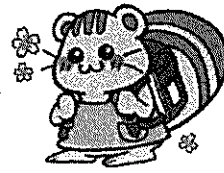


■今月のもくひょう  
 準備・後片付けを  
 きちんとしてよう

# 給食だより

4月



令和6年4月  
 小学校Bコース

帯広市学校給食センター  
 帯広市南町南8線42番地3  
 TEL 49-1900

## 学校給食の紹介



1日約13,000食を作っています！

帯広市学校給食センターでは、小学校をA・Bと2つのコースにわけ、中学校コースと毎日3コースの給食を作っています。

### こんな工夫をしています！

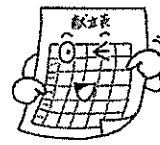
- ◎だしは、『昆布・煮干し・かつお』などでとっています。また月に一度、『鶏ガラ・香味野菜』を煮込んで作るブイヨンを使った特別献立【オビリースープ】も登場します！
- ◎煮物・酢の物・和え物やサラダなど、苦手な子供が多い献立もおいしくできるよう味付けを工夫しています！
- ◎地場産物や旬の食材を多く使用し、地元の味や旬の味を感じられるようにしています！

### 給食だより・給食カレンダーをご活用ください！

毎月配布する給食だよりではその日の献立や食材、食器の並べ方や食品のはたらきなどを紹介しています。ご家庭で目につく場所に貼るなど、食の話題のきっかけとしてご活用ください。

また、右の二次元コードを読み取ることでスマートフォンで『給食カレンダー』をご確認いただけます。ぜひご利用ください。

(給食カレンダーでは食物アレルギーの情報は提供していません)



給食カレンダー



## 米飯給食

毎週月・火・木曜日

北海道産「ななつぼし」を使用しています。ご飯はセンターで炊いています。混ぜご飯やチャーハンなども登場します。



## パン給食

毎週水曜日

帯広産小麦100%の「小麦粉」を使用しています。コッペパンやブランパン、チョコチップパンなど色々な味が楽しめるようになっています。



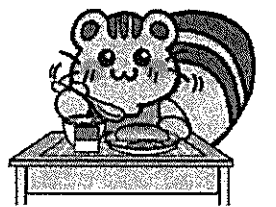
## 麺給食

毎週金曜日

ラーメン・うどん・スパゲティ・焼きそばは、帯広産小麦100%の「小麦粉」を使用しています。今年度より袋麺が変わりました。



帯広市学校給食キャラクター  
 オビリー



## 4がつのよていこんだてひょう

	献立名	黄 おもにエネルギーの もとになる食品	赤 おもに体をつくる食品	緑 おもに体の調子を整える食品	アレルギー 表示
9日(火)	ごはん はくさいのごまあえ ぶたにくのしょうがやき ごはん だいこんのみそしる	ごはん ごま	とうふ、あぶらあげ ぶたにく 牛乳	だいこん、ながねぎ たまねぎ、えだまめ はくさい、にんじん	小麦 小麦 乳
10日(水)	イタリアンサラダ ココロチキンのバジルふうみ ミルクパン ミネストローネ	ミルクパン マカロニ、じゃがいも	ベーコン とりにく 牛乳	たまねぎ、にんじん、トマト バジル キャベツ、きゅうり、コーン	卵・乳・小麦 小麦 乳
11日(木)	ちゅうかドレッシングサラダ マーボーあつあげ ごはん わかめスープ	ごはん	わかめ あつあげ、ぶたにく いとこまぼこ 牛乳	たまねぎ、ながねぎ にら、にんじん、たけのこ もやし、えのきたけ、にんじん	小麦 小麦 小麦 乳
12日(金)	フルーツしらたま ペンネミートソース	ペンネ しらたまもち、ゼリー	ぶたにく、だいず 牛乳	たまねぎ、にんじん もも、パイン、ナタデココ	小麦 乳
15日(月)	おいしいデザート ダイコンマリネ ハッシュドポーク	ごはん、じゃがいも ゼリー	ぶたにく 牛乳	たまねぎ、にんじん、トマト、セロリ だいこん、きゅうり、コーン、にんじん いちご	小麦 小麦 乳
16日(火)	キャベツのうめあえ にくじゃが ごはん たまぎたけのみそしる	ごはん じゃがいも	あぶらあげ ぶたにく 牛乳	たまぎたけ、ながねぎ キャベツ、えだまめ、うめぼし	小麦 乳
17日(水)	キャベツとコーンのソテー ハンバーグ オニオンスープ ハンバーグ〜てづくりソース〜 キャベツとコーンのソテー	コッペパン オニオンスープ	ぶたにく、とりにく ウインナー 牛乳	たまねぎ、にんじん、パセリ たまねぎ キャベツ、にんじん、コーン	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳

