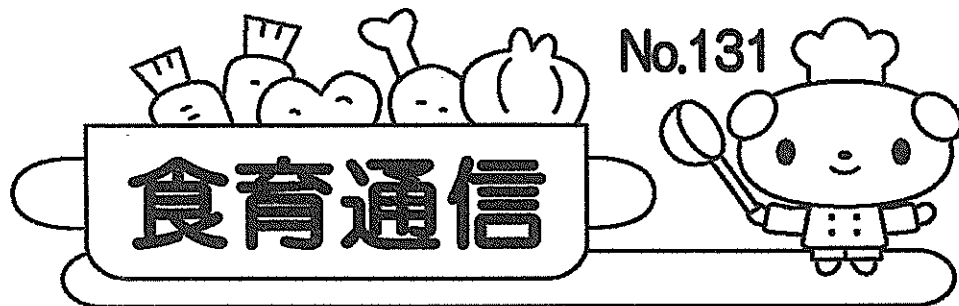
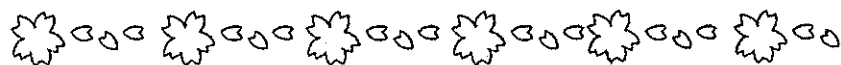




令和7年4月 帯広市学校給食センター



- ♡ 新年度が始まり、新たな生活に期待がふくらむ
- ♡ 春がやってきました。
- ♡ 今年度も給食センターでは、安全・安心で体にも心にもおいしい給食づくりを、職員一同全力で取り組んでまいります。
- ♡ 1年間、どうぞよろしくお願いいたします！



オビリーの 給食豆知識

給食センターのご紹介

帯広市学校給食センターは、市内のほぼ真ん中に位置し、市内の全小中義務教育学校39校分の給食を提供しています。

約100人の調理員が、小学校2コース、中学校1コースに分かれて給食づくりをしています。

また、毎月給食センターから「給食だより」と「食育通信」を配布しています。給食献立表のほか、食材の産地や行事食の紹介、給食のレシピなど、様々な情報をお知らせしています。

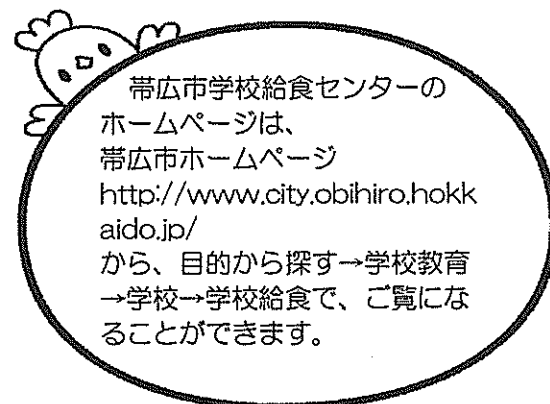
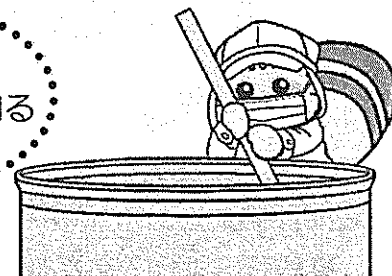
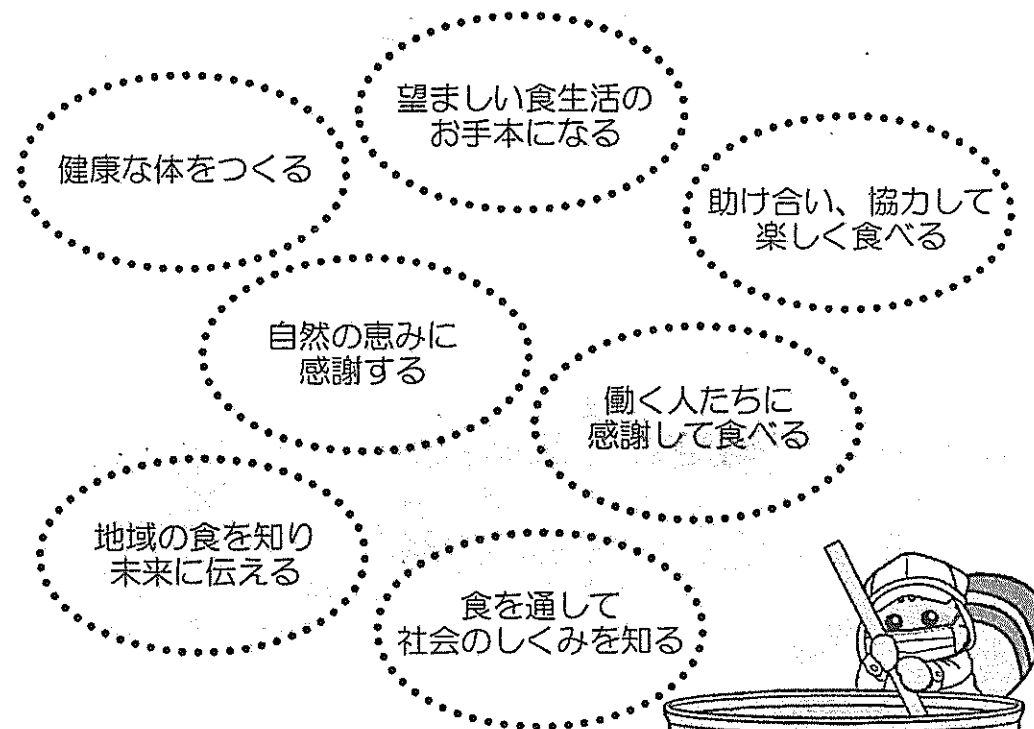
学校給食を身近に感じていただけると嬉しいです！

