



令和6年3月 帯広市学校給食センター

令和5年度 学校給食嗜好調査
☆☆結果発表☆☆

学校給食センターでは、食育のあり方やより良い献立作成に役立てるため、毎年学校給食嗜好調査を実施しています。

その中から、小・中学生の好きなメニューベスト5をご紹介します！

詳しい集計結果については、学校給食センターのホームページで公開していますので、ぜひそちらもご覧ください。



1 **カレーライス**

地元の生産者さんが大切に育てたこだわりのじゃが芋を使用している「カレーライス」が、堂々の1位を獲得しました！

2 **肉じゃが**

小学校と中学校で辛さが違います。毎年試作を重ねながら、数種類のカレールウを合わせて、給食ならではの味わいを出しています。

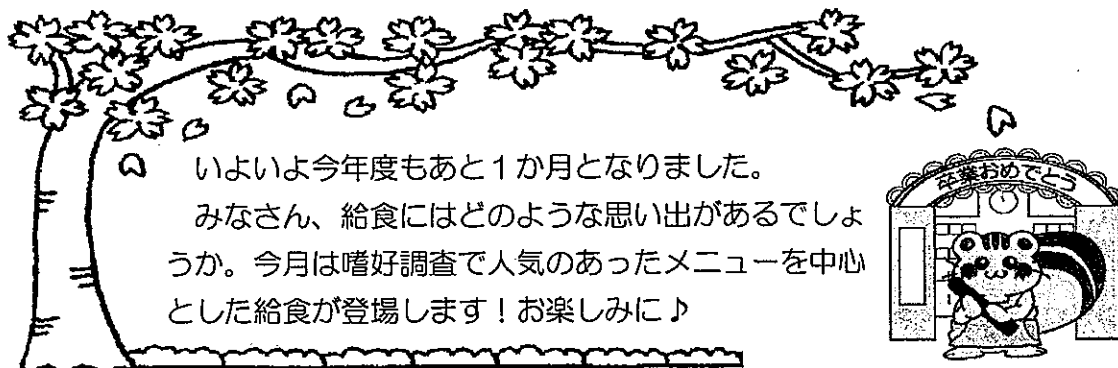
3 **揚げパン**

1位の座はカレーライスに譲りましたが、帯広の学校給食と言えば、「肉じゃが」！まだまだ変わらず人気です。

4 **杏仁豆腐のいちごソース**

給食センターでひと手間かけて仕上げているデザート類もランクインしました。

5 **フルーツ白玉**



いよいよ今年度もあと1か月となりました。
みなさん、給食にはどのような思い出があるでしょうか。今月は嗜好調査で人気のあったメニューを中心とした給食が登場します！お楽しみに♪

令和5年度

学校給食標語コンテスト

小中学生を対象に、「学校給食」をテーマとして、食の大切さや地産地消を考える標語コンテストを実施しました（応募総数597件）。

各区分の最優秀賞（3作品）、優秀賞（8作品）、優良賞（13作品）が決定しましたので、最優秀賞の3作品をご紹介します。なお、すべての入選作品については、学校給食センターのホームページで紹介しています。

最優秀賞

小学校低学年の部門

らち そうすけ

【広陽小学校2年生 埜 宗助さん】



朝かくにん 夜もかくにん 給食だより

小学校高学年の部門

さかい きい

【豊成小学校5年生 酒井 稀衣さん】



給食の ふたをあけると いいにおい

中学生の部門

とひ ひるな

【帯広第八中学校2年生 土井 尋菜さん】



カラフルだ 毎日美味しくいただきます

二次元コードからホームページをチェック☆



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。

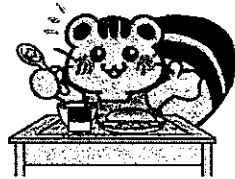
★給食メニューレシピ紹介★

受験生を応援

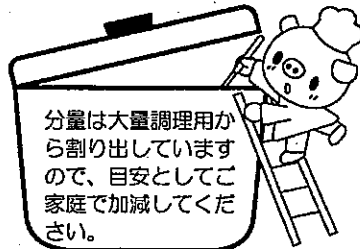
がんばり丼

<材料 4人分>

- ・鶏ひき肉 …250g
- ① { ・おろし生姜 …小さじ1強
- { ・おろしにんにく …小さじ2/3
- ・炒め油 …適量
- ・玉葱(スライス) …140g(約小1個)
- ・人参(千切り) …70g(約1/2本)
- ・ごぼう(ささがき) …50g(約1/3本)
- ・むぎ枝豆 …45g
- ・ホールコーン …45g
- ② { ・赤みそ …小さじ1強
- { ・白みそ …小さじ1強
- { ・日本酒 …小さじ2
- { ・しょうゆ …大さじ1弱
- { ・三温糖 …大さじ1
- { ・みりん …小さじ2



地場産のお肉と
たっぷり野菜で栄
養満点!
受験を頑張れる
ようにと、緑園中
学校の生徒が考案
しました♪



分量は大量調理用から
割り出していますので、
目安としてご家庭で加減
してください。

<作り方>

1. フライパンに炒め油をひき、鶏ひき肉と①を合わせて炒める。
2. 1に玉葱、ごぼう、人参の順に加えて火が通るまで炒める。
3. 2に②の調味料を加え、味をととのえる。
4. 3にむぎ枝豆とホールコーンを加えて混ぜ合わせる。
5. 4をご飯にかけてできあがり。

放射性物質の測定検査

<1月18日から2月16日までの間の測定結果について>

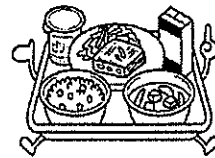
該当食材を検査し、すべての食材から放射性セシウムは検出されませんでした。
※放射性物質検査結果はテレホンサービスでもお知らせしています。

TEL 49-1903

1年間の食生活をふり返ろう

今年度も残り1か月となりました。これまで食について、給食だよりでさまざまなことをお伝えしてきました。1年間でふり返って、今までに学んできたことをこれからの食生活にいかしていきましょう。

●学校給食について●



学校給食の栄養について
知り、目的を理解することが
できましたか?

●食事のマナーについて●



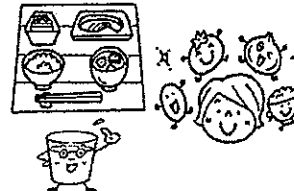
食事のあいさつや、正しい
はしの持ち方などを知る
ことができましたか?

●よくかむことについて●



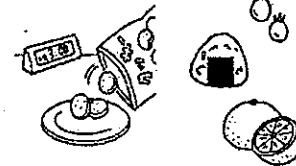
よくかんで食べることの
大切さを知ることが
できましたか?

●夏の食事について●



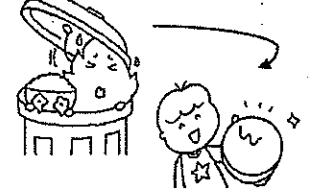
3食の食事や水分補給の
大切さを知ることが
できましたか?

●間食について●



間食の正しい取り方を
知ることができましたか?

●食品ロスについて●



食品ロスについて知り、
食べ物の大切さを
学ぶことができましたか?

●7つのご食と共食について●



7つのご食について知り、
共食の大切さを理解する
ことができましたか?

●かぜの予防について●



かぜを予防するための
食事について知ることが
できましたか?

●食物アレルギーについて●



食物アレルギーについて
知り、症状などを理解する
ことができましたか?