18日(木)	<p>きりぼし だいこんの にももの わふう ほっけフライ</p> <p>わかめごはん いもだんごじる わふうほっけフライ きりぼしだいこんのにももの 牛乳</p>	<p>わかめ</p> <p>ごはん いもだんご</p> <p>ほっけ あぶらあげ、さつまあげ 牛乳</p> <p>ごぼう、にんじん、ながねぎ だいこん、にんじん</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>	
19日(金)	<p>やきつくね うどん</p> <p>ごもくうどん</p> <p>ごもくうどん</p> <p>牛乳</p>	<p>ごもくうどん</p> <p>やきつくね</p> <p>牛乳</p> <p>今月からめんがさらに美味しくなりました！楽しみにしててくださいね♪</p>	<p>うどん</p> <p>とりにく、あぶらあげ とりにく 牛乳</p> <p>なめこ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ たまねぎ、にんじん、れんこん、ながねぎ</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
22日(月)	<p>ちゅうかふう かいそうサラダ ホイコーロー</p> <p>ごはん もちもち ワンタンスープ</p> <p>牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>もちもちワンタンスープ</p> <p>ホイコーロー ちゅうかふうかいそうサラダ 牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>ワンタン</p> <p>ぶたにく ぶたにく こんぶ 牛乳</p> <p>もやし、メンマ キャベツ、たまねぎ、にんじん だいこん、きゅうり</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
23日(火)	<p>きゅうり こんぶ</p> <p>カラフル ぶたどん</p> <p>じゃがいもの みそじる</p> <p>牛乳</p>	<p>カラフルぶたどん</p> <p>じゃがいものみそじる</p> <p>きゅうりこんぶ</p> <p>牛乳</p> <p>オビリースープとは、帯広市学校給食センターで鶏ガラ・香味野菜をコトコト煮てとったフイオンを使用したスープです。素材の味をしっかりと味わえるスープができました♪</p>	<p>ごはん</p> <p>じゃがいも</p> <p>とうふ こんぶ 牛乳</p> <p>たまねぎ、にんじん、えだまめ、コーン ながねぎ キャベツ、きゅうり</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
24日(水)	<p>ツナマヨ サラダ ブランパン</p> <p>ほたてフライ オビリースープ</p> <p>牛乳</p>	<p>ブランパン</p> <p>オビリースープ</p> <p>ほたてフライ(1人2ケ)</p> <p>ツナマヨサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>北海道より北海道産ほたてフライを無償提供していただきました！味わって食べてくださいね♪</p>	<p>ブランパン</p> <p>ベーコン ほたて ツナ 牛乳</p> <p>はくさい、たまねぎ、えだまめ、にんじん にんじん、きゅうり、コーン</p>	<p>卵・乳・小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
25日(木)	<p>きんぴら ごぼう</p> <p>さばのみそに</p> <p>ごはん とうふとわかめの すましじる</p> <p>牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>とうふとわかめのすましじる</p> <p>さばのみそに きんぴらごぼう</p> <p>牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>とうふ、わかめ さば ごま 牛乳</p> <p>にんじん、ながねぎ ごぼう、にんじん、こんにゃく、 さやいんげん</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
26日(金)	<p>はるまき ラーメン</p> <p>しおラーメン</p> <p>牛乳</p>	<p>しおラーメン</p> <p>はるまき</p> <p>牛乳</p> <p>今月からめんがさらに美味しくなりました！楽しみにしててくださいね♪</p>	<p>ラーメン</p> <p>はるまき、 はるまきのかわ</p> <p>ぶたにく ぶたにく 牛乳</p> <p>はくさい、もやし、にんじん、ながねぎ、 メンマ たまねぎ、にんじん、しいたけ</p>	<p>小麦</p> <p>えび・小麦</p> <p>乳</p>
30日(火)	<p>コールスロー サラダ</p> <p>カレーライス</p> <p>牛乳</p>	<p>カレーライス</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>幕別町の小笠原さんの じゃが芋を使用しています♪</p>	<p>ごはん、 じゃがいも</p> <p>ぶたにく</p> <p>にんじん、たまねぎ キャベツ、にんじん、きゅうり</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>

