

■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4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・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

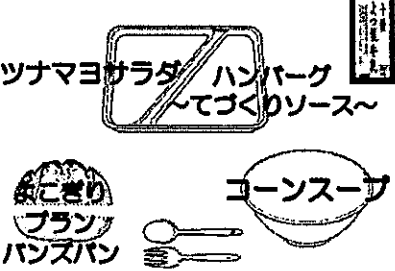
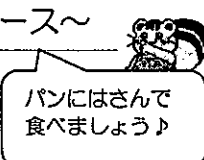
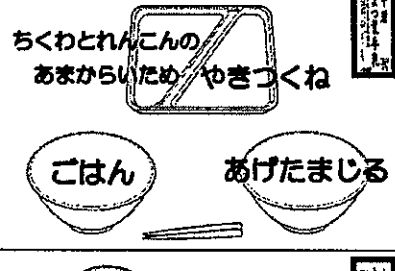
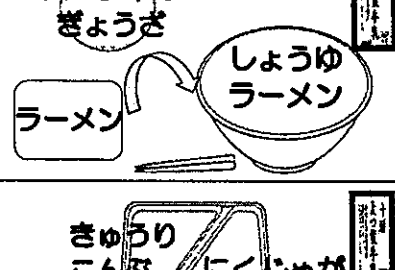
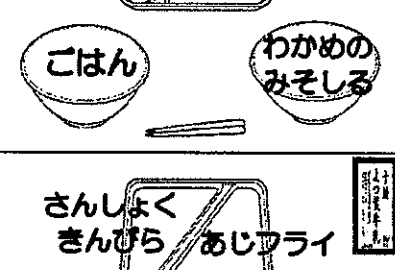
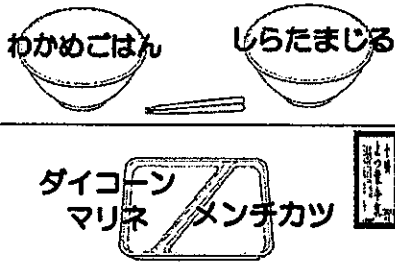
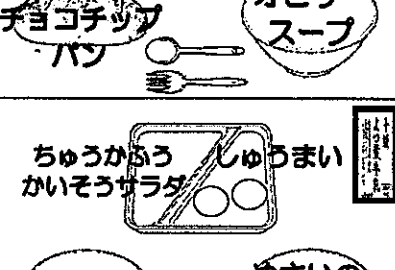
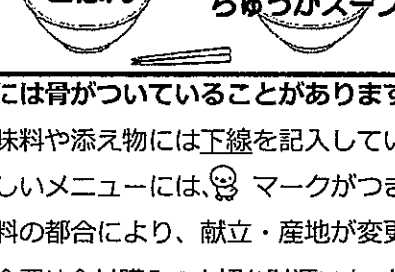
毎週金曜日

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
11 日 (月)	 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 牛乳	ごはん	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
12 日 (火)	 わかめのすのもの ぶたにくとえのきたけのしぐれに ごはん すましじる 牛乳	ごはん ふ ごま	ぶたにく わかめ 牛乳	だいこん、ながねぎ、しいたけ えのきたけ、にんじん、たまねぎ、 こんにゃく きゅうり、にんじん	小麦 小麦 小麦 乳
13 日 (水)	 コールドローサラダ コロコロチキンのバジルふうみ コッペパン ポークシチュー 牛乳	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
14 日 (木)	 ちゅうかサラダ ひとくちタラのあますあんかけ ごはん はるさめスープ 牛乳	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
15 日 (金)	 コーンサラダ おいおいクレープ ペンネボロネーゼ 牛乳	ペンネ コーン お祝い 入学・進級おめでとう ございます♪	ぶたにく、だいず とうにゅう 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 いちご	小麦 小麦 乳
18 日 (月)	 フルーツカクテル カレーライス 牛乳	ごはん、 じゃがいも ゼリー、 ナタデココ	ぶたにく 牛乳	たまねぎ、にんじん もも、パイナップル	小麦 乳
19 日 (火)	 キャベツのうめあえ しょうがいきり ごはん しょうがいきり ぶたじる 牛乳	ごはん じゃがいも	ぶたにく、とうふ さば 牛乳	にんじん、だいこん、ごぼう、ながねぎ キャベツ、えだまめ、うめぼし	乳

20日 (水)		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	
		ツナマヨサラダ		ツナ	にんじん、きゅうり、コーン	小麦
21日 (木)		牛乳		牛乳		乳
		ごはん	ごはん			
		あげたまじる	あげたま	とりにく	はくさい、にんじん、しいたけ、ながねぎ	小麦
		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
22日 (金)		ちくわとれんこんのあまからいため	こま	ちくわ	にんじん、れんこん	小麦
		牛乳		牛乳		乳
		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
25日 (月)		牛乳		牛乳		乳
		ごはん	ごはん			
		わかめのみそしる		わかめ、とうふ、あぶらあげ	ながねぎ	
		にくじゃが	じゃがいも	ぶたにく		小麦
26日 (火)		きゅうりこんぶ		こんぶ	キャベツ、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
		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
27日 (水)		あじフライ		あじ		小麦
		さんしょくきんぴら	こま		こんにゃく、にんじん、えだまめ	小麦
		牛乳		牛乳		乳
		チョコチップパン	チョコチップパン			卵・乳・小麦
28日 (木)		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
		ダイコンマリネ			だいこん、コーン、にんじん	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。

＊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	638	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、一部府県産
・人参 道内、一部府県産
・ごぼう 帯広（和田さん）
・じゃが芋 幕別（小笠原さん）
・にんにく 道内、一部府県産
・コーン 十勝
・人参ダイス 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）

＜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、調理器機等洗浄作業、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。