

■今月のもくひょう
準備・後片付けを
きちんとしよう

給食だより

4月



令和5年4月
小学校A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

学校給食の紹介

1日約13,000食を作っています！

帯広市学校給食センターでは、小学校をA・Bと2つのコースにわけ、中学校コースと毎日3コースの給食を作っています。

こんな工夫をしています！

- ◎たしは、『昆布・煮干し・かつお』などでとっています。また月に一度、『鶏ガラ・香味野菜』を煮込んで作るブイヨンを使った特別献立【オビリースープ】も登場します！
- ◎煮物・酢の物・和え物やサラダなど、苦手な子供が多い献立もおいしくできるよう味付けを工夫しています！
- ◎地場産物や旬の食材を多く使用し、地元の味や旬の味を感じられるようにしています！

毎月の給食だよりをご活用ください！

毎月配布する給食だよりではその日の献立や食材、食器の並べ方や食品のはたらきなどを紹介しています。ご家庭で自につく場所に貼るなど、食の話題のきっかけとしてご活用ください。

米飯給食

毎週月・水・金曜日

北海道産「ななつぼし」を使用しています。
ご飯はセンターで炊いています。
混ぜご飯や
チャーハンなども登場します。



パン給食

毎週木曜日

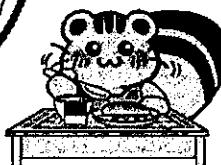
帯広産小麦100%の「小麦粉」を使用しています。
コッペパンやブランパン、
チョコチップパンなど色々な味が楽しめるようになっています。



麺給食

毎週火曜日

ラーメン・うどん
スパゲティ・
焼きそばは帯広産小麦
100%の「小麦粉」を使用しています。



4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}
11 日 (火)	マーク あつあげ ラーメン	しょうゆラーメン	ラーメン	ぶたにく	メンマ、もやし、ながねぎ 小麦
	カラフルぶたどん	カラフルぶたどん	ごはん	ぶたにく	たまねぎ、にんじん、さやいんげん、コーン 小麦
	牛乳	牛乳	牛乳		乳
12 日 (水)	ごまこんぶ あえ たいこん みそしる	だいこんのみそしる	とうふ、あぶらあげ	だいこん、ながねぎ	
	カラフル ぶたどん	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
	牛乳	牛乳	牛乳		乳
	オニオン ドレッシング サラダ	ブランパン	ブランパン		卵・乳・小麦
13 日 (木)	オニオンドレッシングサラダ	コーンスープ		たまねぎ、コーン、パセリ	小麦
	ブランパン	ポークチャップ	ぶたにく	たまねぎ、えだまめ	
	牛乳	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	小麦
	牛乳	牛乳	牛乳		乳
	はくさいの おひたし	ごはん	ごはん		
	なめこのみそしる		とうふ、あぶらあげ	なめこ、ながねぎ	
14 日 (金)	とりにくのうまい		とりにく、こうやどうふ、 ちくわ	にんじん、こんにゃく、さやいんげん	小麦
	はくさいのおひたし		かつおぶし	はくさい、こまつな	小麦
	牛乳	牛乳	牛乳		乳
	おいわい デザート	カレーライス	ごはん、 じゃがいも	たまねぎ、にんじん	小麦
	コーン サラダ	コーンサラダ		コーン、キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦
	牛乳	おいわいデザート	ゼリー	いちご	
17 日 (月)	フルーツ しらたま	ミートソースペンネ	ペンネ	たまねぎ、にんじん	小麦
	牛乳	フルーツしらたま	しらたまもち ナタデココ、ゼリー	もも、パイン	
	牛乳		牛乳		乳
	ごはん	牛乳	牛乳		
18 日 (火)	だいこん ナムル	やさいのちゅうかスープ	いとかまぼこ	はくさい、にんじん、しいたけ	小麦
	牛乳	はるまき	はるまきのかわ、 はるさめ	たまねぎ、にんじん、しいたけ	えび・小麦
	牛乳	だいこんナムル	ぶたにく	だいこん、にんじん、きゅうり	小麦
	牛乳		牛乳		乳
	ごはん				
19 日 (水)	やさいのちゅうかスープ				
	はるまき				
	だいこんナムル				
	牛乳				
	牛乳				

