

給食だより



令和3年1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4.2番地3
TEL 49-1900

	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	
6日(水)		よこぎりブランパンズパン	ブランパンズパン		卵・乳・小麦	
		オニオンスープ		ぶたにく	たまねぎ、にんじん、パセリ	小麦
		ハンバーグケチャップソース		とりにく、ぶたにく	たまねぎ	
		キャベツとコーンのソテー		ウインナー	キャベツ、にんじん、コーン	小麦
		牛乳		牛乳		乳
7日(木)		ごはん	ごはん			
		おそうに	もち	とりにく、あぶらあげ、ツト	たまねぎ、にんじん	小麦
		さばのみそに		さば		
		さんしょくきんぴら	ごま		こんにゃく、にんじん、えだまめ	小麦
		牛乳		牛乳		乳
8日(金)		しょうゆラーメン	ラーメン	ぶたにく、ツト	小麦	
		にくまん	にくまんのかわ	ぶたにく	たけのこ、ながねぎ、しいたけ	乳・小麦
		牛乳		牛乳		乳
12日(火)		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
		チキンカツ		とりにく		小麦
		りんごゼリー	ゼリー		りんご	
		牛乳		牛乳		乳
13日(水)		せわりパン	せわりパン		卵・乳・小麦	
		ポトフ	じゃがいも、ピーマン	ベーコン	たまねぎ、にんじん、パセリ	小麦
		ウインナー〜ケチャップ〜		ウインナー		
		カラフルソテー		ツナ	キャベツ、にんじん、コーン、えだまめ	小麦
		牛乳		牛乳		乳
14日(木)		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
		みそしる		とうふ、あぶらあげ	だいこん、たもぎたけ、ながねぎ	
		みかん			みかん	
		牛乳		牛乳		乳
15日(金)		おやくうどん	うどん	たまご、とりにく	にんじん、しいたけ、たけのこ、ながねぎ	卵・小麦
		はくさいのにびたし		あぶらあげ	はくさい、しめじ、にんじん	小麦
		牛乳		牛乳		乳
18日(月)		ごはん	ごはん			
		とうふとわかめのみそしる		とうふ、あぶらあげ、わかめ	ながねぎ	
		にくじゃが	じゃがいも	ぶたにく		小麦
		キャベツのうめあえ			キャベツ、えだまめ、うめぼし	
19日(火)		ごもくチャーハン	ごはん	ぶたにく	にんじん、ながねぎ、しいたけ、コーン	小麦
		やさいのちゅうかさスープ	はるさめ	ぶたにく	はくさい、にんじん、もやし	小麦
		だいこんナムル			だいこん、にんじん、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
20日(水)		コッペパン	コッペパン		卵・乳・小麦	
		ミネストローネ	マカロニ、じゃがいも	ベーコン	たまねぎ、にんじん、トマト	小麦
		ココロチキンのバジルふうみ		とりにく		
		まめまめサラダ	ごま	だいず	えだまめ、キャベツ	小麦
牛乳		牛乳		乳		

