

■今月のもくひょう
準備・後片付けを
きちんとしてよう

給食だより

4月



令和5年4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』を煮込んで作るパイオ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づくりにご活用ください。

米飯給食

毎週火・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

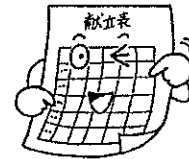
毎週月曜日

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

毎週木曜日

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月予定献立表



	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
10日(月)	オニオンドレッシングサラダ ポークチャップ ブランパン コーンスープ	ブランパン			卵・乳・小麦 小麦
			豚肉	玉葱、コーン、パセリ	
			鶏肉	玉葱、枝豆	
			牛乳	キャベツ、人参、きゅうり	小麦
			牛乳		乳
11日(火)	お祝いデザート コーンサラダ カレーライス 牛乳	ご飯、じゃが芋	豚肉	玉葱、人参	小麦
				コーン、キャベツ、人参、きゅうり	小麦
		ゼリー		いちご	
		牛乳			乳
12日(水)	ご飯 なめこのみそ汁 鶏肉のうま煮 白菜のおひたし 牛乳	ご飯			
			豆腐、油揚げ	なめこ、長葱	
			鶏肉、高野豆腐、ちくわ	人参、こんにゃく、さやいんげん	小麦
			かつお節	白菜、小松菜	小麦
			牛乳		乳
13日(木)	しょうゆラーメン マーボー厚揚げ 牛乳	ラーメン	豚肉	メンマ、もやし、長葱	小麦
			厚揚げ、豚肉	にら、人参、筍	小麦
			牛乳		乳
14日(金)	わかめご飯 豆腐のみそ汁 豚肉とえのき茸のしぐれ煮 キャベツの梅和え 牛乳	ご飯			
			わかめ		
			豆腐、油揚げ	長葱	
			豚肉	えのき茸、人参、玉葱、こんにゃく	小麦
17日(月)	コッペパン アルファベットスープ ハンバーグ～手作りソース～ コーンスローサラダ 牛乳	コッペパン			卵・乳・小麦
		じゃが芋、マカロニ	ベーコン	玉葱、人参、コーン	小麦
			豚肉、鶏肉	玉葱	
			牛乳	キャベツ、人参、きゅうり	小麦
18日(火)	ご飯 中華サラダ チンジャオロース ハムとわかめの中華スープ 牛乳	ご飯			
			ハム、わかめ	椎茸、長葱	小麦
			豚肉	ピーマン、玉葱、人参、筍	小麦
				キャベツ、人参、きゅうり	小麦
			牛乳		乳

19日 (水)		ご飯	ご飯			
		白玉汁	白玉もち	豚肉	玉葱、人参、枝豆	小麦
		たら青のりフライ		たら、青のり		小麦
		切干大根の煮物		油揚げ、さつま揚げ	大根、人参	小麦
20日 (木)		牛乳		牛乳		乳
		ミートソースパンネ	パンネ	豚肉、大豆	玉葱、人参	小麦
		フルーツ白玉	白玉もち ナタデココ、ゼリー		もも、パイナップル	
		ご飯	ご飯			
21日 (金)		しょうが入り豚汁	じゃが芋	豚肉、豆腐	人参、大根、ごぼう、長葱	
		ちくわの磯辺揚げ		ちくわ、あおさ		小麦
		わかめの酢の物	ごま	わかめ	きゅうり、人参	小麦
		牛乳		牛乳		乳
24日 (月)		チョコチップパン	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、玉葱、枝豆、人参	小麦
		チキンカツ		鶏肉		小麦
		ダイコンマリネ			大根、きゅうり、コーン、人参	小麦
25日 (火)		ご飯	ご飯			
		すまし汁	心		大根、長葱、椎茸	小麦
		さばのみそ煮		さば		
		金平ごぼう	ごま		ごぼう、人参、こんにゃく、さやいんげん	小麦
26日 (水)		カラフル豚丼	ご飯	豚肉	玉葱、人参、さやいんげん、コーン	小麦
		大根のみそ汁		豆腐、油揚げ	大根、長葱	
		ごま昆布和え	ごま	昆布	キャベツ、枝豆、人参	小麦
		牛乳		牛乳		乳
27日 (木)		五目うどん	うどん	鶏肉、油揚げ	なめこ、玉葱、人参、長葱	小麦
		きなこポテトもち	じゃが芋	きなこ		小麦
		牛乳		牛乳		乳
		うどん	うどん			
28日 (金)		ご飯	ご飯			
		野菜の中華スープ		糸かまぼこ	白菜、人参、椎茸	小麦
		春巻	春巻の皮、春雨	豚肉	玉葱、人参、椎茸	えび・小麦
		大根ナムル			大根、人参、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳

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フ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。

- *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、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	810 kcal
	たんぱく質	32.5 g
	脂 質	25.2 g

～4月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

- | | | |
|---|---|---|
| <p><野菜></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごぼう 帯広(和田さん)、道内 ・じゃが芋 帯広(泉さん)、道内 ・玉ねぎ 道内、一部府県産 ・人参 十勝、道内、一部府県産 ・小松菜 道内、一部府県産 ・にら 道内 ・にんにく 道内 ・枝豆 十勝 ・もやし 十勝 ☆コーン 十勝 | <p><豆腐類></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豆腐 十勝 ・油揚げ 十勝 <p><肉類></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豚肉 十勝 ☆鶏肉 十勝・道内 ・ベーコン、ハム 道内 <p>(十勝産・道産以外になることもあります)</p> | <p><調味料・その他></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆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 |
|---|---|---|

☆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 ③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.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。

