

# 給食だより

11月

令和5年11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

	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
1日(水)	鶏肉と大根のさんまのかば焼き  ご飯 白菜のみそ汁	ご飯 白菜のみそ汁 さんまのかば焼き 鶏肉と大根の煮物 牛乳	ご飯 豆腐、油揚げ さんま 鶏肉 牛乳	長葱、白菜 大根、人参、さやいんげん 牛乳	小麦 小麦 乳
2日(木)	大根ナムル  ラーメン タンメン	タンメン 大根ナムル 牛乳	ラーメン 豚肉 牛乳	キャベツ、もやし、人参、長葱、 きくらげ 大根、人参、きゅうり 牛乳	小麦 小麦 乳
6日(月)	味保証できるまめ豆サラダ ハンバーグ～手作りソース～  プランパン リーキのスープ	プランパン リーキのスープ ハンバーグ～手作りソース～ 味保証できるまめ豆サラダ 牛乳	プランパン じゃが芋 鶏肉、豚肉 ごま 牛乳	玉葱、リーキ、パセリ 玉葱 枝豆、キャベツ 牛乳	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
7日(火)	ごまじゅこ サラダ ほっけ ご飯 豚のおみおつけ	ご飯 豚のおみおつけ ほっけガーリックフライ ごまじゅこサラダ 牛乳	ご飯 じゃが芋 ほっけ ごま 牛乳	人参、大根、ごぼう、長葱 人参 小松菜、キャベツ、人参 牛乳	小麦 小麦 乳
8日(水)	ひじきマヨ サラダ コロコロ ご飯 たもぎ茸のみそ汁	ご飯 たもぎ茸のみそ汁 コロコロチキンのおろし煮 ひじきマヨサラダ 牛乳	ご飯 豆腐 鶏肉 ひじき 牛乳	長葱、たもぎ茸 大根 キャベツ、人参、コーン 牛乳	小麦 小麦 小麦 乳
9日(木)	中学芋  うどん かしわうどん	かしわうどん 中学芋 牛乳	うどん さつまいも 牛乳	玉葱、人参、なめこ、長葱 牛乳	小麦 小麦 乳
10日(金)	マー婆ー 厚揚げ しゅうまい  ご飯 野菜の中華スープ	ご飯 野菜の中華スープ しゅうまい マー婆ー厚揚げ 牛乳	ご飯 豆腐 鶏肉、豚肉 厚揚げ、豚肉 牛乳	白菜、人参、椎茸 玉葱 にら、人参、筍 牛乳	小麦 小麦 小麦 乳
13日(月)	マカサラ ポーフ チャップ 食べてほっこり コーンスープ  バターパン	食べてほっこりコーンスープ ポークチャップ マカサラ 牛乳	バターパン 豚肉 マカロニ 牛乳	玉葱、コーン、パセリ 玉葱、枝豆 きゅうり、人参 牛乳	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦 乳
14日(火)	白菜のごま和え ご飯 豆腐のみそ汁	ご飯 豆腐のみそ汁 豚肉とえのき茸のしぐれ煮 白菜のごま和え 牛乳	ご飯 豆腐、油揚げ 豚肉 ごま 牛乳	長葱 えのき茸、人参、玉葱、こんにゃく 白菜、小松菜 牛乳	小麦 小麦 小麦 乳
15日(水)	キャベツと きゅうりの 梅和え 王道 肉じゃが うまうま ご飯 なめこのみそ汁	うますまご飯 なめこのみそ汁 これは外せない 王道肉じゃが キャベツときゅうりの梅和え 牛乳	ご飯 豆腐 じゃが芋 牛乳	大根、なめこ、長葱 豚肉 キャベツ、きゅうり、枝豆、梅干し 牛乳	小麦 小麦 乳
16日(木)	フルーツ カクテル トマトソース ペンネ	トマトソースペンネ フルーツカクテル 牛乳	ペンネ ゼリー 牛乳	玉葱、人参、トマト ちち、パイン、ナタデココ 牛乳	小麦 小麦 乳

