

# 給食だより



9月

令和4年9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

	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(木)	ごまあえ ちくぜんに ごはん こんさいけんちんじる	ごはん こんさいけんちんじる ちくぜんに ごまあえ 牛乳	ごはん とうふ とりにく	だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく しいたけ、ながねぎ にんじん、ごぼう、しいたけ、こんにゃく はくさい、こまつな	小麦 小麦 小麦 乳	
2日(金)	ちくわとれんこんの あまからいため うどん わかめ うどん	わかめうどん ちくわとれんこんのあまからいため 牛乳	うどん、あげたま ごま	わかめ、ぶたにく ちくわ にんじん、れんこん	小麦 小麦 乳	
5日(月)	はくさいの おかがあえ ごはん ぶたにくの しょうがやき じゃがいもの みそしる	ごはん じゃがいものみそしる ぶたにくのしょうがやき はくさいのおかがあえ 牛乳	ごはん じゃがいも ごま	とうふ、あぶらあげ ぶたにく かつおぶし	えだまめ はくさい、にんじん	小麦 小麦 乳
6日(火)	キャベツの うめあえ ごはん にくじゃが たまぎたけの みそしる	ごはん たもぎたけのみそしる にくじゃが キャベツのうめあえ 牛乳	ごはん じゃがいも	あぶらあげ ぶたにく	たもぎたけ、ながねぎ キャベツ、えだまめ、うめぼし	小麦 乳
7日(水)	じゃがいもの コロコロ サラダ うさぎハンバーグ ジュリエンスープ ブランパン ジュリエンスープ	ブランパン ジュリエンスープ うさぎハンバーグ～てりやきソース～ じゃがいものコロコロサラダ 牛乳	ブランパン	ベーコン ぶたにく、とりにく	キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ たまねぎ きゅうり、コーン	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
8日(木)	じゅうごや ゼリー えだまめ コロック ライス オビリースープ カレー	ライス オビリースープカレー えだまめコロック じゅうごやゼリー 牛乳	ごはん じゃがいも じゃがいも ゼリー	とりにく、うずらたまご とりにく	スッキーニ、パプリカ、なす、たまねぎ トマト、にんじん えだまめ みかん	卵・小麦 小麦 乳
9日(金)	パンパンジー サラダ かわにし ラーメン ラーメン	かわにしラーメン パンパンジーサラダ 牛乳	ラーメン ごま	ぶたにく とりにく	メンマ、もやし、にんじん、ながねぎ きゅうり、にんじん、だいこん	小麦 小麦 乳
12日(月)	チンジャオ ロース はるまき ごはん ハムとわかめの ちゅうかスープ	ごはん ハムとわかめのちゅうかスープ はるまき チンジャオロース 牛乳	ごはん はるまきのかわ、 はるさめ	わかめ、ハム ぶたにく ぶたにく	しいたけ、ながねぎ たまねぎ、にんじん、しいたけ ピーマン、たまねぎ、にんじん、たけのこ	小麦 小麦・えび 小麦 乳
13日(火)	ごまじゃこ サラダ ぶたにくと えのきだけのしぐれに ごはん とうふの みそしる	ごはん とうふのみそしる ぶたにくとえのきだけのしぐれに ごまじゃこサラダ 牛乳	ごはん ごま	とうふ、あぶらあげ ぶたにく しらす	ながねぎ えのきだけ、にんじん、たまねぎ こんにゃく こまつな、キャベツ、にんじん	小麦 小麦 乳
14日(水)	ビーンズマヨ サラダ たんしゃくいも コロック バターパン ポトフ	バターパン ポトフ たんしゃくいもコロック ビーンズマヨサラダ 牛乳	バターパン じゃがいも じゃがいも	ウィナー てぼうまめ、きんときまめ だいす 牛乳	たまねぎ、にんじん、パセリ キャベツ、きゅうり	卵・乳・小麦 小麦 卵・乳・小麦 小麦 乳
15日(木)	トカプチの恵み きゅうりこんぶ おびひろ ぎゅうトン すきやきどん みそしる	おびひろぎゅうトンすきやきどん みそしる きゅうりこんぶ 牛乳	ごはん とりにく、あぶらあげ こんぶ 牛乳	きゅうりにく、ぶたにく とうふ、あぶらあげ こんぶ	はくさい、にんじん、こんにゃく だいこん、たまぎたけ、ながねぎ キャベツ、きゅうり	小麦 小麦 乳
16日(金)	フルーツ カクテル デミグラスソース パンネ	デミグラスソースパンネ フルーツカクテル 牛乳	パンネ ゼリー、ナタデココ	ぶたにく	たまねぎ、にんじん みかん	小麦 乳

川西中学校3年生の皆さん  
 が考えた献立です！

オビリースープの日  
 です月

9月10日は十五夜です。  
 農産物の収穫に感謝をする日  
 です。

川西中学校1年生  
 の皆さんが考えた  
 献立です！

トカプチの恵み  
 ～おびひろの恵みと給食～  
 帯広十勝でとれた  
 食材を使った特別  
 給食です。  
 9月は、  
 豊西牛・十勝めぐ  
 み牧場の帯広産豚  
 肉を使っています。  
 お楽しみに！

