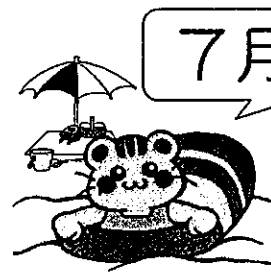


■今月のもくひょう
朝ごはんを食べよう

給食だより



令和5年7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

	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)	横切りブランパンズパン ポトフ ハンバーグ～手作りソース～ すりおろし野菜ドレッシングサラダ 牛乳	横切りブランパンズパン じゃが芋 ポトフ ハンバーグ～手作りソース～ すりおろし野菜ドレッシングサラダ 牛乳	ウインナー 鶏肉、豚肉 牛乳	玉葱、人参、コーン、パセリ 玉葱 キャベツ、きゅうり、人参、玉葱	卵・乳・小麦 小麦 乳
	きゅうり昆布 肉みそおでん ご飯 豆腐とわかめのすまし汁 肉みそおでん きゅうり昆布 牛乳	ご飯 豆腐とわかめのすまし汁 肉みそおでん きゅうり昆布 牛乳	豆腐、わかめ ちくわ、豚肉、うずら卵、がんもどき 昆布 牛乳	長葱 ふき、大根、こんにゃく キャベツ、きゅうり	小麦 卵・小麦 小麦 乳
	ぎょうざ チャーハン 野菜の中華スープ ぎょうざ 牛乳	チャーハン 野菜の中華スープ ぎょうざ 牛乳	豚肉 糸かまぼこ 豚肉、鶏肉 牛乳	長葱、人参、椎茸、コーン 白菜、人参、えのき草 キャベツ、玉葱、にら	小麦 小麦 小麦 乳
	ちくわとれんこんの甘辛炒め かしわうどん うどん 牛乳	かしわうどん ちくわとれんこんの甘辛炒め うどん 牛乳	うどん ごま ちくわ 牛乳	人参、なめこ、長葱 人参、れんこん	小麦 小麦 乳
7日(金)	まめ豆サラダ チキンナゲット ライス 夏野菜のオビリースープ まめ豆サラダ 牛乳	ライス 夏野菜のオビリースープ チキンナゲット まめ豆サラダ 牛乳	じゃが芋 ベーコン 鶏肉 大豆 牛乳	玉葱、ズッキーニ、パプリカ、なす、コーン 枝豆、キャベツ	小麦 小麦 小麦 乳
	じゃが芋のココロサラダ 豚肉のバーベキューソース炒め キャベツとハムのスープ じゃが芋のココロサラダ 牛乳	ココロパン キャベツとハムのスープ 豚肉のバーベキューソース炒め じゃが芋のココロサラダ 牛乳	ココロパン ハム 豚肉 じゃが芋 牛乳	キャベツ、人参、パセリ 玉葱、りんご きゅうり、コーン	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦 乳
	三色金平 わかめご飯 ソーメン汁 星のコロッケ 三色金平 牛乳	わかめご飯 ソーメン汁 星のコロッケ 三色金平 牛乳	ご飯 ソーメン じゃが芋 ごま 牛乳	わかめ 鶏肉、油揚げ 鶏肉、豚肉 こんにゃく、人参、枝豆	小麦 小麦 小麦 乳
	中華風海藻サラダ ホイコーロー ご飯 大豆ともやしの中華スープ ホイコーロー 中華風海藻サラダ 牛乳	ご飯 大豆ともやしの中華スープ ホイコーロー 中華風海藻サラダ 牛乳	ご飯 豚肉、大豆 豚肉 昆布 牛乳	もやし、筍、椎茸 キャベツ、玉葱、人参 大根、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳
13日(木)	コーンサラダ チキンクリームパンネ コーンサラダ 牛乳	チキンクリームパンネ コーンサラダ 牛乳	パンネ 鶏肉、ベーコン、牛乳 牛乳	玉葱、人参、しめじ、さやいんげん コーン、キャベツ、人参、きゅうり	乳・小麦 小麦 乳

14日 (金)		ご飯	ご飯			
		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	
		さばのみぞれ煮		さば	大根	小麦
		小松菜のごま和え	ごま		小松菜、人参、もやし	小麦
		牛乳		牛乳		乳
18日 (火)		ご飯	ご飯			
		チンゲン菜とハムの中華スープ		ハム	チンゲン菜、椎茸、長葱	小麦
		ほっけフライの甘酢あんかけ		ほっけ	玉葱、人参、ピーマン	小麦
		大根ナムル			大根、人参、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
19日 (水)		カレーライス	ご飯、じゃが芋	豚肉	玉葱、人参	小麦
		フルーツ白玉	白玉もち、ゼリー、ナタデココ		もも、パイナップル	
		牛乳		牛乳		乳
20日 (木)		タンメン	ラーメン	豚肉	キャベツ、もやし、人参、きくらげ	小麦
		厚揚げの香味ねぎ炒め		鶏肉、厚揚げ	人参、長葱	小麦
		牛乳		牛乳		乳
21日 (金)		ご飯	ご飯			
		なめこのみそ汁		豆腐	大根、なめこ、長葱	
		肉じゃが	じゃが芋	豚肉		小麦
		キャベツの梅和え			キャベツ、枝豆、梅干し	
		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	834 kcal
	たんぱく質	33.2 g
	脂質	26.7 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)	・セロリ	道内
・人参	道内、府県	・にんにく	道内
・長葱	十勝、道内	・きゅうり	道内
・ごぼう	十勝、道内、府県	・ピーマン	道内
・キャベツ	十勝、道内	・大豆	帯広
・白菜	十勝、道内	・枝豆	十勝
・チンゲン菜	十勝、道内	・もやし	十勝
・小松菜	十勝、道内	・ふき	道内
・じゃが芋	帯広 (井上さん)	☆コーン	十勝

<豆腐類>

☆豆腐	十勝
・油揚げ	十勝

<肉類>

☆豚肉	十勝
☆鶏肉	十勝、道内
・ベーコン、ハム	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	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。

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

休 日：土・日・祝、小中学校の春・夏・冬休み期間 (一部勤務日あり)

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。

