

■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

	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)	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
4 日 (火)	わかめごはん	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
5 日 (水)	よこぎりプランパンズパン	よこぎり プランパンズパン			卵・乳・小麦
	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	だいす	えだまめ、キャベツ	小麦
	牛乳		牛乳		乳
6 日 (木)	ごはん	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	
	にくじゅが	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	
	牛乳		牛乳		乳
7 日 (金)	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
	牛乳		牛乳		乳
	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、パイン	
10 日 (月)	牛乳		牛乳		乳
	ごはん	ごはん			
	とうふとわかめのすましる		とうふ、わかめ	ながねぎ	小麦
	にくみそおでん 北海道産の新ぶりをっています◎		ちくわ、ぶたにく、 うずらたまご、がんもどき	ふき、だいこん、こんにゃく	卵・小麦
	牛乳	こんぶ		キャベツ、きゅうり	小麦
11 日 (火)	牛乳		牛乳		乳
	コッペパン	コッペパン			卵・乳・小麦
	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
12 日 (水)	牛乳		牛乳		乳
	ごはん	ごはん			
	だいすともやしのちゅうかスープ		ぶたにく、だいす	もやし、たけのこ、しいたけ	小麦
	ほっけフライのあますあんかけ		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
13 日 (木)	牛乳		牛乳		乳

14 日 (金)		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
		牛乳		牛乳		乳
18 日 (火)		ごはん	ごはん			
		しょうがいりぶたじる	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	
		さばのみぞれに		さば	だいこん	小麦
		こまつなのごまあえ	ごま		こまつな、にんじん、もやし	小麦
		牛乳		牛乳		乳
19 日 (水)		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、パブリカ、なす、コーン	小麦
		チキンナゲット		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
20 日 (木)		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		いとかまほこ	はくさい、にんじん、えのきだけ	小麦
		ぎょうざ	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
21 日 (金)		チキンクリームペンネ	ペンネ	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

\*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。

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～

### <野菜>

- ・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）

- ・セロリ
- ・にんにく
- ・きゅうり
- ・ピーマン
- ・大豆
- ・枝豆
- ・もやし
- ・ふき
- ☆コーン

- 道内
- 道内
- 道内
- 道内
- 帯広
- 十勝
- 十勝
- 道内
- 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)

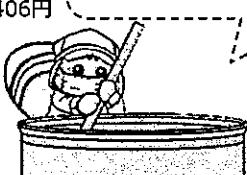
### <調味料・その他>

- ☆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）
- ☆ラーメン（小麦）

☆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

学校給食センターで  
働いてみませんか？



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 ③4,032円～4,700円 ④3,780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

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、愛國