17 日 (金)	<p>ご飯</p> <p>じゃが芋のみそ汁</p> <p>三色きんぴら</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>じゃが芋のみそ汁</p> <p>三色きんぴら</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>じゃが芋</p> <p>ごま</p> <p>牛乳</p>	<p>豆腐、油揚げ</p> <p>鶏肉、豚肉</p> <p>ごま</p> <p>牛乳</p>	<p>玉葱</p> <p>玉葱</p> <p>こんにゃく、人参、枝豆</p> <p></p>	
20 日 (月)	<p>トカブチの恵み～おびひろふるさと給食～</p> <p>とうきびアマム</p> <p>十勝野菜のオベリベリ煮込み</p> <p>ダイコーンラタシケ</p> <p>とうきびアマム</p> <p>牛乳</p>	<p>とうきびアマム</p> <p>十勝野菜のオベリベリ煮込み</p> <p>とうきびアマム</p> <p>牛乳</p>	<p>とうきびアマム</p> <p>じゃが芋、長芋</p> <p>ゼリー</p> <p>牛乳</p>	<p>牛肉、大豆、手羽豆、金時豆</p> <p>大根、きゅうり、コーン、人参</p> <p>ぶどう</p> <p>牛乳</p>	<p>玉葱、人参、ごぼう、枝豆</p> <p>大根、きゅうり、コーン、人参</p> <p>ぶどう</p> <p>牛乳</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
21 日 (火)	<p>ちくわとれんこん炒め～甘辛い青春の味～</p> <p>いわしの生姜煮</p> <p>ちくわとれんこん炒め～甘辛い青春の味～</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>夢見るかぼちゃ団子汁</p> <p>いわしの生姜煮</p> <p>ちくわとれんこん炒め～甘辛い青春の味～</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>かぼちゃもち</p> <p>いわし</p> <p>ちくわ</p> <p>牛乳</p>	<p>油揚げ</p> <p>ごぼう、人参、長葱</p> <p>いわし</p> <p>人参、れんこん</p> <p>牛乳</p>	<p>ごぼう、人参、長葱</p> <p>いわし</p> <p>人参、れんこん</p> <p>牛乳</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
22 日 (水)	<p>ごま昆布和え</p> <p>スタミナ丼</p> <p>わかめのみそ汁</p> <p>ごま昆布和え</p> <p>牛乳</p>	<p>スタミナ丼</p> <p>わかめのみそ汁</p> <p>ごま昆布和え</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>ご飯</p> <p>ごま</p> <p>牛乳</p>	<p>豚肉</p> <p>わかめ、豆腐</p> <p>昆布</p> <p>牛乳</p>	<p>玉葱、人参、にら</p> <p>長葱</p> <p>キャベツ、枝豆、人参</p> <p>牛乳</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
24 日 (金)	<p>きゅうりとキャベツのピリッ辛</p> <p>ご飯</p> <p>やみウマ☆中華スープ</p> <p>とってもジューシー唐揚げ</p> <p>きゅうりとキャベツのピリッ辛</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>やみウマ☆中華スープ</p> <p>とってもジューシー唐揚げ</p> <p>きゅうりとキャベツのピリッ辛</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>わかめ、大豆</p> <p>鶏肉</p> <p>牛乳</p>	<p>大空学園6年生が考えた献立です！</p> <p>大空学園6年生が考えた献立です！</p> <p>1人3個です♪</p>	<p>わかめ、大豆</p> <p>ちやし、椎茸</p> <p>きゅうり、キャベツ</p> <p>牛乳</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
27 日 (月)	<p>イタリアンサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>濃厚特製クリームシチュー</p> <p>転がりここまでやってきたコロコロチキン (バジル)</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>牛乳</p>	<p>イタリアンサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>濃厚特製クリームシチュー</p> <p>転がりここまでやってきたコロコロチキン (バジル)</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>牛乳</p>	<p>コッペパン</p> <p>じゃが芋</p> <p>豚肉、ベーコン、牛乳</p> <p>豚肉</p> <p>牛乳</p>	<p>コッペパン</p> <p>豚肉</p> <p>玉葱、人参、しめじ、さやいんげん</p> <p>牛乳</p>	<p>卵・乳・小麦</p> <p>乳・小麦</p> <p>キャベツ、きゅうり、コーン</p> <p>牛乳</p>	<p>卵・乳・小麦</p> <p>乳・小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
28 日 (火)	<p>ひたひたおひたしん</p> <p>ご飯</p> <p>もっちもち白玉汁</p> <p>やみつき生姜焼き</p> <p>ひたひたおひたしん</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>もっちもち白玉汁</p> <p>やみつき生姜焼き</p> <p>ひたひたおひたしん</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>白玉もち</p> <p>豚肉</p> <p>かつお節</p> <p>牛乳</p>	<p>豚肉、油揚げ</p> <p>豚肉</p> <p>玉葱、人参</p> <p>枝豆</p> <p>牛乳</p>	<p>玉葱、人参</p> <p>枝豆</p> <p>ほれん草、もやし</p> <p>牛乳</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
29 日 (水)	<p>わかめの中華サラダ</p> <p>ご飯</p> <p>中華風オビリースープ</p> <p>かぼちゃ挽肉フライ</p> <p>わかめの中華サラダ</p> <p>牛乳</p>	<p>中華風オビリースープ</p> <p>かぼちゃ挽肉フライ</p> <p>わかめの中華サラダ</p> <p>牛乳</p>	<p>ご飯</p> <p>豚肉</p> <p>わかれ、ツナ</p> <p>牛乳</p>	<p>豚肉、糸かまぼこ</p> <p>豚肉</p> <p>わかれ、ツナ</p> <p>牛乳</p>	<p>白菜、人参、椎茸、長葱</p> <p>かぼちゃ、玉葱</p> <p>きゅうり、大根</p> <p>牛乳</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>
30 日 (木)	<p>ごぼうの炒り煮</p> <p>うどん</p> <p>ごぼうの炒り煮</p> <p>牛乳</p>	<p>カレーうどん</p> <p>うどん</p> <p>ごぼうの炒り煮</p> <p>牛乳</p>	<p>うどん</p> <p>牛乳</p>	<p>豚肉、油揚げ</p> <p>牛乳</p>	<p>玉葱、人参、たもぎ草、長葱</p> <p>ごぼう、こんにゃく、人参、枝豆</p> <p>牛乳</p>	<p>小麦</p> <p>小麦</p> <p>乳</p>

