

■今月のもくひょう
 準備・後片付けを
 きちんとして

給食だより

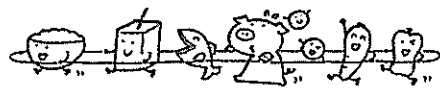
4月



令和6年4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

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！

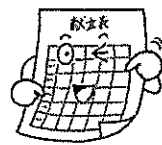
- ◎だしは、『昆布・煮干し・かつお』などでとっています。また月に一度、『鶏ガラ・香味野菜』を煮込んで作るフイヨンを使った特別献立【オビリースープ】も登場します！
- ◎煮物・酢の物・和え物やサラダなど、苦手な子供が多い献立もおいしくできるよう味付けを工夫しています！
- ◎地場産物や旬の食材を多く使用し、地元の味や旬の味を感じられるようにしています！

給食だより・給食カレンダーをご活用ください！

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としてご活用ください。

また、右の二次元コードを読み取ることでスマートフォンで『給食カレンダー』をご確認いただけます。ぜひご利用ください。

(給食カレンダーでは食物アレルギーの情報は提供していません)



給食カレンダー



米飯給食

毎週月・水・金曜日

北海道産「ななつほし」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

毎週木曜日

帯広産小麦100%の「小麦粉」を使用しています。コッパンやブランパン、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

毎週火曜日

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。今年度より袋麺が変わりました。



帯広市学校給食キャラクター オビリー



4がつのよていこんだてひょう

	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
9日(火)	パンネデミグラスソース	パンネ	ぶたにく	たまねぎ、にんじん、セロリ	小麦
	ダイコンマリネ			だいこん、きゅうり、コーン、にんじん	小麦
	牛乳		牛乳		乳
10日(水)	ごはん	ごはん			
	だいにのみそしる		とうふ、あぶらあげ	だいこん、ながねぎ	
	ぶたにくのしょうがやき		ぶたにく	たまねぎ、えだまめ	小麦
	はくさいのごまあえ	ごま		はくさい、にんじん	小麦
11日(木)	ミルクパン	ミルクパン			卵・乳・小麦
	ミネストローネ	マカロニ、じゃがいも	ベーコン	たまねぎ、にんじん、トマト	小麦
	コロコロチキンのバジルふうみ		とりにく	バジル	
	イタリアンサラダ			キャベツ、きゅうり、コーン	
12日(金)	ごはん	ごはん			
	わかめスープ		わかめ	たまねぎ、ながねぎ	小麦
	マーボーあつあげ		あつあげ、ぶたにく	にら、にんじん、たけのこ	小麦
	ちゅうかドレッシングサラダ		いとかまぼこ	ちやし、えのきたけ、にんじん	小麦
15日(月)	ごはん	ごはん			
	カラフルぶたどん	じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ、にんじん、えだまめ、コーン	小麦
	じゃがいものみそしる	じゃがいも	とうふ	ながねぎ	
	きゅうりこんぶ		こんぶ	キャベツ、きゅうり	小麦
16日(火)	おいわいデザート	ゼリー		いちご	
	牛乳		牛乳		乳
	ごもくうどん	うどん	とりにく、あぶらあげ	なめこ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ	小麦
	やきつくね		とりにく	たまねぎ、にんじん、れんこん、ながねぎ	小麦
17日(水)	牛乳		牛乳		乳
	わかめごはん	ごはん	わかめ		
	いもだんごじる	いもだんご		ごぼう、にんじん、ながねぎ	小麦
	わふうほっけフライ		ほっけ		小麦
きりぼしだいこんのもの		あぶらあげ、さつまあげ	だいこん、にんじん	小麦	
牛乳		牛乳		乳	

18日(木)	キャベツとコーンのソテー ハンバーグ 〜てづくりソース〜 コッパパン オニオンスープ	コッパパン オニオンスープ ハンバーグ〜てづくりソース〜 キャベツとコーンのソテー 牛乳	コッパパン		たまねぎ、にんじん、パセリ たまねぎ キャベツ、にんじん、コーン	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
19日(金)	キャベツのうめあえ にくじゃが ごはん たまぎたけのみそしる	ごはん たまぎたけのみそしる にくじゃが キャベツのうめあえ 牛乳	ごはん じゃがいも	あぶらあげ ぶたにく	たまぎたけ、ながねぎ キャベツ、えだまめ、うめぼし	小麦 乳
22日(月)	きんぴら ごぼう さばのみそに ごはん とうふとわかめのすましじる	ごはん とうふとわかめのすましじる さばのみそに きんぴらごぼう 牛乳	ごはん ごま	とうふ、わかめ さば	にんじん、ながねぎ ごぼう、にんじん、こんにゃく、 さやいんげん	小麦 小麦 乳
23日(火)	はるまき ラーメン しおラーメン	しおラーメン はるまき 牛乳	ラーメン はるまき、 はるまきのかわ	ぶたにく ぶたにく	はくさい、もやし、にんじん、ながねぎ、 メンマ たまねぎ、にんじん、しいたけ	小麦 えび・小麦 乳
24日(水)	コールスロー サラダ カレーライス	カレーライス コールスローサラダ 牛乳	ごはん、 じゃがいも	ぶたにく	にんじん、たまねぎ キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦 小麦 乳
25日(木)	ツナマヨ サラダ ブランパン オビリースープ	ブランパン オビリースープ ほたてフライ(1人2ケ) ツナマヨサラダ 牛乳	ブランパン	ベーコン ほたて ツナ 牛乳	はくさい、たまねぎ、えだまめ、にんじん にんじん、きゅうり、コーン	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦 乳
26日(金)	ちゅうかふう かいそうサラダ ホイコーロー ごはん もちもち ワンタンスープ	ごはん もちもちワンタンスープ ホイコーロー ちゅうかふうかいそうサラダ 牛乳	ごはん ワンタン	ぶたにく ぶたにく こんぶ 牛乳	もやし、メンマ キャベツ、たまねぎ、にんじん だいこん、きゅうり	小麦 小麦 小麦 乳
30日(火)	フルーツ しらたま ペンネ ミートソース	ペンネミートソース フルーツしらたま 牛乳	ペンネ しらたまもち、 ゼリー	ぶたにく、だいす 牛乳	たまねぎ、にんじん もも、パイン、ナタデココ	小麦 乳

- *一口ずつよくかんで給食を食べましょう。
- *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。

4月の 平均値	エネルギー	616 kcal
	たんぱく質	27.2 g
	脂 質	21.0 g

～4月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

<野菜>

- ・玉葱 道内、府県産
- ・人参 十勝、道内、府県産
- ・ごぼう 帯広(和田さん)、道内
- ・にら 道内、府県産
- ・にんにく 道内
- ・じゃが芋 幕別(小笠原さん)
- ・もやし 十勝
- ☆枝豆 十勝
- ☆コーン 十勝、道内

<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6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①7,663円～9,026円 ②4,228円～4,980円 ③3,964円～4,669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。

【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