21日(木)	<p>きりぼしだいこんのにもものほっけフライ</p>	<p>ごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>ほっけフライ</p> <p>きりぼしだいこんのにももの</p> <p>牛乳</p>	<p>北海道の水産物消費拡大事業で提供していただいた、ほっけフライです♪</p>	<p>ごはん</p> <p>とりにく、とうふ</p> <p>ほっけ</p> <p>あぶらあげ、さつまあげ</p> <p>牛乳</p>	<p>だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく、しいたけ、ながねぎ</p> <p>きりぼしだいこん、にんじん</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
22日(金)	<p>しょうゆだれポテトもち</p> <p>ごもくうどん</p> <p>うどん</p>	<p>ごもくうどん</p> <p>しょうゆだれポテトもち</p> <p>牛乳</p>	<p>うどん</p> <p>じゃがいも</p> <p>牛乳</p>	<p>ぶたにく、あぶらあげ</p>	<p>なめこ、にんじん、ながねぎ</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
<p>全国学校給食週間</p>						
25日(月)	<p>じゃがいもココロサラダ</p> <p>ビーフストロガノフ</p>	<p>ビーフストロガノフ</p> <p>じゃがいもココロサラダ</p> <p>牛乳</p>	<p>北海道の牛肉消費拡大事業により、提供していただいた【付替四季彩牛】という和牛を使ったビーフストロガノフです♪</p>	<p>ごはん</p> <p>じゃがいも</p> <p>牛乳</p>	<p>牛肉</p> <p>たまねぎ、しめじ、セロリ、りんご、トマト</p> <p>きゅうり、コーン</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
26日(火)	<p>チンゲンサイのおひたし</p> <p>ふじさんゼリー</p> <p>しらすかきあげどん</p> <p>しいたけのみそしる</p>	<p>しらすかきあげどん～どんタレ～</p> <p>しいたけのみそしる</p> <p>チンゲンサイのおひたし</p> <p>ふじさんゼリー</p> <p>りょくちゃ</p>	<p>ごはん</p> <p>ゼリー</p>	<p>しらす</p> <p>とうふ、わかめ</p> <p>かつお</p>	<p>たまねぎ、にんじん、ごぼう、しゅんぎく</p> <p>しいたけ</p> <p>チンゲンサイ、もやし、にんじん</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p>
27日(水)	<p>とがちマッシュソテー</p> <p>えだまめコロック</p> <p>あずきパン</p> <p>コーンシチュー</p>	<p>あずきパン</p> <p>コーンシチュー</p> <p>えだまめコロック</p> <p>とがちマッシュソテー</p> <p>牛乳</p>	<p>あずきパン</p> <p>じゃがいも</p> <p>牛乳</p>	<p>ぶたにく、牛乳</p> <p>じゃがいも</p> <p>牛乳</p>	<p>たまねぎ、コーン、にんじん</p> <p>えだまめ</p> <p>キャベツ、マッシュルーム、にんじん、コーン</p>	<p>卵・乳・小麦</p> <p>乳・小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
28日(木)	<p>ごまじゃこサラダ</p> <p>スルガエレガントゼリー</p> <p>ごはん</p> <p>つみれじる</p>	<p>ごはん</p> <p>つみれじる</p> <p>しずおかハンバーグ～オニオンソース～</p> <p>ごまじゃこサラダ</p> <p>スルガエレガントゼリー</p> <p>牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>ごま</p> <p>ゼリー</p>	<p>いわし、あぶらあげ</p> <p>とりにく、ぶたにく</p> <p>しらす</p> <p>ゼリー</p> <p>牛乳</p>	<p>にんじん、だいこん、ながねぎ</p> <p>たまねぎ</p> <p>ごまつな、にんじん、キャベツ</p> <p>みかん(スルガエレガント)</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
29日(金)	<p>コールスローサラダ</p> <p>ミートソースパンネ</p>	<p>ミートソースパンネ</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>牛乳</p>	<p>パンネ</p> <p>牛乳</p>	<p>ぶたにく、だいず</p> <p>牛乳</p>	<p>たまねぎ、にんじん</p> <p>キャベツ、にんじん、きゅうり</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>

- * 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、小麦、そば、卵、乳、落花生

1月の平均値	エネルギー	629 kcal
	たんぱく質	25.7 g
	脂質	19.6 g

～1月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

- | | | |
|---|---|--|
| <p><野菜></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごぼう 帯広(和田さん) ・玉葱 帯広(中村さん、泉さん) ・じゃがいも 十勝 ・ホールコーン 十勝 ・人参 帯広(泉さん)、十勝 ・枝豆 芽室 ☆大豆 帯広 ☆もやし 十勝 <p>(十勝産・道産以外になることもあります)</p> | <p><豆腐類></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豆腐 十勝 ・油揚 十勝 <p><肉類></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豚肉 十勝、道内 ☆鶏肉 十勝、道内 ・ベーコン、ハム 道内 <p>(十勝産・道産以外になることもあります)</p> | <p><調味料・その他></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆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 <p>☆マークが付いている食材は、年間を通して十勝産です。</p> |
|---|---|--|

職 種：令和2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午前勤務 ②午後勤務 ③隔日勤務(週2～3日勤務) ④1日勤務

勤務時間：①8:15～12:15 ②13:15～17:00 ③④8:15～16:30(休憩時間あり)

給 料：日給①3,824円～4,624円 ②3,585円～4,335円 ③④6,931～8,381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 ①②7日 ③3日 ④10日)

業務内容：学校給食調理業務(②を除く)、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)

募集

学校給食センターで働いてみませんか?

【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

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、教育・文化・スポーツ→学校教育→学校給食 でご覧になることができます。