

給食だより



令和3年2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4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
1日(月)	<p>チョコチップパン ココロチキンの レモンペッパー焼き ミネスト ローネ</p>	チョコチップパン マカロニ、 じゃが芋	ベーコン 鶏肉	玉葱、人参、トマト 大根、コーン、人参	卵・乳・小麦 小麦
2日(火)	<p>きゅうり 昆布 わかめ ご飯 いわしの 梅煮 鬼除け汁</p>	ご飯 じゃが芋	わかめ 豚肉、大豆 いわし 昆布	人参、大根、ごぼう、長葱 梅干 キャベツ、きゅうり	小麦 小麦 乳
3日(水)	<p>フルーツ カクテル ハートの コロッケ ライス オビリー スープ カレー</p>	ごはん じゃが芋	鶏肉、うずら卵 鶏肉、豚肉	なす、パプリカ、ズッキーニ、人参、 トマト、玉葱 みかん	卵・小麦 小麦 乳
4日(木)	<p>厚揚げの 香味ねぎ炒め 担々麺 ラーメン</p>	ラーメン、ごま	豚肉 鶏肉、厚揚げ	もやし、にら 人参、長葱	小麦 小麦 乳
5日(金)	<p>おひたし マッスル 生姜焼き ご飯 十勝汁</p>	ご飯 じゃが芋	鮭、豆腐 鶏肉 かつお	人参、大根、白菜、長葱 玉葱、枝豆 ほうれん草、もやし	小麦・えび 小麦 小麦 乳
8日(月)	<p>アーモンド サラダ 豚肉の バーベキュー ソース炒め コッパン オニオン スープ</p>	コッパン	豚肉	玉葱、人参、コーン、パセリ 玉葱、りんご キャベツ、きゅうり、人参	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
9日(火)	<p>和風 ポテト サラダ オビリー 厚焼き卵 ほたて ご飯 鶏すまし汁</p>	ご飯 ふ	ほたて、油揚げ 鶏肉 卵	人参、椎茸、さやいんげん 大根、小松菜	小麦 小麦 卵・小麦 小麦 乳
10日(水)	<p>春雨 サラダ えびの チリソース煮 ご飯 塩ワタンスープ</p>	ご飯 ワンタン	豚肉 えび	メンマ、もやし、チンゲン菜 玉葱、人参、枝豆 キャベツ、人参、きゅうり	小麦 小麦・えび 小麦 乳
12日(金)	<p>キャベツの 梅和え 肉じゃが 豆腐の みそ汁 ご飯</p>	ご飯 じゃが芋	豆腐、油揚げ 豚肉	長葱 キャベツ、枝豆、梅干	小麦 乳
15日(月)	<p>キャベツと コーンの ソテー ハンバーグ 手作りソース 横切り ブランパン アルファベツ スープ ジョア</p>	ブランパンズパン じゃが芋、 マカロニ	ベーコン 鶏肉、豚肉 ウインナー	玉葱、人参、コーン 玉葱 キャベツ、人参、コーン	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
16日(火)	<p>中華風 海藻サラダ ホイコーロー ご飯 もやしの 中華スープ</p>	ご飯	豚肉 昆布	もやし、椎茸、長葱 キャベツ、玉葱、人参 大根、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳

●節分メニュー●
今年の「節分」は
2月2日です

しょうがと
にんにくが
香ります

【大空中学校3年2組の
生徒が考えました】
十勝のおいしい食材を
つめこんだ十勝汁と、
たんぱく質豊富な鶏肉
の生姜焼きを組み合わ
せました！

北海道の水産物消費拡
大事業で提供してい
だいたほたてを使用し
たほたてご飯です

ぶりぶりのえびを
チリソースで味付
けしました

パンに
はさんで
食べて
ください

17日 (水)		カレーライス	ご飯、じゃが芋	豚肉	玉葱、人参	小麦
		コーンサラダ			コーン、キャベツ、人参	小麦
		牛乳		牛乳		乳
18日 (木)		かしわうどん	うどん	鶏肉、ツト	人参、なめこ、長葱	小麦
		かぼちゃのいとし煮		小豆	かぼちゃ	
		牛乳		牛乳		乳
19日 (金)		ご飯	ご飯			
		白球汁～青春ホームラン～	白玉もち	豚肉、ツト	玉葱、人参、枝豆	小麦
		さばのみそ煮		さば		
		ごまじゃこサラダ	ごま	しらす	小松菜、キャベツ、人参	小麦
22日 (月)		バターパン	バターパン			卵・乳・小麦
		クリームシチュー	じゃが芋	豚肉、牛乳	玉葱、人参	乳・小麦
		チキンカツ		鶏肉		小麦
		マカロニサラダ	マカロニ		きゅうり、人参	小麦
		牛乳		牛乳		乳
24日 (水)		あんかけ丼	ご飯	豚肉	もやし、玉葱、白菜、人参、筍、きくらげ	小麦
		しゅうまい	しゅうまいの皮	鶏肉、豚肉	玉葱	小麦
		大根ナムル		昆布	大根、人参、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
25日 (木)		ミートボールのデミグラススープパンネ	パンネ	鶏肉、豚肉	玉葱、人参、しめじ、トマト	小麦
		まめ豆サラダ	ごま	大豆	枝豆、キャベツ	小麦
		牛乳		牛乳		乳
26日 (金)		ご飯	ご飯			
		芋団子汁	じゃが芋		ごぼう、人参、長葱	小麦
		たらザンギ		たら		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
牛乳		牛乳		乳		

- *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
上記7品目のみ表示しています。

2月の 平均値	エネルギー	805 kcal
	たんぱく質	32.0 g
	脂質	24.3 g

～2月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

<野菜>

- ・玉葱 帯広 (泉さん、中村さん)
- ・人参 帯広 (泉さん)、十勝
- ・ごぼう 帯広 (和田さん)
- ・じゃが芋 帯広 (泉さん)、十勝
- ・ホールコーン 十勝
- ・枝豆 芽室
- ・かぼちゃ 道内
- ・さやいんげん 十勝
- ・にんにく 十勝
- ☆大豆 帯広
- ☆小豆 帯広

<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 道内
- (十勝産・道産以外になることもあります)

<魚類>

- ・ツト 道内
- (道産以外になることもあります)

<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

☆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)
勤務時間：①8:15～12:15 ②13:15～17:00 ③8:15～16:30 (休憩時間あり)
給 料：日給①3,824円～4,624円 ②3,585円～4,335円 ③6,931～8,381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)
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 (一部勤務日初)

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。

