

■今月の目標
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
中学校コース

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！

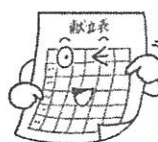
- ◎だしは、『昆布・煮干し・かつお』などでとっています。また月に一度、『鶏ガラ・香味野菜』を煮込んで作るパイオンを使った特別献立【オビリースープ】も登場します！
- ◎煮物・酢の物・和え物やサラダなど、苦手な子供が多い献立もおいしくできるよう味付けを工夫しています！
- ◎地場産物や旬の食材を多く使用し、地元の味や旬の味を感じられるようにしています！

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

毎週火・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

毎週月曜日

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

毎週木曜日

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月の予定献立表

	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
8日(水)	ご飯 わかめスープ ホイコーロー もやしナムル 牛乳	ご飯	わかめ 豚肉 牛乳	えのき茸、筍 キャベツ、玉葱、人参 もやし、人参、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳
9日(木)	パンネミートソース イタリアンサラダ お祝いデザート 牛乳 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> 入学・進級 おめでとう ございます☆ </div>	パンネ ゼリー	豚肉、大豆 豆乳 牛乳	玉葱、人参 キャベツ、きゅうり、コーン いちご	小麦 乳
10日(金)	ご飯 なめこのみそ汁 鶏肉のうま煮 白菜のおかか和え 牛乳	ご飯	油揚げ 鶏肉、高野豆腐、ちくわ かつお節 牛乳	大根、なめこ、長葱 人参、こんにゃく、さやいんげん 白菜、人参	小麦 小麦 乳
13日(月)	横切りブランパン アルファベットスープ ハンバーグ～照り焼きソース～ ダイコンマリネ 牛乳 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> パンにはさんで 食べてくださいね☆ </div>	横切りブランパン マカロニ、じゃが芋	ベーコン 豚肉、鶏肉 牛乳	玉葱、人参 玉葱 大根、きゅうり、コーン、人参	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦 乳
14日(火)	泉さんちのじゃが芋カレーライス フルーツカクテル 牛乳 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> 帯広の泉さんの 有機無農薬栽培 じゃが芋を使用 しています☆ </div>	ご飯、じゃが芋 ゼリー	豚肉 牛乳	玉葱、人参 もも、パイナップル、ナタデココ	小麦 乳
15日(水)	わかめご飯 生姜入り豚汁 カツオカツ 三色きんぴら 牛乳	ご飯 じゃが芋 ごま	わかめ 豚肉、豆腐 かつお 牛乳	人参、大根、ごぼう、長葱 玉葱 こんにゃく、人参、枝豆	小麦 小麦 小麦 乳
16日(木)	しょうゆラーメン きなこポテトもち 牛乳	ラーメン いももち	豚肉 きなこ 牛乳	メンマ、もやし、人参、長葱	小麦 乳

17日(金)		ご飯 けんちん汁 豚肉のスタミナ炒め きゅうり昆布 牛乳	豚肉とにんにくで スタミナ満点！	ご飯 豆腐 豚肉 昆布 牛乳	大根、人参、ごぼう、こんにゃく、椎茸 玉葱 キャベツ、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳	
20日(月)		ミルクパン オニオンスープ コロコロチキンのバジル風味 ごまドレサラダ 牛乳		ミルクパン 鶏肉 ごま 牛乳	玉葱、人参、コーン、パセリ バジル キャベツ、人参、きゅうり	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳	
21日(火)		カラフル豚丼 芋団子汁 みかんゼリー 牛乳	帯広ご当地メニューの豚丼に、野菜を加えてカラフルに仕上げました☆	ご飯 芋団子 ゼリー 牛乳	豚肉 油揚げ 牛乳	玉葱、人参、枝豆、コーン ごぼう、人参	小麦 小麦 乳
22日(水)		ケチャップライス オビリースープ チキンカツ まめ豆サラダ 牛乳	オビリースープは、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♪	ご飯 鶏肉 ベーコン 鶏肉 ごま 大豆 牛乳	人参、コーン、玉葱 白菜、玉葱、コーン、人参 枝豆、キャベツ	小麦 小麦 小麦 乳	
23日(木)		かしわうどん 豚肉とひじきの炒め煮 うどん 牛乳	具たくさんで優しい味付けです	うどん 鶏肉 豚肉、ひじき、ちくわ 牛乳	白菜、人参、なめこ、長葱 こんにゃく、人参、れんこん	小麦 小麦 乳	
24日(金)		ご飯 もやし中華スープ ぎょうざ マーボー厚揚げ 牛乳	1人2コです♪	ご飯 豚肉 ぎょうざの皮 豚肉、鶏肉 厚揚げ、豚肉 牛乳	もやし、玉葱 キャベツ、玉葱、にら にら、人参、筍	小麦 小麦 小麦 乳	
27日(月)		コッペパン コーンスープ 白身魚フライ～パックケチャップ～ キャベツとウインナーのソテー 牛乳		コッペパン たら ウインナー 牛乳	玉葱、コーン、パセリ キャベツ、人参	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦 乳	
28日(火)		ご飯 大根のみそ汁 肉じゃが キャベツの梅和え 牛乳		ご飯 じゃが芋 豚肉 牛乳	豆腐、油揚げ 大根、長葱 キャベツ、枝豆、梅干し	小麦 乳	
30日(木)		釜揚げスパゲティトマトソース ツナマヨサラダ 牛乳		スパゲティ 鶏肉 ツナ 牛乳	玉葱、人参、トマト 人参、きゅうり、コーン	小麦 小麦 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、マークがつきます。
- *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	828 kcal
	たんぱく質	38.0 g
	脂質	26.1 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 帯広
・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 十勝 | <肉類>
☆豚肉 十勝
・鶏肉 十勝・道内
・ベーコン、ハム 道内 | <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 |
|---|--|---|--|
- (十勝産・道産以外になることもあります)

☆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。

