

給食だより



令和4年3月
小学校A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
1日(火)	きなこポテトもち しおラーメン	ラーメン	ぶたにく	メンマ、もやし、にんじん、ながねぎ	小麦
	ラーメン	じゃがいも	きなこ		小麦
	牛乳		牛乳		乳
2日(水)	ごはん	ごはん			
	のっぺいじる		とりにく、あぶらあげ	だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく、ながねぎ	小麦
	さばのみそに		さば		
	こまつなのなめたけあえ			こまつな、にんじん、えのきだけ	小麦
3日(木)	クリームパン	クリームパン			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
	メンチカツ		とりにく、ぶたにく	たまねぎ	
	コーンサラダ			コーン、キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦
	牛乳		牛乳		乳
4日(金)	ごはん	ごはん			
	たもぎたけのみそしる		あぶらあげ	たもぎだけ、ながねぎ	
	とりにくのうまに		とりにく、こうや豆腐、ちくわ	にんじん、こんにゃく、さやいんげん	小麦
	ごまじゃこサラダ	ごま	しらすぼし	こまつな、キャベツ、にんじん	小麦
7日(月)	ポークカレーライス	ごはん、じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ、にんじん	小麦
	フルーツしらたま	しらたまもち、ゼリー、ナタデココ		みかん、もも、パイナップル	
	牛乳		牛乳		乳
8日(火)	わふうスープスパゲティ	ほそめんパスタ	ぶたにく	しめじ、たまねぎ、にんじん	小麦
	オニオンドレッシングサラダ		とりにく	キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦
	牛乳		牛乳		乳
9日(水)	えだまめとひじきのたきこみごはん	ごはん、ごま	とりにく、ひじき	にんじん、えだまめ	小麦
	とうふのみそしる		とうふ、わかめ、あぶらあげ	ながねぎ	
	とうふのハンバーグ		とりにく、とうふ、おから	たまねぎ、にんじん	
	だいずとひじきのあまに		とりにく、だいず、ひじき	にんじん、こんにゃく	小麦
10日(木)	ミルクパン	ミルクパン			卵・乳・小麦
	ビーフシチュー	じゃがいも	ぎゅうにく	たまねぎ、にんじん	小麦
	コロコロチキンのレモンペッパーやき		とりにく		
	マカロニサラダ	マカロニ		きゅうり、にんじん、コーン	小麦
	牛乳		牛乳		乳
11日(金)	ごはん	ごはん			
	しょうゆワンタンスープ	ワンタン	ぶたにく	メンマ、もやし、チンゲンサイ、ながねぎ	小麦
	チンジャオロース		ぶたにく	ピーマン、たまねぎ、にんじん、たけのこ	小麦
	だいこんナムル			だいこん、にんじん、きゅうり	小麦
11日(金)	牛乳		牛乳		乳

福田小学校6年生が考えました。
帯広の特産品「大豆」を使ったメ
ニューを家庭科の授業で考えてく
れました。栄養バランスなどを考
えた素敵なメニューです。



14日 (月)	はくさいのおかかあえ ぶたにくのしょうがやき ごはん けんちんじる	ごはん	ごはん			
		けんちんじる		とりにく、とうふ	だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく しいたけ、ながねぎ	小麦
		ぶたにくのしょうがやき	ごま	ぶたにく	えだまめ	小麦
		はくさいのおかかあえ		かつおぶし	はくさい、にんじん	小麦
15日 (火)	きんぴらごぼう うどん かしわうどん	かしわうどん	うどん	とりにく	にんじん、なめこ、ながねぎ	小麦
		きんぴらごぼう	ごま		ごぼう、にんじん、こんにゃく、 さやいんげん	小麦
		うどん		牛乳		乳
16日 (水)	ごまこぶあえ いわしのしょうがに ごはん しょうがいりぶたじる	ごはん	ごはん			
		しょうがいりぶたじる	じゃがいも	ぶたにく、とうふ	にんじん、だいこん、ごぼう、ながねぎ	
		いわしのしょうがに		いわし		小麦
		ごまこぶあえ	ごま	こんぶ	キャベツ、えだまめ、にんじん	小麦
17日 (木)	ツナマヨサラダ チョコチップパン チキンチャップ アルファベットスープ	チョコチップパン	チョコチップパン			卵・乳・小麦
		アルファベットスープ	マカロニ、 じゃがいも	ベーコン	たまねぎ、にんじん、コーン	小麦
		チキンチャップ		とりにく	たまねぎ、えだまめ	
		ツナマヨサラダ		ツナ	にんじん、きゅうり、コーン	小麦
18日 (金)	とんカツ すだちゼリー～デミグラスソース～ コーンピラフ オビリースープ	コーンピラフ	ごはん	ウインナー	コーン	小麦
		オビリースープ		ベーコン	キャベツ、たまねぎ、コーン、にんじん	小麦
		とんカツ～デミグラスソース～		ぶたにく		小麦
		すだちゼリー			すだち	
22日 (火)	ガトーショコラ ダイコンマリネ ミートソースパンネ	ミートソースパンネ	パンネ	ぶたにく	たまねぎ、にんじん	小麦
		ダイコンマリネ			だいこん、きゅうり、コーン、にんじん	小麦
		ガトーショコラ	こめこ、ココア	とうにゅう		
		牛乳		牛乳		乳
23日 (水)	DANINのキャベツのうめあえにくましましにちゅうじゃが ごはん テンションあげあげなとうふのみそじる	ごはん	ごはん			
		テンションあげあげなとうふのみそじる		とうふ、あぶらあげ	ながねぎ	
		にくましましにちゅうじゃが	じゃがいも	ぶたにく		小麦
		DANINのキャベツのうめあえ		だいず	キャベツ、うめぼし	

- * 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、☺マークが付きまます。
- * 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。

3月の 平均値	エネルギー	645 kcal
	たんぱく質	29.5 g
	脂 質	20.7 g

～3月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

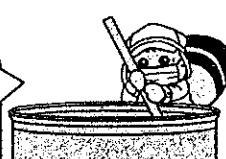
- | | | | |
|---|---|---|---|
| <野菜>
・玉葱 道内
・ごぼう 帯広 (和田さん)
・にんにく 十勝
・キャベツ 道内
・大豆 帯広
・もやし 十勝
・枝豆 十勝
・コーン 十勝 | <豆腐類>
☆豆腐 十勝
・油揚 十勝
<肉類>
☆豚肉 十勝
☆鶏肉 十勝、道内
・ベーコン、ハム 道内
(十勝産・道産以外になることもあります) | <魚類>
・ツト 道内
(道産以外になることもあります) | <調味料・その他>
☆しょうゆ 十勝
☆白しょうゆ 十勝
☆赤みそ 十勝
☆白みそ 十勝
☆でん粉 十勝
・ご飯 道内
☆パン(小麦) 帯広
☆うどん(小麦) 帯広
☆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：午前勤務
 勤務時間：8:15～12:15
 給 料：日給3,824円～4,624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 7日)
 業務内容：学校給食調理業務、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？



【Aコース】
北栄、光南、啓西、稲田、大空、若葉、
広陽、開西、明和、森の里、つつじが丘、
清川、広野



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。