

給食だより



令和4年3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

	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)		ごはん	ごはん			
		たもぎたけのみそしる		あぶらあげ	たもぎたけ、ながねぎ	
		とりにくのうまに		とりにく、こやどうふちくわ	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
	牛乳		牛乳		乳	
2日(水)		コッペパン	コッペパン		卵・乳・小麦	
		わふうコンソメスープ		ぶたにく	しめじ、たまねぎ、にんじん	小麦
		しろみざかなフライ~てづくりソース~		ホキ		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	
3日(木)		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
	牛乳		牛乳		乳	
4日(金)		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
		きなこポテトもち	じゃがいも	きなこ		小麦
		牛乳		牛乳		乳
7日(月)		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
	牛乳		牛乳		乳	
8日(火)		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
	牛乳		牛乳		乳	
<p>稲田小学校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。</p>						
9日(水)		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	
10日(木)		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
	牛乳		牛乳		乳	
11日(金)		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
<p>卒業・進級 おめでとうございます^^</p>						

14日(月)		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		
15日(火)		ごはん	ごはん	ウイナー	コーン	小麦	
		しょうがいりぶたじる		ベーコン	キャベツ、たまねぎ、コーン、にんじん	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	
		牛乳		牛乳		乳	
16日(水)		コーンピラフ	コーンピラフ	ウイナー	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	
		とんかつ〜デミグラスソース〜		ぶたにく		小麦	
		すだちゼリー			すだち		
17日(木)		ごはん	ごはん				
		テンションあげあげなとうふのみそしる		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	
		だいにDANIんきのキャベツのうめあえ		だいず	キャベツ、うめぼし	乳	
18日(金)		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	
22日(火)		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	乳	
23日(水)		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	

今年度最後のオビリースープは、鶏ガラと香味野菜を煮こんだブイヨンで作ったオビリースープです。

皆さんの「巣立ち」をお祝いしてのデザートです！

第二中学校の生徒が家庭科の授業で考えたメニューです。

- *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。

3月の 平均値	エネルギー	644 kcal
	たんぱく質	29.4 g
	脂質	20.4 g

～3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"> ・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 | <p><豆腐類></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豆腐 十勝 ・油揚 十勝 <p><肉類></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豚肉 十勝 ☆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><魚類></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ツト 道内 <p>(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？

【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。