- \*一口ずつよくかんで給食を食べましょう。
- \*魚には骨がついていることがあります。気をつけて食べましょう。
- \*調味料や添え物には下線を記入しています。
- \*新しいメニューには、マークがつかます。
- \*材料の都合により、献立・産地が変更になることがありますので、ご了承ください。
- \*給食費は食材購入の大切な財源です。忘れずに納入しましょう。

アレルギー表示欄は  
**えび、かに、くるみ、小麦、  
そば、卵、乳、落花生**  
上記8品目のみ表示しています。

4月の 平均値	エネルギー	622 kcal
	たんぱく質	27.2 g
	脂質	20.6 g

## ～4月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

### <野菜>

- ・玉葱 道内、府県産
- ・人参 十勝、道内、府県産
- ・ごぼう 帯広(和田さん)、道内
- ・にら 道内、府県産
- ・にんにく 道内
- ・じゃが芋 幕別(小笠原さん)
- ・もやし 十勝
- ☆枝豆 十勝
- ☆コーン 十勝、道内

### <豆腐類>

- ☆豆腐 十勝
- ・油揚げ 十勝

### <肉類>

- ☆豚肉 十勝
- ・鶏肉 十勝・道内
- ・ベーコン、ハム 道内

(十勝産・道産以外になることもあります)

### <調味料・その他>

- ☆しょうゆ 十勝
- ☆白しょうゆ 十勝
- ☆赤みそ 十勝
- ☆白みそ 十勝
- ☆でん粉 十勝
- ・ご飯 道内
- ☆パン(小麦) 帯広
- ☆うどん(小麦) 帯広
- ☆ラーメン(小麦) 帯広

☆マークが付いている食材は、  
年間を通して十勝産です。



### 募集

職 種：令和6年度帯広市会計年度任用職員(学校給食調理員)  
勤務形態：①隔日勤務 ②午前勤務 ③午後勤務  
勤務時間：①8:15～16:30(基本1日おきの勤務、休憩時間あり)  
②8:15～12:15 ③13:00～16:45  
給 料：日給①7,663円～9,026円 ②4,228円～4,980円 ③3,964円～4,669円  
※学歴・職歴により決定します。  
手 当：期末・通勤手当  
休 暇：年次有給休暇(初年度 ①3日 ②③7日)  
業務内容：学校給食調理業務、調理器機等洗浄作業、その他  
休 日：土・日・祝、小中学校の春・夏・冬休み期間(一部勤務日あり)

学校給食センターで  
働いてみませんか？



帯広市学校給食センターのホームページは、帯広市ホームページ  
<http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/>から、  
目的で探す→学校教育→学校→学校給食 でご覧になることができます。

### 【Bコース】

- 帯広、西、柏、明星、緑丘、東、豊成、  
栄、花園、啓北、川西、大正、愛国