20日 (火)	きんぴらごぼう わふうホッケフライ いただきます IMODANじる	ごはん	ごはん			
		じゃがいも あぶらあげ にんじん、ながねぎ 小麦 ホッケ 小麦 ごま ごぼう、にんじん、こんにゃく、いんげん 小麦 牛乳 牛乳 乳	川西中学校2年生の皆さんが考えた献立です！ 			
21日 (水)	ダイコンマリネ コロコロチキンのパジルふうみ コッペパン コーンスープ	コッペパン		コッペパン		
		コーンスープ ベーコン コーン、パセリ 小麦 コロコロチキンのパジルふうみ とりにく パジル ダイコンマリネ だいこん、きゅうり、コーン、にんじん 小麦 牛乳 牛乳 乳				
22日 (木)	ちゅうかサラダ マーボーあつあげ いただきます リーキのちゅうかスープ	ごはん	ごはん			
		リーキのちゅうかスープ ハム リーキ、しいたけ 小麦 マーボーあつあげ ぶたにく、あつあげ にら、にんじん、たけのこ 小麦 ちゅうかサラダ キャベツ、にんじん、きゅうり 小麦 牛乳 牛乳 乳				
26日 (月)	にびたし いわしのうめに いただきます しょうがいきりぶたじる	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 いわしのうめに いわし うめぼし 小麦 にびたし あぶらあげ はくさい、にんじん、しめじ 小麦 牛乳 牛乳 乳				
27日 (火)	オニオンドレッシングサラダ チキンケチャップに いただきます コンソメスープ	ごはん	ごはん			
		コンソメスープ ベーコン たまねぎ、にんじん 小麦 チキンケチャップに とりにく たまねぎ 小麦 オニオンドレッシングサラダ とりにく キャベツ、きゅうり、にんじん 小麦 牛乳 牛乳 乳				
28日 (水)	マカロニサラダ すき焼きクロック コッペパン オニオンスープ	コッペパン	コッペパン			卵・乳・小麦
		オニオンスープ ウインナー たまねぎ、にんじん、コーン、パセリ 小麦 すき焼きクロック じゃがいも たまねぎ 乳・小麦 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				
29日 (木)	コーンサラダ ポークカレーライス いただきます	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
		コーンサラダ 小麦 牛乳 牛乳 乳			コーン、キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦
30日 (金)	さんしょくきんぴら たぬきうどん いただきます うどん	たぬきうどん	うどん	とりにく	だいこん、にんじん、こんにゃく、しいたけ、ながねぎ	小麦
		さんしょくきんぴら ごま こんにゃく、にんじん、えだまめ 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。

9月の 平均値	エネルギー	641 kcal
	たんぱく質	27.4 g
	脂 質	20.3 g

## ～9月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>&lt;野菜&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・玉葱 帯広 (中村さん)、道内</li> <li>・人参 帯広 (泉さん)、十勝</li> <li>・長葱 帯広、十勝</li> <li>・ごぼう 帯広 (和田さん)、十勝</li> <li>・キャベツ 帯広 (泉さん)、十勝、道内</li> <li>・白菜 帯広、十勝、道内</li> <li>・じゃが芋 幕別 (小笠原さん)</li> <li>・小松菜 道内</li> <li>・ピーマン 道内、府県</li> <li>・ニラ 道内</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・リーキ 幕別 (小笠原さん)</li> <li>・きゅうり 十勝、道内</li> <li>・セロリ 十勝、道内</li> <li>・にんにく 道内、府県</li> <li>・大根 帯広 (斎藤さん)</li> <li>・枝豆 十勝</li> <li>・☆コーン 十勝</li> <li>・☆もやし 十勝</li> </ul> | <p>&lt;豆腐類&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☆豆腐 十勝</li> <li>・油揚 十勝</li> </ul> <p>&lt;肉類&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☆豚肉 十勝</li> <li>☆鶏肉 十勝、道内</li> <li>・ベーコン、ハム 道内</li> </ul> <p>(十勝産・道産以外になることもあります)</p> | <p>&lt;調味料・その他&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☆しょうゆ 十勝</li> <li>☆白しょうゆ 十勝</li> <li>☆赤みそ 十勝</li> <li>☆白みそ 十勝</li> <li>☆でん粉 十勝</li> <li>・ご飯 道内</li> <li>☆パン (小麦) 帯広</li> <li>☆うどん (小麦) 帯広</li> <li>☆ラーメン (小麦) 帯広</li> </ul> |
|---|--|--|---|

☆マークが付いている食材は、年間を通して十勝産です。

### 募集

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隔日勤務 ②午前勤務 ③午後勤務  
 勤務時間：①8:15～16:30 (基本1日おきの勤務、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・通動手当  
 休 暇：年次有給休暇 (初年度 ①3日 ②3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

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。