



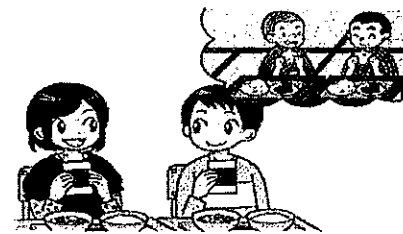
## 学校給食週間について

### 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。



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	コッペパン・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)	しおラーメン	ラーメン	ぶたにく	メンマ、もやし、にんじん、ながねぎ	小麦
	マーボーあつあげ		あつあげ、ぶたにく	にら、にんじん、たけのこ	小麦
	牛乳		牛乳		乳
16日 (月)	ごはん	ごはん			
	だいこんととうふのみそしる		とうふ	だいこん、ながねぎ	
	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
	ごぼうのいりに 牛乳	緑丘小学校6年生が組み 合わせを考えた献立です！		ごぼう、こんにゃく、にんじん、えだまめ	小麦 乳
17日 (火)	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
	フルーツしらたま	しらたまもち、 ゼリー		パイン、もも	
	牛乳		牛乳		乳
18日 (水)	コッペパン	コッペパン			卵・乳・小麦
	ポトフ	じゃがいも	ウインナー	たまねぎ、にんじん、パセリ	小麦
	ハンバーグ～てづくりソース～		とりにく、ぶたにく	たまねぎ	
	ダイコンマリネ 牛乳	第5中学校2年生が組み 合わせを考えた献立です！		だいこん、コーン、にんじん	小麦 乳
19日 (木)	ごはん	ごはん			
	すましじる	ふ		だいこん、ながねぎ、しいたけ	小麦
	さばのみそに		さば		
	ごまこんぶあえ 牛乳	ごま	こんぶ	キャベツ、えだまめ、にんじん	小麦 乳
20日 (金)	かしわうどん	うどん	とりにく	にんじん、なめこ、ながねぎ	小麦
	ちくわとれんこんのあまからいため	ごま	ちくわ	にんじん、れんこん	小麦
	牛乳		牛乳		乳

日	メニュー	材料	アレルギー	備考
23日(月)	ごはん	ごはん		
	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
	まだらガーリックフライ		たら	
	さんしょくきんぴら	ごま		こんにゃく、にんじん、えだまめ
	牛乳	牛乳		乳
<b>全国学校給食週間</b>				
24日(火)	ごはん	ごはん		
	わかめのちゅうかスープ	ごま	わかめ	しいたけ、ながねぎ
	チンジャオロース		ぶたにく	ピーマン、たまねぎ、にんじん、たけのこ
	はるさめサラダ	はるさめ		もやし、にんじん、きゅうり
	牛乳	牛乳		乳
25日(水)	あずきパン	あずきパン		卵・乳・小麦
	ジュリエンスープ		ベーコン	キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ
	えだまめコロケ	じゃがいも		えだまめ
	ぶたにくとごぼうのトマトに		ぶたにく	たまねぎ、にんじん、ごぼう、トマト
	牛乳	牛乳		乳
26日(木)	ごはん～はまなこのりのつくだに～	ごはん	のり	小麦
	しずおかおでん	さといも	とりにく、がんもどき、ちくわ、はんぺん、こんぶ	卵、小麦
	しらすのおかかあえ		しらすほし、かつおぶし	こまつな、キャベツ、にんじん
	ふじさんゼリー	ゼリー		
	牛乳	牛乳		乳
27日(金)	とちちポロネーゼパンネ	パンネ	ぶたにく、ぎゅうにく、だいず、てぼうまめ、ぎんとぎまめ	たまねぎ、にんじん、えだまめ
	イタリアンサラダ			キャベツ、きゅうり、コーン
	牛乳	牛乳		乳
	しずおかさくらごはん	ごはん	とりにく、さつまあげ、さくらえび	にんじん、たけのこ、
	するがじる		いわし、たら、とうふ	だいこん、にんじん、ながねぎ
30日(月)	しずおかさくらごはん	しゅうまいのかわ	たら、しらす、ぶたにく	たまねぎ、キャベツ
	するがじる			
	牛乳	牛乳		乳
	ごはん	ごはん		
	なめこのみそしる	とうふ		なめこ、ながねぎ
31日(火)	にくじゃが	じゃがいも	ぶたにく	小麦
	キャベツのうめあえ			キャベツ、えだまめ、うめほし
	牛乳	牛乳		乳
	ごはん	ごはん		
	なめこのみそしる			

- \*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 <b>えび、かに、小麦、そば、 卵、乳、落花生</b> 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
- ・油揚げ 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
- ☆パスタ(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.obihoro.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。

### 【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

