



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ると幸いです。

米飯給食

毎週火・水・金曜日

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

毎週月曜日

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

毎週木曜日

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
8日(木)	コールスローサラダ パンネボロネーゼ	パンネ	豚肉	玉葱、人参、マッシュルーム	小麦
	コールスローサラダ			キャベツ、人参、きゅうり	小麦
	牛乳		牛乳		乳
9日(金)	ご飯 春雨スープ ひと口たらの中華あんかけ ナムル お祝いデザート 牛乳	ご飯 春雨 ゼリー	豚肉 たら 昆布 牛乳	筍、椎茸 玉葱、人参、ピーマン、筍 きゅうり、人参、大根 いちご	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 乳
	入学・進級おめでとう ございます				
	さつま芋のサラダ ポークチャップ カラフルボールスープ コッペパン	コッペパン	たら 豚肉 さつま芋 牛乳	白菜、人参、もやし、ほうれん草、コーン 玉葱、枝豆 人参、コーン、玉葱	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦
	わかめご飯 すまし汁 さばのみそ煮 豚肉とえのき茸のしぐれ煮 牛乳	ご飯 ふ	わかめ さば 豚肉 牛乳	大根、長葱、椎茸 えのき茸、人参、玉葱、こんにゃく	小麦 小麦 小麦 小麦 乳
	きゅうり昆布 肉じゃが ご飯 大根のみそ汁	ご飯 じゃが芋	豆腐、油揚げ 豚肉 昆布 牛乳	大根、長葱 キャベツ、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳
	麻婆厚揚げ しょうゆラーメン ラーメン	ラーメン	豚肉、ツト 厚揚げ、豚肉 牛乳	メンマ、もやし、長葱 にら、人参、筍	小麦 小麦 乳
16日(金)	コーンピラフ オビリースープ メンチカツ さくらゼリー 牛乳	ご飯 ゼリー	ハム ベーコン 豚肉、鶏肉 牛乳	コーン、玉葱 キャベツ、玉葱、枝豆、人参 キャベツ、玉葱	小麦 小麦 小麦 小麦 乳
	オビリースープとは、帯広市学校給食センターで鶏ガラ・香味野菜をコトコト煮てとったフイヨンを使用したスープです。素材の味をしっかりと味わえるスープですよ。				

19 日 (月)		バターパン	バターパン			卵・乳・小麦
		ポークシチュー	じゃが芋	豚肉	玉葱、人参	小麦
		コロコロチキンのバジル風味		鶏肉		
		ダイコンマリネ			大根、きゅうり、コーン、人参	小麦
		牛乳		牛乳		乳
20 日 (火)		ご飯	ご飯			
		豆腐のみそ汁		豆腐、油揚げ	長葱	
		豚肉の生姜炒め		豚肉	玉葱	小麦
		白菜のごま和え	ごま		白菜、小松菜	小麦
		牛乳		牛乳		乳
21 日 (水)		カレーライス	ご飯、じゃが芋	豚肉	玉葱、人参	小麦
		フルーツカクテル	ゼリー、ナタデココ		パイン	
		牛乳		牛乳		乳
22 日 (木)		あんかけ焼きそば	焼きそば麺	豚肉	もやし、玉葱、白菜、人参、筍、きくらげ	小麦
		中華風海藻サラダ		昆布	大根、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
23 日 (金)		ご飯	ご飯			
		キャベツのみそ汁		豆腐、油揚げ	キャベツ、長葱	
		いわしの梅煮		いわし	梅干し	小麦
		小松菜のなめ茸和え			小松菜、人参、えのき茸	小麦
		牛乳		牛乳		乳
26 日 (月)		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、玉葱、人参、パセリ	小麦
		ハンバーグ～手作りソース～		鶏肉、豚肉	玉葱	
		じゃが芋のコロコロサラダ	じゃが芋		きゅうり、コーン	小麦
		牛乳		牛乳		乳
27 日 (火)		ご飯	ご飯			
		生姜入り豚汁	じゃが芋	豚肉、豆腐	人参、大根、長葱	
		筑前煮		鶏肉	人参、ごぼう、椎茸、こんにゃく	小麦
		キャベツの梅和え			キャベツ、枝豆、梅干し	
		牛乳		牛乳		乳
28 日 (水)		ご飯	ご飯			
		かしわ汁		鶏肉、ツト	人参、なめこ、長葱	小麦
		かぼちゃ挽肉フライ		豚肉	かぼちゃ、玉葱	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
30 日 (金)		ご飯	ご飯			
		みそ汁		豆腐、油揚げ	大根、たもぎ茸、長葱	
		焼きつくね		鶏肉	玉葱、人参、れんこん、長葱	小麦
		マヨきんぴら		ごま	ごぼう、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。

*新しいメニューには、 マークがつきます。

*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	815 kcal
たんぱく質	32.3 g
脂 質	24.4 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
・油揚げ	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：①⑧:15～16:30（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、
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。

