

■今月のもくひょう
準備・後片付けを
きちんとしてよう

給食だより

4月



令和4年4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

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』を煮込んで作るブ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紹介しています。目の届く場所に貼って、ご家庭での食の話題にご活用いただければと思います。

米飯給食

毎週月・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

毎週木曜日

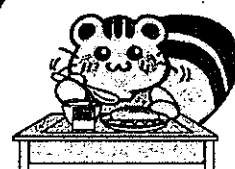
帯広産の「小麦粉」を使用しています。
コッペパンやブランパン、
チョコチップパンなど
色々な味が楽しめる
ようになっています。



麺給食

毎週火曜日

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 (金)	 はくさいの にびたし/やきつくね ゆかり ごはん じゃがいもの みそしる	ごはん じゃがいも	とうふ、あぶらあげ とりにく あぶらあげ 牛乳	ゆかり たまねぎ たまねぎ、にんじん、れんこん、ながねぎ はくさい、しめじ、にんじん	小麦 小麦 乳
11日 (月)	 ちゅうか サラダ ごはん はるさめ スープ	ごはん はるさめ	ぶたにく たら 牛乳	たけのこ、しいたけ たまねぎ、にんじん キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳
12日 (火)	 コーンサラダ ペンネ ボロネーゼ	ペンネ	ぶたにく、だいず 牛乳	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム コーン、キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦 小麦 乳
13日 (水)	 はくさいの おかかあえ カラフル ぶたどん だいこんの みそしる	ごはん だいこんのみそしる	ぶたにく とうふ かつおぶし 牛乳	たまねぎ、にんじん、えだまめ、コーン だいこん、ながねぎ はくさい、にんじん	小麦 小麦 乳
14日 (木)	 コールスロー サラダ コッペパン コロコロチキンの バジルふうみ ポークシチュー	コッペパン じゃがいも	ぶたにく とりにく 牛乳	たまねぎ、にんじん バジル キャベツ、にんじん、きゅうり	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
15日 (金)	 わかめの すのものの クレープ ごはん すましじる	ごはん ふ	ごま こめこ とうにゅう 牛乳	だいこん、ながねぎ、しいたけ えのきだけ、にんじん、たまねぎ、 こんにゃく きゅうり、にんじん いちご	小麦 小麦 小麦 乳
18日 (月)	 きゅうり こんぶ ごはん わかめの みそしる	ごはん じゃがいも	わかめ、とうふ、 あぶらあげ ぶたにく こんぶ 牛乳	ながねぎ キャベツ、きゅうり	小麦 小麦 乳

19日 (火)		しょうゆラーメン	ラーメン	ぶたにく、かまぼこ	メンマ、もやし、ながねぎ	小麦
		スペシャルぎょうざ	ぎょうざのかわ	ぶたにく、とりにく	キャベツ、たまねぎ	小麦
		牛乳		牛乳		乳
20日 (水)		わかめごはん	ごはん	わかめ		
		しらたまじる	しらたまもち	ぶたにく、あぶらあげ	たまねぎ、にんじん	小麦
		あじフライ		あじ		小麦
21日 (木)		よこぎりブランパンズパン	ブランパンズパン			卵・乳・小麦
		コーンスープ		ベーコン	コーン、パセリ	小麦
		ハンバーグ～てづくりソース～		ぶたにく、とりにく	たまねぎ	
22日 (金)		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		もも、パイン	
		牛乳		牛乳		乳
25日 (月)		ごはん	ごはん			
		やさいのちゅうかスープ		いと かまぼこ	もやし、にんじん、ながねぎ	小麦
		しゅうまい	しゅうまいのかわ	とりにく、ぶたにく	たまねぎ	小麦
26日 (火)		あげたまうどん	あげたま、うどん	とりにく	はくさい、にんじん、しいたけ、ながねぎ	小麦
		ちくわとれんこんのあまからいため	ごま	ちくわ	にんじん、れんこん	小麦
		牛乳		牛乳		乳
27日 (水)		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、ごぼう、ながねぎ	
		さばのみそに		さば		
28日 (木)		チョコチップパン	チョコチップパン		キャベツ、たまねぎ、えだまめ、にんじん	卵・乳・小麦
		オビリースープ		ベーコン	キャベツ、たまねぎ	小麦
		メンチカツ		ぶたにく、とりにく	だいこん、コーン、にんじん	小麦
		ダイコンマリネ				
		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	633 kcal
	たんぱく質	26.3 g
	脂 質	19.8 g

～4月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

<野菜>		<豆腐類>		<調味料・その他>	
・玉葱	道内、一部府県産	☆豆腐	十勝	☆しょうゆ	十勝
・人参	道内、一部府県産	・油揚げ	十勝	☆白しょうゆ	十勝
・ごぼう	帯広（和田さん）	<肉類>		☆赤みそ	十勝
・じゃが芋	幕別（小笠原さん）	☆豚肉	十勝	☆白みそ	十勝
・にんにく	道内、一部府県産	☆鶏肉	十勝・道内	☆でん粉	十勝
		・ベーコン、ハム	道内	・ご飯	道内
		（十勝産・道産以外になることもあります）		☆パン（小麦）	帯広
・コーン	十勝			☆うどん（小麦）	帯広
・人参ダイス	十勝			☆ラーメン（小麦）	帯広
・枝豆	十勝				
☆もやし	十勝				

☆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4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常時勤務 ②午前勤務 ③午後勤務
勤務時間：①8:15～16:30（休憩時間あり）②8:15～12:15 ③13:00～16:45
給 料：日給①6,931円～8,381円 ②3,824円～4,624円 ③3,585円～4,335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 ①10日 ②③7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？



【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。