20 日 (木)		コールスロー ハンバーグ サラダ	コッペパン	コッペパン		卵・乳・小麦
		アルファベットスープ	じゃがいも、マカロニ	ベーコン	たまねぎ、にんじん、コーン	小麦
		ハンバーグ~てづくりソース~		ぶたにく、とりにく	たまねぎ	
		コールスローサラダ			キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
21 日 (金)		きりほし たら だいこんの あおのり にもの フライ	ごはん	ごはん		
		ごはん	しらたまじる	しらたまもち	ぶたにく	たまねぎ、にんじん、えだまめ
		しらたまじる	たらあおのりフライ		たら、あおのり	小麦
		牛乳	きりほしだいこんのもの		あぶらあげ、さつまあげ	だいこん、にんじん
		牛乳			牛乳	乳
24 日 (月)		ちゅうか サラダ	ごはん	ごはん		
		チキンジャオ ロース	ハムとわかめのちゅうかスープ		ハム、わかめ	しいたけ、ながねぎ
		ごはん	チキンジャオロース		ぶたにく	ピーマン、たまねぎ、にんじん、たけのこ
		ハムとわかめの ちゅうかスープ	ちゅうかサラダ			キャベツ、にんじん、きゅうり
		牛乳			牛乳	乳
25 日 (火)		きなこ ポテトもち	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
		うどん	きなこポテトもち	じゃがいも	きなこ	小麦
		牛乳			牛乳	乳
		牛乳				
		牛乳				
26 日 (水)		きんぴら さばのみそ	ごはん	ごはん		
		ごはん	すましる	ふ		だいこん、ながねぎ、しいたけ
		すましる	さばのみそ		さば	
		さばのみそ	きんぴらごぼう	ごま		ごぼう、にんじん、こんにゃく、さやいんげん
		牛乳			牛乳	乳
27 日 (木)		ダイコーン マリネ	チョコチップパン	チョコチップパン		卵・乳・小麦
		チキンカツ	オビリースープ	ベーコン	キャベツ、たまねぎ、えだまめ、にんじん	小麦
		オビリースープ	チキンカツ	とりにく		小麦
		チョコチップパン	ダイコーンマリネ		だいこん、きゅうり、コーン、にんじん	小麦
		牛乳			牛乳	乳
28 日 (金)		キャベツの ぶたにくと うめあえ えのきだけの しゃれに	わかめごはん	ごはん	わかめ	
		わかめごはん	とうふのみそしる		とうふ、あぶらあげ	ながねぎ
		とうふのみそしる	ぶたにくとえのきだけのしぐれに		ぶたにく	えのきだけ、にんじん、たまねぎ、こんにゃく
		ぶたにくとえのきだけのしぐれに	キャベツのうめあえ			キャベツ、えだまめ、うめぼし
		キャベツのうめあえ	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、くるみ、小麦、
そば、卵、乳、落花生
上記8品目のみ表示しています。

4月の 平均値	エネルギー	624 kcal
	たんぱく質	26.2 g
	脂 質	20.7 g

～4月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

野菜

- ・ごぼう
- ・じゃが芋
- ・玉ねぎ
- ・人参
- ・小松菜
- ・にら
- ・にんにく
- ・枝豆
- ・もやし
- ☆コーン

帯広（和田さん）、道内
帯広（泉さん）、道内
道内、一部府県産
十勝、道内、一部府県産
道内、一部府県産
道内
道内
道内
十勝
十勝
十勝

豆腐類

- ☆豆腐
- ・油揚

十勝、
十勝

肉類

- ☆豚肉
- ☆鶏肉
- ・ベーコン、ハム

十勝、
十勝・道内
道内

調味料・その他

- ☆しょうゆ
- ☆白しょうゆ
- ☆赤みそ
- ☆白みそ
- ☆でん粉
- ・ご飯
- ☆パン（小麦）
- ☆うどん（小麦）
- ☆パスタ（小麦）

十勝
十勝
十勝
十勝
十勝
十勝
道内
帯広
帯広
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5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①7,308円～8,519円 ②4,032円～4,700円 ③3,780円～4,406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？



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.abihiro.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

