

■今月のもくひょう  
じゅんび あとかたづ  
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B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！

- ◎だしは、『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。ご家庭で目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・火・木曜日

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 毎週水曜日

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 毎週金曜日

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)	はくさいの おひたし ごはん なめこの みそしる	ごはん なめこのみそしる とりにくのうまに はくさいのおひたし 牛乳	ごはん とうふ、あぶらあげ とりにく、こうやどうふ、 ちくわ かつおぶし 牛乳		
12 日 (水)	オニオンドレッシング サラダ パン ポークチャップ コーンスープ	パンパン コーンスープ ポークチャップ オニオンドレッシングサラダ 牛乳	パンパン たまねぎ、コーン、パセリ ぶたにく とりにく 牛乳		卵・乳・小麦
13 日 (木)	キャベツの うめあえ わかめごはん とうふの みそしる	わかめごはん とうふのみそしる ぶたにくとえのきだけのしぐれに キャベツのうめあえ 牛乳	わかめ とうふ、あぶらあげ ぶたにく 牛乳		小麦
14 日 (金)	マーボー あつあげ ラーメン しょうゆ ラーメン	しょうゆラーメン マーボーあつあげ 牛乳	ラーメン あつあげ、ぶたにく 牛乳	メンマ、もやし、ながねぎ にら、にんじん、だけのこ	小麦
17 日 (月)	おいわい デザート カラフル ぶたどん ごまこんぶ あえ たいこん みそしる	カラフルぶたどん だいこんのみそしる ごまこんぶあえ おいわいデザート 牛乳	ごはん とうふ、あぶらあげ こま ゼリー 牛乳	ぶたにく とうふ、あぶらあげ こんぶ いちご 牛乳	たまねぎ、にんじん、さやいんげん、 コーン だいこん、ながねぎ キャベツ、えだまめ、にんじん いちご 牛乳
18 日 (火)	さりほし だいこんの にもの ごはん しらたまじる	ごはん しらたまじる たらあおのりフライ きりほしだいこんのにもの 牛乳	ごはん しらたまもち たら、あおのり あぶらあげ、さつまあげ 牛乳		小麦
19 日 (水)	コールスロー ハンバーグ サラダ ～づくりソース～ コップパン アルファベット スープ	コップパン アルファベットスープ ハンバーグ～づくりソース～ コールスローサラダ 牛乳	コップパン じゃがいも、 マカロニ ぶたにく、とりにく 牛乳		卵・乳・小麦

20 日 (木)		ごはん	ごはん			
		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
		はるまき	はるまきのかわ、 はるさめ	ぶたにく	たまねぎ、にんじん、しいたけ	えび・小麦
		だいこんナムル			だいこん、にんじん、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
21 日 (金)		ミートソースペンネ	パン	ぶたにく、だいず	たまねぎ、にんじん	小麦
		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
24 日 (月)		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
		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		牛乳		乳
25 日 (火)		ごはん	ごはん			
		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	小麦
		チinzaoロース		ぶたにく	ピーマン、たまねぎ、にんじん、たけのこ	小麦
		ちゅうかサラダ			キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦
26 日 (水)		牛乳		牛乳		乳
		チョコチップパン	オビリースープは、 帯広市学校給食セ ンターで鶏ガラ・ 香味野菜をコトコ ト煮てとったブイ ヨンを使用した スープです。 素材の味を味わい ながら食べてくだ さいね！	チョコチップパン		卵・乳・小麦
		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
		チキンカツ		とりにく		小麦
		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
27 日 (木)		牛乳		牛乳		乳
		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		
		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	小麦
28 日 (金)		牛乳		牛乳		乳
		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
		きなこポテトもち	じゃがいも	きなこ		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
- 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

(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
- ☆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  
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 品：年次有給休暇（初年度 ①3日 ②⑦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.obihiro.hokkaido.jp/>から、

目的で探す→学校教育→学校→学校給食 でご覧ることができます。

### [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

