

■今月のもくひょう
準備・後片付けを
きちんとしよう

給食だより

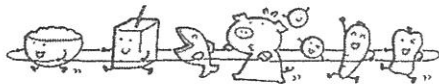
4月



令和8年4月
小学校A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つのコースに分け、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・水・金曜日

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

毎週木曜日

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

毎週火曜日

ラーメン・うどん・焼きそばなどの袋麺は、帯広産小麦100%の「小麦粉」を使用しています。



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(木)	ごまドレ サラダ コロコロチキンの バジルふうみ オニオン スープ ミルクパン	ミルクパン		たまねぎ、にんじん、コーン、パセリ バジル キャベツ、にんじん、きゅうり	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
10日(金)	きゅうり こんぶ ぶたにくの スタミナいため けんちん じる	ごはん	とうふ ぶたにく こんぶ 牛乳	だいこん、にんじん、ごぼう、 こんにゃく、しいたけ たまねぎ キャベツ、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳
13日(月)	もやし ナムル ホイコーロー わかめ スープ	ごはん	わかめ ぶたにく 牛乳	えのきたけ、たけのこ キャベツ、たまねぎ、にんじん もやし、にんじん、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳
14日(火)	イタリアン サラダ パンネ ミートソース	パンネ	ぶたにく、だいず 牛乳	たまねぎ、にんじん キャベツ、きゅうり、コーン	小麦 乳
15日(水)	キャベツの おいおい デザート うめあえ にくじゃが だいこんの みそしる	ごはん	とうふ、あぶらあげ じゃがいも ゼリー 牛乳	だいこん、ながねぎ キャベツ、えだまめ、うめぼし いちご	小麦 乳
16日(木)	ダイコン マリネ ハンバーグ ～てりやきソース～ よこぎり ブランパン アルファベット スープ	よこぎり ブランパン マカロニ、 じゃがいも	ベーコン ぶたにく、とりにく 牛乳	たまねぎ、にんじん たまねぎ だいこん、きゅうり、コーン、にんじん	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦 乳
17日(金)	さんしょく きんぴら カツオカツ わかめ ごはん しょうが いり ぶたじる	ごはん	わかめ じゃがいも ぶたにく、とうふ かつお ごま 牛乳	にんじん、だいこん、ごぼう、ながねぎ たまねぎ こんにゃく、にんじん、えだまめ	小麦 小麦 小麦 乳

20日(月)		ごはん	ごはん			
		もやしちゅうかスープ		ぶたにく	もやし、たまねぎ	小麦
		ぎょうざ	ぎょうざのかわ	ぶたにく、とりにく	キャベツ、たまねぎ、にら	小麦
		マーボーあつあげ		あつあげ、ぶたにく	にら、にんじん、たけのこ	小麦
		牛乳	牛乳			乳
21日(火)		かしわうどん	うどん	とりにく	はくさい、にんじん、なめこ、ながねぎ	小麦
		ぶたにくとひじきのいために		ぶたにく、ひじき、ちくわ	こんにゃく、にんじん、れんこん	小麦
		牛乳	牛乳			乳
22日(水)		いずみさんちのじゃがいもカレーライス	ごはん、じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ、にんじん	小麦
		フルーツカクテル	ゼリー		もも、パイナップル、ナタデココ	
		牛乳	牛乳			乳
23日(木)		コッペパン	コッペパン			卵・乳・小麦
		コーンスープ			たまねぎ、コーン、パセリ	小麦
		しろみざかなフライ～バックケチャップ～		たら		小麦
		キャベツとウィンナーのソテー		ウィンナー	キャベツ、にんじん	小麦
		牛乳	牛乳			乳
24日(金)		ごはん	ごはん			
		なめこのみそしる		あぶらあげ	だいこん、なめこ、ながねぎ	
		とりにくのうまに		とりにく、こうやどうふ、ちくわ	にんじん、こんにゃく、さやいんげん	小麦
		はくさいのおかかあえ		かつおぶし	はくさい、にんじん	小麦
		牛乳	牛乳			乳
27日(月)		カラフルぶたどん	ごはん	ぶたにく	たまねぎ、にんじん、えだまめ、コーン	小麦
		いもだんごじる	いもだんご	あぶらあげ	ごぼう、にんじん	小麦
		みかんゼリー	ゼリー			
		牛乳	牛乳			乳
28日(火)		しょうゆラーメン	ラーメン	ぶたにく	メンマ、もやし、にんじん、ながねぎ	小麦
		きなこポテトもち	いももち	きなこ		
		牛乳	牛乳			乳
30日(木)		バターパン	バターパン			卵・乳・小麦
		オピリースープ		ベーコン	はくさい、たまねぎ、コーン、にんじん	小麦
		コロッケ	じゃがいも	とりにく		小麦
		まめまめサラダ	ごま	だいた	えだまめ、キャベツ	小麦
		牛乳	牛乳			乳

- *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、☺マークがつけます。
- *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	645 kcal
	たんぱく質	29.3 g
	脂質	21.1 g

～4月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

<野菜>

- ・玉葱 帯広
- ・人参 道内
- ・ごぼう 帯広 (和田さん)
- ・じゃが芋 帯広 (泉さん)、道内
- ・にんにく 道内
- ・にら 道内
- ・大豆 道内
- ・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>

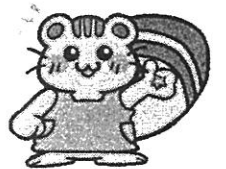
- ☆豚肉 十勝
- ・鶏肉 十勝・道内
- ・ベーコン、ハム 道内

(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。



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。



【Aコース】

北栄、光南、啓西、稲田、大空、若葉、
 広陽、開西、明和、森の里、つつじが丘、
 清川、広野