\*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重要な財源です。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。

11月の平均値	エネルギー	812 kcal
	たんぱく質	32.3 g
	脂 質	25.8 g

## ～11月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

### <野菜>

- ・長葱
- ・大根
- ・キャベツ
- ・きゅうり
- ・にんにく
- ・小松菜
- ・じゃが芋
- ・リーキ
- ・白菜
- ・ごぼう
- 帯広、道内、府県
- 帯広（荒藤さん）
- 道内、府県
- 道内、府県
- 十勝
- 道内、府県
- 帯広（井上さん）
- 幕別（小笠原さん）
- 道内、府県
- 帯広（和田さん）、道内

### <野菜>

- ・玉葱
- ・人参
- ・にら
- ・さやいんげん
- ・枝豆
- ・大豆
- ・もやし
- ・コーン
- 帯広（泉さん、中村さん）
- 帯広（泉さん）、府県
- 道内、府県
- 十勝
- 十勝
- 十勝
- 十勝
- 十勝

### <豆腐類>

- ☆豆腐
  - ・油揚
  - ☆牛肉（豊西牛）
  - ☆豚肉
  - ☆鶏肉
  - ・ベーコン
  - 十勝
  - 十勝
  - 十勝
  - 十勝
  - 十勝
  - 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）
- 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。

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。

