだもの(きよほう) 〈豊園小5年生給食なし〉	9日 レタスやきぶたチャーハン とうふのロックあげ フルーツミックス フードリサイクル(レタス)	10日 ドライカレー あつあげサラダ アイスクリーム
13日 ふりかえ休日 	14日 ごはん つみれ汁 マーボーナス あげぎょうざ 	15日 おきなわそば ゴーヤチャンプル おきなわパインゼリー おきなわのりょうり	16日 シーフードピラフ うのはなコロッケ コールスローサラダ	17日 てんどん すまし汁 ほうれんそうのおひたし 〈豊園小給食なし〉
20日 けいろうの日 	21日 ごはん けんちん汁 さけのごまみそかけ いそあえ	22日 たぬきうどん あべかわだんご くだもの(なし) じゅうごや	23日 しゅうぶんの日 	24日 とりミックスどん みそ汁 たたききゅうり
27日 バターロール ポークシチュー こまつなサラダ くだもの(きよほう) 	28日 ちゅうかどん わかめスープ ししゃものからあげ 〈あやめ野小5年生給食なし〉	29日 しょうゆラーメン チーズポテト くだもの(りんご) 〈あやめ野小5年生給食なし〉	30日 さけわかめごはん ぶた汁 たらフライ くだもの(プルーン) 〈あやめ野小5年生給食なし〉	1日 ごはん ごもくに さんまのスパイスあげ のりのつくだに

★ 札幌学校給食フードリサイクル ★

札幌市では、給食から出た生ゴミを集め、リサイクル施設に運び、リサイクル堆肥を作っています。
この堆肥を使って育てた野菜をまた給食で使用しています。
今年度は市内の農家で生産されたレタスを9月9日に、とうもろこし、たまねぎを10月に提供する予定です。

