

■今月の目標
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
中学校コース

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

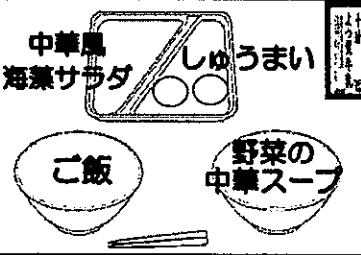
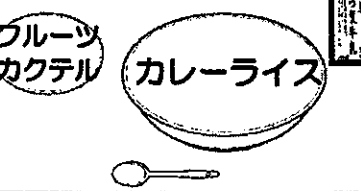
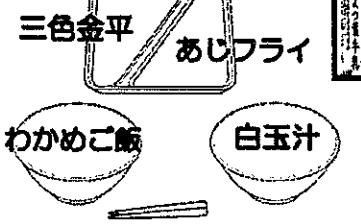
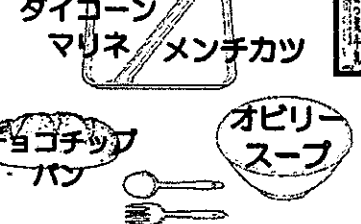
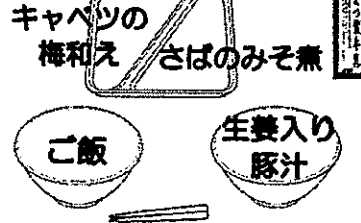
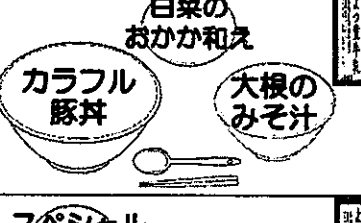
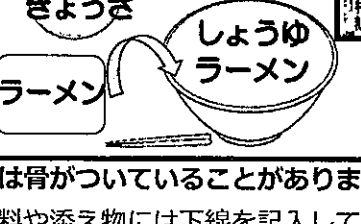
毎週木曜日

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 (金)	白菜の煮びたし 焼きつくね	ご飯		ゆかり	
	ゆかりご飯	じゃが芋	豆腐、油揚げ	玉葱	
	じゃが芋のみそ汁		鶏肉	玉葱、人参、れんこん、長葱	小麦
	焼きたつくね		油揚げ	白菜、しめじ、人参	小麦
	白菜の煮びたし		牛乳		乳
11日 (月)	横切りブランパンズパン	ブランパンズパン			卵・乳・小麦
	お祝い ツナマヨ クレープ		ベーコン	コーン、パセリ	小麦
	ハンバーグ ~手作りソース~	パンにはさんで 食べましょう！	豚肉、鶏肉	玉葱	
	ツナマヨサラダ		ツナ	人参、きゅうり、コーン	小麦
	お祝いクレープ	米粉	豆乳	いちご	
12日 (火)	中華サラダ	入学・進級おめでとう ございます！	豆乳		乳
	ひとろたらの甘酢あんかけ		牛乳		
	春雨スープ				
	ひとろたら		豚肉	筍、椎茸	小麦
	中華サラダ		たら	玉葱、人参	小麦
13日 (水)	わかめの酢の物				
	豚肉とえのき茸のしぐれ煮	ご飯	豚肉	大根、長葱、椎茸	小麦
	すまし汁	ふ		えのき茸、人参、玉葱、こんにゃく	小麦
	わかめの酢の物	ごま	わかめ	きゅうり、人参	小麦
	牛乳		牛乳		乳
14日 (木)	竹輪とれんこんの甘辛炒め	揚げ玉、うどん	鶏肉	白菜、人参、椎茸、長葱	小麦
	揚げ玉うどん	こま	竹輪	人参、れんこん	小麦
	牛乳		牛乳		乳
	きゅうり昆布				
	肉じゃが				
15日 (金)	きゅうり昆布	ご飯			
	肉じゃが	わかめのみそ汁	わかめ、豆腐、油揚げ	長葱	
	わかめのみそ汁	じゃが芋	豚肉		小麦
	牛乳		昆布	キャベツ、きゅうり	小麦
			牛乳		乳
18日 (月)	コッペパン	コッペパン			卵・乳・小麦
	パークシチュー	じゃが芋	豚肉	玉葱、人参	小麦
	パークシチュー		鶏肉	パセリ	
	パークシチュー			キャベツ、人参、きゅうり	小麦
	牛乳		牛乳		乳

19日 (火)	 中華風 海藻サラダ しゅうまい ご飯 野菜の中華スープ	ご飯 野菜の中華スープ しゅうまい 中華風海藻サラダ 牛乳	1人2ケ付け です☆	ご飯 しゅうまいの皮	糸かまぼこ 鶏肉、豚肉 昆布 牛乳	もやし、人参、長葱 玉葱 大根、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳
20日 (水)	 フルーツ カクテル カレーライス	カレーライス フルーツカクテル 牛乳	幕別町の小笠原さんの じゃが芋を使用し ています♪	ご飯、 じゃが芋 ゼリー、 ナタデココ	豚肉 牛乳	玉葱、人参 桃、パイナップル	小麦 乳
21日 (木)	 コーンサラダ ペンネ ボロネーゼ	ペンネボロネーゼ コーンサラダ 牛乳		ペンネ	豚肉、大豆 牛乳	玉葱、人参、マッシュルーム コーン、キャベツ、人参、きゅうり	小麦 小麦 乳
22日 (金)	 三色金平 あじフライ わかめご飯 白玉汁	わかめご飯 白玉汁 あじフライ 三色金平 牛乳		ご飯 白玉もち あじ ごま 牛乳	わかめ 豚肉、油揚げ あじ 牛乳	玉葱、人参 こんにゃく、人参、枝豆	小麦 小麦 小麦 乳
25日 (月)	 ダイコン マリネ メンチカツ チョコチップ パン オビリー スープ	チョコチップパン オビリースープ メンチカツ ダイコンマリネ 牛乳	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 ブ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♪	チョコチップパン	ベーコン 豚肉、鶏肉 牛乳	キャベツ、玉葱、枝豆、人参 キャベツ、玉葱 大根、コーン、人参	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦 乳
26日 (火)	 キャベツの 梅和え さばのみそ煮 ご飯 生薑入り 豚汁	ご飯 生薑入り豚汁 さばのみそ煮 キャベツの梅和え 牛乳		ご飯 じゃが芋	豚肉、豆腐 さば 牛乳	人参、大根、ごぼう、長葱 キャベツ、枝豆、梅干し	乳
27日 (水)	 白菜の おかか和え カラフル 豚丼 大根の みそ汁	カラフル豚丼 大根のみそ汁 白菜のおかか和え 牛乳		ご飯	豚肉 豆腐 かつお節 牛乳	玉葱、人参、枝豆、コーン 大根、長葱 白菜、人参	小麦 小麦 小麦 乳
28日 (木)	 スペシャル ぎょうざ しょうゆ ラーメン	しょうゆラーメン スペシャルぎょうざ 牛乳	桜の形をしたかまぼこ が入っています☆	ラーメン ぎょうざの皮	豚肉、かまぼこ 豚肉、鶏肉 牛乳	メンマ、もやし、長葱 キャベツ、玉葱	小麦 小麦 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。		アレルギー表示欄は <u>えび、かに、小麦、そば、 卵、乳、落花生</u> 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	800 kcal
*調味料や添え物には下線を記入しています。				たんぱく質	31.8 g
*新しいメニューには、  マークがつきます。				脂 質	24.0 g
*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。					

～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、調理器具等洗浄作業、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？



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。