学校給食キャラクターの「オビリー」だよ！
給食のことはなんでも聞いてね☆



学 校 給 食 の 目 標

学校給食は、「学校給食法」に基づいて、子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるために、次の7つの目標を掲げています。



二次元コードからホームページを
チェックしてね☆



★定番給食メニューレシピ紹介★

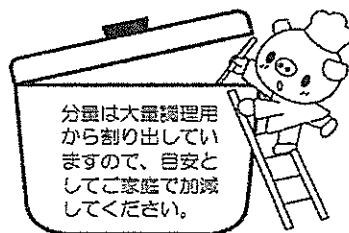
鶏肉のうま煮

うまみ
たっぷり♪

<材料 4人分>

- 鶏むね肉ぶつ切り …140g
- 高野豆腐（角切り） …1枚（約16g）
- 焼きちくわ（輪切り） …1.5本（約40g）
- 人参（角切り） …中サイズ1/2本（約50g）
- 板こんにゃく（角切り） …1/6枚（約50g）
- さやいんげん（2cm幅切り） …5本（約50g）
- 炒め油 …適量
- しょうゆ …大さじと小さじ1
- 三温糖 …大さじ1弱
- みりん …小さじ2
- 日本酒 …小さじ1
- 水 …40cc

④



<作り方>

1. 高野豆腐は水でもどし、板こんにゃくをさっとゆでておく。
2. 鍋に炒め油をひき、鶏肉を炒める。
3. 2に人参、こんにゃくを加えてさらに炒め、④の調味料を加える。
4. 高野豆腐、ちくわを加えて煮込み、最後にさやいんげんを加えてできあがり。

放射性物質の測定検査

<2月17日から3月24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

学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

給食だよりや食育通信では、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきたいと思っています。よろしくお願いいたします。

学校給食の 衛生管理

学校給食をつくる時は、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。

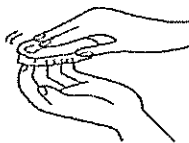
清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶ唾液や髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク、帽子、調理衣などを着用しています。



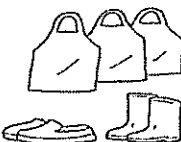
手洗いの徹底

作業前は、個人専用のつめブラシなどを使ってつめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。



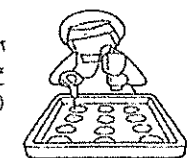
エプロンなどの使いわけ

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、履き物などを使いわけています。



適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分間以上に枚貝などは85～90℃で90秒間以上になるようにしています。



献立の内容

ごはん



週 3 回

パン



週 1 回

めん



週 1 回

- おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
- 行事や旬の食材、季節感を考えています。
- 地場産物を活用しています。

おたよりを通して、食に関する知識や地域の食材、食文化などをお伝えしていきます。

毎月発行します。ぜひご覧ください。

