

給食だより



令和3年1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

	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)	チキンカツ	ご飯、じゃが芋	豚肉	玉葱、人参	小麦
	りんごゼリー		鶏肉		小麦
	カレーライス	ゼリー		りんご	
	牛乳		牛乳		乳
7日(木)	五目うどん	うどん	豚肉、油揚げ	なめこ、人参、長葱	小麦
	竹輪の磯辺揚げ		竹輪、あおのり		小麦
	うどん		牛乳		乳
	牛乳				
8日(金)	三色金平	ご飯			
	さばのみそ煮	餅	鶏肉、油揚げ、ツト	玉葱、人参	小麦
	ご飯	ごま		こんにゃく、人参、枝豆	小麦
	お雑煮		牛乳		乳
12日(火)	れんこんと竹輪の甘辛炒め	ご飯			
	いわしの梅煮	じゃが芋	豚肉、豆腐	人参、大根、こんにゃく、長葱	
	れんこんと竹輪の甘辛炒め	ごま	竹輪	梅干し	小麦
	牛乳		牛乳	れんこん、人参	小麦
13日(水)	カラフル豚丼	ご飯	豚肉	玉葱、人参、枝豆、コーン	小麦
	みそ汁		豆腐、油揚げ	大根、たもぎ茸、長葱	
	みかん			みかん	
	牛乳		牛乳		乳
14日(木)	しょうゆラーメン	ラーメン	豚肉、ツト	もやし、メンマ、長葱	小麦
	肉まん	肉まんの皮	豚肉	筍、長葱、椎茸	乳・小麦
	ラーメン		牛乳		乳
	牛乳				
15日(金)	DAIGOもくチャーハン	ご飯	豚肉	人参、長葱、椎茸、コーン	小麦
	DAIGOスープ	春雨	豚肉	白菜、人参、もやし	小麦
	DAIGO～ナムル			大根、人参、きゅうり	小麦
	牛乳		牛乳		乳
18日(月)	コッパパン	コッパパン			卵・乳・小麦
	ミネストローネ	マカロニ、じゃが芋	ベーコン	玉葱、人参、トマト	小麦
	コロコロチキンのバジル風味		鶏肉		
	ビーンズマヨサラダ	ごま	大豆、手亡豆、金時豆	枝豆、キャベツ、きゅうり	小麦
19日(火)	ごはん	ごはん			
	けんちん汁		鶏肉、豆腐	大根、人参、ごぼう、こんにゃく、椎茸、長葱	小麦
	ほっけフライ		ほっけ		小麦
	切干大根の煮物		油揚げ、さつま揚げ	切干大根、人参	小麦
20日(水)	ライス	ご飯			
	ポトフ	じゃが芋、ピーマン	ベーコン	玉葱、人参、パセリ	小麦
	ケチャップだれ肉団子		鶏肉、豚肉	玉葱	小麦
	キャベツとコーンのソテー		ウィンナー	キャベツ、人参、コーン	小麦
牛乳		牛乳		乳	

今日は第五の日です！第五中学校の2年生が家庭科の授業で考えたメニューが登場します！5種類の具材が入ったチャーハンとスープですよ☆お楽しみに♪

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！

1人2ヶです☆

21日(木)	しょうゆだれポテトもち あげあげEnjoyたまうどん うどん	あげあげEnjoyたまうどん しょうゆだれポテトもち 牛乳	第五中学校の2年生が家庭科の授業で考えたメニューです♪あげ玉と油あげ、たまごが入ったうどんとしょうゆだれのかかったポテトもちです☆	うどん、揚げ玉 じゃが芋	鶏肉、卵、油揚げ 牛乳	人参、椎茸、長葱	卵・小麦 小麦 乳
22日(金)	キャベツの梅和え 肉じゃが 豆腐とわかめのみそ汁 ご飯	ご飯 豆腐とわかめのみそ汁 肉じゃが キャベツの梅和え 牛乳		ご飯 じゃが芋	豆腐、油揚げ、わかめ 豚肉	長葱 キャベツ、枝豆、梅干し	小麦 乳
全国学校給食週間							
25日(月)	十勝マッシュソーサー 枝豆コロック 小豆パン コーンシチュー	小豆パン コーンシチュー 枝豆コロック 十勝マッシュソーサー 牛乳		小豆パン じゃが芋	豚肉、牛乳	玉葱、コーン、人参 枝豆 キャベツ、マッシュルーム、人参、コーン	卵・乳・小麦 乳・小麦 小麦 小麦 乳
26日(火)	ごまじゃこサラダ スルガエレガントゼリー ご飯	ご飯 つみれ汁 静岡ハンバーグ～オニオンソース～ ごまじゃこサラダ スルガエレガントゼリー 牛乳	静岡県が名産のスルガエレガントというみかんのゼリーです♪	ご飯 ゼリー	ご飯 いわし、油揚げ 鶏肉、豚肉 ごま しらす	人参、大根、長葱 玉葱 小松菜、人参、キャベツ みかん(スルガエレガント)	小麦 小麦 小麦 乳
27日(水)	じゃが芋コロコロサラダ ビーフストロガノフ ご飯	ビーフストロガノフ じゃが芋コロコロサラダ 牛乳	北海道の牛肉消費拡大事業により、提供していただいた【十勝四季彩牛】という和牛を使ったビーフストロガノフです☆	ご飯 じゃが芋	ご飯 牛肉 じゃが芋	玉葱、しめじ、セロリ、りんご、トマト きゅうり、コーン	小麦 小麦 乳
28日(木)	コールスローサラダ ミートソースパンネ ご飯	ミートソースパンネ コールスローサラダ 牛乳		パンネ	豚肉、大豆 牛乳	玉葱、人参 キャベツ、人参、きゅうり	小麦 小麦 乳
29日(金)	チンゲン菜のおひたし 富士山ゼリー しらすかき揚げ丼 椎茸のみそ汁 ご飯	しらすかき揚げ丼～丼タレ～ 椎茸のみそ汁 チンゲン菜のおひたし 富士山ゼリー 緑茶	ご飯の上にかき揚げをのせて、タレをかけて食べましょう♪ 逆にすると、富士山に見えるゼリーです♪	ご飯 ゼリー	ご飯 しらす 豆腐、わかめ かつお	玉葱、人参、ごぼう、香菊 椎茸 チンゲン菜、もやし、人参	小麦 小麦 小麦

- * 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	798 kcal
	たんぱく質	30.7 g
	脂質	22.7 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)、十勝 ・玉葱 帯広(中村さん、泉さん) ・じゃがいも 帯広(泉さん)、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 ・油揚げ 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
- ☆マークが付いている食材は、年間を通して十勝産です。

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?



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。