

給食だより



1月

令和5年1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

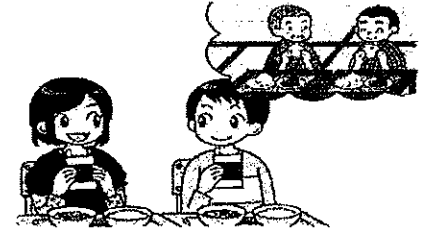
学校給食週間について

全国学校給食週間とは

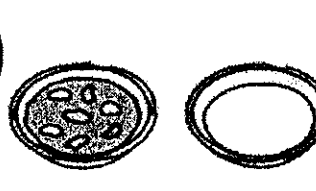
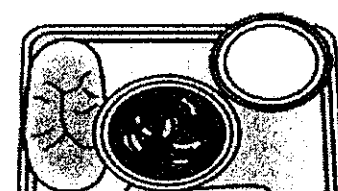


学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（当時）の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。学校給食の意義や役割について、理解を高める週間として毎年1月24日から30日までを全国学校給食週間としています。

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月の予定献立表

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
13日(金) 三色金平、真だらガーリックフライ、ご飯、白玉汁	ご飯	白玉もち、豚肉、油揚げ	玉葱、人参	小麦
16日(月) コッペパン、ポトフ、ハンバーグ～手作りソース～、ダイコンマリネ	コッペパン	じゃが芋、ウインナー	玉葱、人参、パセリ	小麦
17日(火) ごま昆布和え、さばのみそ煮、ご飯、すまし汁	ご飯	さば	大根、長葱、椎茸	小麦
18日(水) フルーツ白玉、ポークカレーライス、牛乳	ごはん、じゃが芋	豚肉	玉葱、人参	小麦
19日(木) マーボー厚揚げ、ラーメン、牛乳	ラーメン	豚肉、厚揚げ	メンマ、もやし、人参、長葱	小麦
20日(金) キャベツの梅和え、肉じゃが、ご飯、なめこのみそ汁	ご飯	豆腐、じゃが芋、豚肉	なめこ、長葱	小麦

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)		ブランパン	ブランパン		卵・乳・小麦
		オニオンスープ		玉葱、人参、コーン、パセリ	小麦
		コロコロチキンのレモンペッパー焼き	鶏肉		
		コールスローサラダ		キャベツ、人参、きゅうり	小麦
		牛乳	牛乳		牛乳

全国学校給食週間

24 日 (火)		ご飯～浜名湖のりのつくだ煮～	ご飯	のり		小麦
		静岡おでん	里芋	鶏肉、がんもどき、ちくわ、はんぺん、昆布	大根、こんにゃく	卵、小麦
		しらすのおかか和え		しらす干し、かつお節	小松菜、キャベツ、人参	小麦
		富士山ゼリー	ゼリー			
		牛乳		牛乳		乳
25 日 (水)		ご飯	ご飯			
		わかめの中華スープ	ごま	わかめ	椎茸、長葱	小麦
		チンジャオロース		豚肉	ピーマン、玉葱、人参、筍	小麦
		春雨サラダ	春雨		もやし、人参、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
26 日 (木)		十勝ポロネーゼパンネ	パンネ	豚肉、牛肉、大豆、手ご豆、金時豆	玉葱、人参、枝豆	小麦
		イタリアンサラダ			キャベツ、きゅうり、コーン	
		牛乳		牛乳		乳
		静岡さくらご飯	ご飯	鶏肉、さつま揚げ、桜えび	人参、筍	えび、小麦
		するが汁		いわし、たら、豆腐	大根、人参、長葱	
27 日 (金)		静岡しらすしゅうまい	しゅうまいの皮	たら、しらす、豚肉	玉葱、キャベツ	小麦
		牛乳		牛乳		乳
		小豆パン	小豆パン			卵・乳・小麦
		ジュリエンスープ		ベーコン	キャベツ、玉葱、人参、パセリ	小麦
		枝豆コロッケ	じゃが芋		枝豆	小麦
30 日 (月)		豚肉とごぼうのトマト煮		豚肉	玉葱、人参、ごぼう、トマト	小麦
		牛乳		牛乳		乳
		ご飯	ご飯			
		大根と豆腐のみそ汁		豆腐	大根、長葱	
		お魚と野菜のステーキ		たら	人参、コーン、枝豆	
31 日 (火)		ごぼうのいり煮			ごぼう、こんにゃく、人参、枝豆	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。	1月の 平均値	エネルギー	802 kcal
		たんぱく質	28.4 g
		脂質	27.0 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）、府県
- ・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
- ☆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.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。

