

■今月のもくひょう
準備・後片付けを
きちんとしよう

給食だより

4月



令和3年4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42番地3
TEL 49-1900

学校給食の紹介

1日約13000食を作っています！

帯広市学校給食センターでは、小学校をA・Bと2つのコースにわけ、中学校コースと毎日3コースの給食を作っています。

こんな工夫をしています！

- ◎だしは、『昆布・煮干し・かつお』などでとっています。また月に一度、『鶏ガラ・香味野菜』を煮込んで作るフイヨンを使った特別献立【オビリースープ】も登場します！
- ◎煮物・酢の物・和え物やサラダなど、苦手な子供が多い献立もおいしくできるよう味付けを考えています！
- ◎地場産物や旬の食材を多く使用し、地元の味や旬の味を感じられるようにしています！

毎月の給食だよりをご活用ください！

毎月配布します給食だよりにはその日の献立や食材、食器の並べ方や食品のはたらきなどをのせてあります。目の届く場所に貼って、ご家庭での食の話題として活用していただければと思います。

米飯給食

毎週月・火・木曜日

北海道産「ななつぼし」を使用しています。ご飯はセンターで炊いています。混ぜご飯やチャーハンなども登場します。



パン給食

毎週水曜日

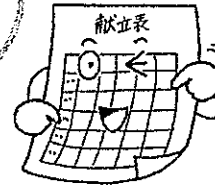
帯広産の「小麦粉」を使用しています。コッペパンやブランパン、チョコチップパンなど色々な味が楽しめるようになっています。



麺給食

毎週金曜日

ラーメン・うどん
スパゲティ・
焼きそばは帯広産の「小麦粉」を使用しています。



4月予定献立表

	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
9日 (金)	しょうゆラーメン	ラーメン	ぶたにく、ツト	メンマ、もやし、ながねぎ	小麦
	マーボーあつあげ		あつあげ、ぶたにく	にら、にんじん、たけのこ	小麦
	牛乳		牛乳		乳
12日 (月)	ごはん	ごはん			
	とうふのみそしる		とうふ、あぶらあげ	ながねぎ	
	ぶたにくのしょうがいため		ぶたにく	たまねぎ	小麦
	はくさいのごまあえ	ごま		はくさい、こまつな	小麦
13日 (火)	ごはん	ごはん			
	しょうがいきりぶたじる	じゃがいも	ぶたにく、とうふ	にんじん、だいこん、ながねぎ	
	ちくぜんに		とりにく	にんじん、ごぼう、しいたけ、こんにゃく	小麦
	キャベツのうめあえ			キャベツ、えだまめ、うめぼし	
14日 (水)	バターパン	バターパン			卵・乳・小麦
	ポークシチュー	じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ、にんじん	小麦
	コロコロチキンのバジルふうみ		とりにく		
	ダイコンマリネ			だいこん、きゅうり、コーン、にんじん	小麦
	牛乳		牛乳		乳
15日 (木)	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
	フルーツカクテル	ゼリー ナタデココ		パイナップル	
	牛乳		牛乳		乳
16日 (金)	パンネポロネーゼ	パンネ	ぶたにく	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ	小麦
	コールスローサラダ			キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦
	おいわいデザート	ゼリー		いちご	
	牛乳		牛乳		乳
19日 (月)	ごはん	ごはん			
	はるさめスープ	はるさめ	ぶたにく	たけのこ、しいたけ	小麦
	ひとつくちたらのちゅうかあんかけ		たら	たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ	小麦
	ナムル		こんぶ	きゅうり、にんじん、だいこん	小麦
	牛乳		牛乳		乳

20日(火)		わかめごはん	ごはん	わかめ			
		すましじる	ふ			だいこん、ながねぎ、しいたけ	小麦
		さばのみそに		さば			
		ぶたにくとえのきだけのしぐれに		ぶたにく		えのきだけ、にんじん、たまねぎ、こんにゃく	小麦
21日(水)		コッパン	コッパン			卵・乳・小麦	
		カラフルボールスープ		たら		はくさい、もやし、にんじん、ほうれんそう、コーン	小麦
		ポークチャップ		ぶたにく		たまねぎ、えだまめ	
		さつまいもサラダ	さつまいも			にんじん、コーン、たまねぎ	小麦
22日(木)		ごはん	ごはん				
		だいこんのみそしる		とうふ、あぶらあげ		だいこん、ながねぎ	
		にくじゃが	じゃがいも	ぶたにく			小麦
		きゅうりこんぶ		こんぶ		キャベツ、きゅうり	小麦
23日(金)		あんかけやきそば	やきそばめん	ぶたにく		もやし、たまねぎ、はくさい、にんじん、たけのこ、きくらげ	小麦
		ちゅうかふうかいそうサラダ		こんぶ		だいこん、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳			乳
26日(月)		ごはん	ごはん				
		みそしる		とうふ、あぶらあげ		だいこん、たまねぎ、ながねぎ	
		やきつくね		とりにく		たまねぎ、にんじん、れんこん、ながねぎ	小麦
		マヨきんぴら	ごま	とりにく		ごぼう、にんじん	小麦
27日(火)		コーンピラフ	ごはん	ハム		コーン、たまねぎ	小麦
		オビリースープ		ベーコン		キャベツ、たまねぎ、えだまめ、にんじん	小麦
		メンチカツ		ぶたにく、とりにく		キャベツ、たまねぎ	小麦
		さくらゼリー	ゼリー				乳
28日(水)		チョコチップパン	チョコチップパン			卵・乳・小麦	
		ジュリエンスープ		ベーコン		キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ	小麦
		ハンバーグ～てづくりソース～		とりにく、ぶたにく		たまねぎ	
		じゃがいものコロコロサラダ	じゃがいも			きゅうり、コーン	小麦
30日(金)		かしわうどん	うどん	とりにく、ツト		にんじん、なめこ、ながねぎ	小麦
		きなこポテトもち	じゃがいも	きなこ			小麦
		うどん		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。

*新しいメニューには、☺マークがつけます。

*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。

4月の 平均値	エネルギー	637 kcal
	たんぱく質	26.3 g
	脂質	20.0 g

～4月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

<野菜>

- ・玉葱 道内
- ・人参 道内
- ・ごぼう 帯広 (和田さん)
- ・じゃが芋 帯広 (泉さん)
- ・小松菜 道内
- ・にら 道内
- ・コーン 十勝
- ・枝豆 十勝
- ☆もやし 十勝

<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、ハム 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3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隔日勤務(週2～3日勤務)②1日勤務
勤務時間：①②8:15～16:30(休憩時間あり)
給 料：日給①②6,931～8,381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 ①3日 ②10日)
業務内容：学校給食調理業務、調理機器等洗浄作業、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、
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。