

■今月のもくひょう
朝ごはんを食べよう

給食だより



7月

令和5年7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

	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	
3日(月)	キャベツのうめあえ にくじゃが	ごはん				
	なめこのみそしる		とうふ	だいこん、なめこ、ながねぎ		
	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、うめぼし		
	ごはん なめこのみそしる		牛乳		乳	
4日(火)	あつあげのこうみねぎいため	タンメン	ラーメン	ぶたにく	キャベツ、もやし、にんじん、きくらげ	小麦
	あつあげのこうみねぎいため			とりにく、あつあげ	にんじん、ながねぎ	小麦
	ラーメン	牛乳		牛乳		乳
5日(水)	きゅうりこんぶ にくみそおでん	ごはん	ごはん			
	とうふとわかめのすましじる			とうふ、わかめ	ながねぎ	小麦
	にくみそおでん			ちくわ、ぶたにく、うずらたまご、がんもどき	ぶき、だいこん、こんにゃく	卵・小麦
	きゅうりこんぶ	北海道産の新ぶき を使っています◎		こんぶ	キャベツ、きゅうり	小麦
	ごはん			牛乳		乳
6日(木)	よこぎりブランパンズパン	よこぎりブランパンズパン				
	ポトフ	パンにはさんで食べてくださいね♪	じゃがいも	ウインナー	たまねぎ、にんじん、コーン、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	
	まめまめサラダ		ごま	だいず	えだまめ、キャベツ	小麦
	牛乳			牛乳		乳
7日(金)	わかめごはん	★七夕献立★ 七夕にそうめんを食べると、1年間健康で過ごすことができるという言い伝えがあります。 今日の給食には☆がかくれています。 探してみてください♪	ごはん	わかめ		
	ソーメンじる		ソーメン	とりにく、あぶらあげ	にんじん、ながねぎ、しいたけ	小麦
	ほしのコロッケ		じゃがいも	とりにく、ぶたにく	たまねぎ	小麦
	さんしょくきんぴら		ごま		こんにゃく、にんじん、えだまめ	小麦
	牛乳			牛乳		乳
10日(月)	ちゅうかふうかいそうサラダ	ごはん	ごはん			
	チンゲンサイとハムのちゅうかスープ			ハム	チンゲンサイ、しいたけ、ながねぎ	小麦
	ホイコーロー			ぶたにく	キャベツ、たまねぎ、にんじん	小麦
	ちゅうかふうかいそうサラダ			こんぶ	だいこん、きゅうり	小麦
	牛乳			牛乳		乳
11日(火)	かしわうどん	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
	うどん	牛乳		牛乳		乳
12日(水)	カレーライス	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、ナタデココ		もも、パイナップル	
	牛乳			牛乳		乳
13日(木)	コッペパン	コッペパン				
	キャベツとハムのスープ			ハム	キャベツ、にんじん、パセリ	小麦
	ぶたにくのバーベキューソースいため			ぶたにく	たまねぎ、りんご	小麦
	じゃがいものコロコロサラダ		じゃがいも		きゅうり、コーン	小麦
	牛乳			牛乳		乳

14日 (金)		ごはん	ごはん			
		だいずともやしのちゅうかスープ		ぶたにく、だいず	もやし、たけのこ、しいたけ	小麦
		ほっけフライのあまずあんかけ		ほっけ	たまねぎ、にんじん、ピーマン	小麦
		だいこんナムル			だいこん、にんじん、きゅうり	小麦
18日 (火)		チキンクリームパンネ	パンネ	とりにく、ベーコン、牛乳	たまねぎ、にんじん、しめじ、さやいんげん	乳・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
19日 (水)		チャーハン	ごはん	ぶたにく	ながねぎ、にんじん、しいたけ、コーン	小麦
		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、えのきだけ	小麦
		ぎょうざ 1人2コです♪	ぎょうざのかわ	ぶたにく、とりにく	キャベツ、たまねぎ、にら	小麦
		牛乳		牛乳		乳
20日 (木)		ミルクパン	ミルクパン			卵・乳・小麦
		なつやさいのオビリースープ	じゃがいも	ベーコン	たまねぎ、ズッキーニ、パプリカ、なす、コーン	小麦
		チキンナゲット 1人2コです♪		とりにく		小麦
		すりおろしやさいドレッシングサラダ			キャベツ、きゅうり、にんじん、たまねぎ	
		牛乳		牛乳		乳
21日 (金)		ごはん	ごはん			
		しょうがいきりぶたじる	じゃがいも	ぶたにく、とうふ	にんじん、だいこん、ごぼう、ながねぎ	
		さばのみぞれ		さば	だいこん	小麦
		こまつなごまあえ	ごま		こまつな、にんじん、もやし	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、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。

7月の 平均値	エネルギー	623 kcal
	たんぱく質	27.0 g
	脂質	23.2 g

~7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"> ・大根 帯広 (斎藤さん) ・人参 道内、府県 ・長葱 十勝、道内 ・ごぼう 十勝、道内、府県 ・キャベツ 十勝、道内 ・白菜 帯広 (斎藤さん) ・チンゲン菜 十勝、道内 ・小松菜 十勝、道内 ・じゃが芋 帯広 (井上さん) | <ul style="list-style-type: none"> ・セロリ 道内 ・にんにく 道内 ・きゅうり 道内 ・ピーマン 道内 ・大豆 帯広 ・枝豆 十勝 ・もやし 十勝 ・ふき 道内 ☆コーン 十勝 | <p><豆腐類></p> <ul style="list-style-type: none"> ☆豆腐 十勝 ・油揚 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 ☆ラーメン (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。

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：①1日勤務 ②隔日勤務 ③午前勤務 ④午後勤務

勤務時間：①8:15~16:30 (休憩時間あり)
 ②8:15~16:30 (基本1日おきの勤務、休憩時間あり)
 ③8:15~12:15 ④13:00~16:45

給 料：日給①27,308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 ①10日 ②3日 ③④7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

募集

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。

【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