

# 給食だより



12月

	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)	<p>だいずのいそにメンチカツ さけこんぶごはん だいこんのみそしる</p>	さけこんぶごはん	ごはん、ごま	さけ、こんぶ	えび
		だいこんのみそしる		あぶらあげ	だいこん、えのきたけ、ながねぎ
		メンチカツ		ぶたにく、とりにく	キャベツ、たまねぎ
		だいずのいそに		ちくわ、だいず、ひじき	えだまめ、にんじん、こんにゃく
2日(金)	<p>オニオンドレッシングサラダ えびのクリームパンネ</p>	えびのクリームパンネ	パンネ	えび、ベーコン、牛乳	乳・えび・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
		牛乳		牛乳	
5日(月)	<p>フルーツあんじん ピンパン とうふのちゅうかスープ</p>	ピンパン	ごはん、ごま	ぶたにく	にんじん、たけのこ、もやし、ほうれんそう
		とうふのちゅうかスープ		とうふ	しいたけ、ながねぎ
		フルーツあんじん	あんじんとうふ	とうにゅう	もも、パイン
		牛乳		牛乳	
6日(火)	<p>さんしょくのこだわりうめえ～おひたし あまじょっぱとかちキンソテー ごはん とかちオンリーワンしらたま</p>	ごはん	ごはん		
		とかちオンリーワンしらたま	しらたまもち	ぶたにく、あぶらあげ	たまねぎ、にんじん
		あまじょっぱとかちキンソテー		とりにく	
		さんしょくのこだわりうめえ～おひたし		かつおぶし	ほうれんそう、もやし、にんじん
7日(水)	<p>コンソメスープ とりじゃが コールスローサラダ ブランパン</p>	ブランパン	ブランパン		卵・乳・小麦
		コンソメスープ		ベーコン	はくさい、しめじ
		とりじゃが	じゃがいも	とりにく	たまねぎ、にんじん、トマト
		コールスローサラダ			キャベツ、にんじん、きゅうり
8日(木)	<p>はくさいのおかかあえ あつあげのそばろに ごはん じゃがいものみそしる</p>	ごはん	ごはん		
		じゃがいものみそしる	じゃがいも	あぶらあげ	たまねぎ
		あつあげのそばろに		あつあげ、ぶたにく	にら、にんじん
		はくさいのおかかあえ		かつおぶし	はくさい、にんじん
9日(金)	<p>ちゅうかふうがいそうサラダ タンメン ラーメン</p>	タンメン	ラーメン	ぶたにく	キャベツ、もやし、にんじん、ながねぎ、きくらげ
		ちゅうかふうがいそうサラダ		こんぶ	だいこん、きゅうり
		牛乳		牛乳	
12日(月)	<p>ダイコンマリネ ハッシュドポーク コンソメスープ</p>	ハッシュドポーク	ごはん	ぶたにく	しめじ、たまねぎ、りんご、セロリ、トマト
		ダイコンマリネ			だいこん、きゅうり、コーン、にんじん
		牛乳		牛乳	
13日(火)	<p>だいこんナムル はばたけユーリンチー ごはん とかちシャンタンスープ</p>	ごはん	ごはん		
		とかちシャンタンスープ		わかめ	えのきたけ、ながねぎ
		はばたけユーリンチー		とりにく	ながねぎ
		だいこんナムル			だいこん、にんじん、きゅうり
14日(水)	<p>キャベツとベーコンのソテー しろみざかなフライ コンソメスープ ミルクパン</p>	ミルクパン	ミルクパン		卵・乳・小麦
		コーンスープ			たまねぎ、コーン、パセリ
		しろみざかなフライ		ホキ	
		キャベツとベーコンのソテー		ベーコン	キャベツ、にんじん
15日(木)	<p>ごまじゃこサラダ さばのみそに ごはん しょうがいのりぶたじる</p>	ごはん	ごはん		
		しょうがいのりぶたじる	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	
		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
		牛乳			

16日 (金)		ごもくうどん	うどん	とりにく、あぶらあげ	なめこ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ	小麦
		とうじぜんざい	しらたまもち	あずき	かぼちゃ	
19日 (月)		ごはん	ごはん			
		とうふのすましじる		とうふ、わかめ	しいたけ	小麦
		にくみそおでん		ちくわ、ぶたにく、うずらたまご、がんもどき	だいこん、こんにゃく	卵・小麦
		ごまこんぶあえ	ごま	こんぶ	キャベツ、えだまめ、にんじん	小麦
20日 (火)		クリスマスピラフ	ごはん	ウインナー	にんじん、コーン、さやいんげん	小麦
		オニオンスープ		ベーコン	たまねぎ、にんじん、パセリ	小麦
		イタリアンサラダ			キャベツ、きゅうり、えだまめ	
		牛乳		牛乳		乳
21日 (水)		バターパン	バターパン			卵・乳・小麦
		オビリーリーキポトフ		ウインナー	たまねぎ、だいこん、にんじん、リーキ	小麦
		ツリーハンバーグ～デミグラスソース～		とりにく、ぶたにく	たまねぎ	小麦
		じゃがいものコロコロサラダ	じゃがいも		きゅうり、コーン	小麦
22日 (木)		しあわせごはん	ごはん			
		じもとをかんじるあったかみそしる		わかめ、とうふ	だいこん、にんじん、ながねぎ	
		たらいそベフライ		たら、あおのり		小麦
		おいしさマックスきんぴらごぼう	ごま		ごぼう、にんじん、れんこん、こんにゃく、さやいんげん	小麦
23日 (金)		トマトソースパンネ	パンネ	とりにく	たまねぎ、にんじん、トマト	小麦
		コーンサラダ			コーン、キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦
		クリスマスチョコケーキ	こめこ、ココア	とりにゅう		
		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、マークがつかます。
- \*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。

12月の 平均値	エネルギー	610 kcal
	たんぱく質	24.2 g
	脂質	19.6 g

## ～12月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

### <野菜>

- ・大根
- ・ごぼう
- ・じゃが芋
- ・さやいんげん
- ・玉葱
- ・人参
- ・リーキ
- ・小豆
- ・枝豆
- ・大豆
- ☆もやし
- ☆コーン

- 帯広 (斎藤さん)
- 帯広 (和田さん)、十勝
- 道内
- 十勝
- 帯広 (中村さん)
- 帯広 (泉さん)、一部府県産
- 幕別 (小笠原さん)
- 帯広
- 帯広
- 帯広
- 十勝
- 十勝

### <豆腐類>

- ☆豆腐 十勝
- ・油揚 十勝

### <肉類>

- ☆豚肉 十勝
- ☆鶏肉 十勝、道内
- ・ベーコン 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。

## 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・通勤手当  
休 暇：年次有給休暇（初年度 ①3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

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。