

給食だより



1月

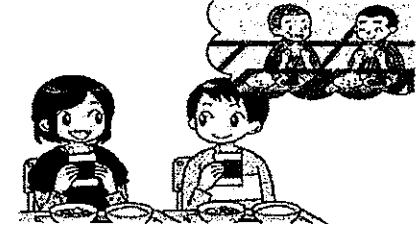
学校給食週間について

全国学校給食週間とは

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（当時）の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。学校給食の意義や役割について、理解を高める週間として毎年1月24日から30日までを全国学校給食週間としています。

学校給食の意義や役割

学校給食は開始当初、子どもたちの空腹を満たし、栄養を改善するためのものでした。現在は子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、生きた教材としての役割を担っています。



昔の給食を
見てみよう！

昭和22年ごろ	昭和25年ごろ	昭和40年ごろ	昭和51年ごろ
トマトシチュー・ミルク	コッパン・ミルク・カレーシチュー	ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん	カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

1がつのよていこんだてひょう

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
13日(金) フルーツしらたま ポークカレーライス 牛乳	ポークカレーライス フルーツしらたま 牛乳	ごはん、じゃがいも 牛乳	ぶたにく たまねぎ、にんじん パイン、もも	小麦 乳
16日(月) キャベツのうめあえにくじゃが ごはん なめこのみそしる 牛乳	ごはん なめこのみそしる にくじゃが キャベツのうめあえ 牛乳	ごはん じゃがいも ぶたにく 牛乳	なめこ、ながねぎ キャベツ、えだまめ、うめぼし	小麦 乳
17日(火) マーボーあつあげ しょうラーメン 牛乳	しょうラーメン マーボーあつあげ 牛乳	ラーメン ぶたにく あつあげ、ぶたにく 牛乳	メンマ、もやし、にんじん、ながねぎ にら、にんじん、たけのこ	小麦 乳
18日(水) ごまこんぶあえ さばのみそに ごはん すましじる 牛乳	ごはん すましじる さばのみそに ごまこんぶあえ 牛乳	ごはん さば ごま 牛乳	だいこん、ながねぎ、しいたけ キャベツ、えだまめ、にんじん	小麦 乳
19日(木) ダイコンマリネ ハンバーグ ポトフ 牛乳	コッパン ポトフ ハンバーグ～てづくりソース～ ダイコンマリネ 牛乳	コッパン じゃがいも ウインナー とりにく、ぶたにく 牛乳	たまねぎ、にんじん、パセリ たまねぎ だいこん、コーン、にんじん	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
20日(金) さんしょくきんぴら まだらガーリックフライ ごはん しらたまじる 牛乳	ごはん しらたまじる まだらガーリックフライ さんしょくきんぴら 牛乳	ごはん しらたまもち ごま 牛乳	ぶたにく、あぶらあげ たら こんにゃく、にんじん、えだまめ	小麦 小麦 小麦 乳

第5中学校2年生が組み合わせを考えた献立です！

23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)		31日(火)	
ごはん	ごはん	とちちポロネーゼパンネ	パンネ	しずおか	ごはん	あずきパン	あずきパン	はるさめ	ごはん	ふじさんゼリー	ごはん	かしわうどん	うどん
だいこんととうふのみそしる	とうふ	イタリアンサラダ	ぶたにく、ぎゅうにく、だいず、てぼうまめ、きんときまめ	しらすの	ごはん	ジュリエンスープ	ベーコン	わかめの	ごはん	はまなこのりのつくだけ	しずおかおでん	ちくわとれんこんのあまからいため	ちくわ
やきつくね	とりにく	牛乳	たまねぎ、にんじん、えだまめ	しらすの	ごはん	えだまめコロッケ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ	ちゅうかスープ	ごはん	はまなこのりのつくだけ	しずおかおでん	うどん	れんこん
ごぼうのいりに		牛乳	キャベツ、きゅうり、コーン	しらすの	ごはん	ぶたにくとごぼうのトマトに	えだまめ	はるさめ	ごはん	はまなこのりのつくだけ	しずおかおでん	かしわうどん	うどん
ごはん	牛乳	牛乳	小麦	しずおか	ごはん	牛乳	小麦	はるさめ	ごはん	はまなこのりのつくだけ	しずおかおでん	うどん	うどん
だいこんととうふのみそしる		牛乳	小麦	しらすの	ごはん	牛乳	小麦	はるさめ	ごはん	はまなこのりのつくだけ	しずおかおでん	うどん	うどん
やきつくね		牛乳	小麦	しらすの	ごはん	牛乳	小麦	はるさめ	ごはん	はまなこのりのつくだけ	しずおかおでん	うどん	うどん
ごぼうのいりに		牛乳	小麦	しらすの	ごはん	牛乳	小麦	はるさめ	ごはん	はまなこのりのつくだけ	しずおかおでん	うどん	うどん
牛乳		牛乳	小麦	しらすの	ごはん	牛乳	小麦	はるさめ	ごはん	はまなこのりのつくだけ	しずおかおでん	うどん	うどん

* 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、☺マークがつけます。
 * 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。

1月の 平均値	エネルギー	624 kcal
	たんぱく質	23.1 g
	脂質	21.7 g

～1月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

<野菜>

- ・大根 帯広 (斎藤さん)
- ・ごぼう 帯広 (和田さん)、十勝、道内
- ・玉葱 帯広 (中村さん)
- ・人参 帯広 (泉さん)、道内、府県
- ・じゃが芋 幕別 (小笠原さん)
- ・枝豆 十勝
- ☆コーン 十勝
- ☆もやし 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
- ・牛肉 (豊西牛) 帯広
- ・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

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
 休日：土・日・祝、小中学校の春・夏・冬休み期間 (一部勤務日あり)

学校給食センターで
働いてみませんか？



☆マークが付いている食材は、年間を通して十勝産です。

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。

【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

