

■今月のもくひょう
バランスよく食べよう

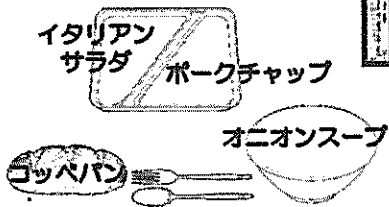
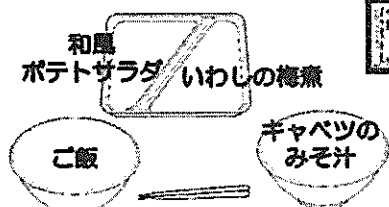
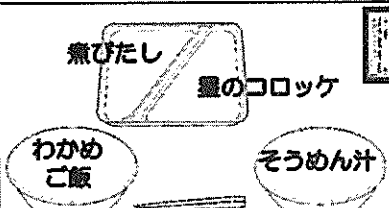
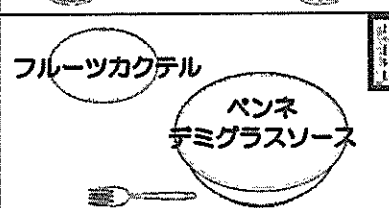
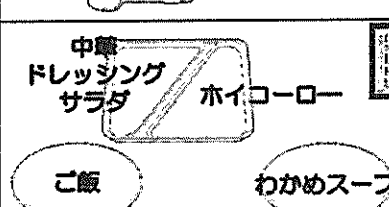
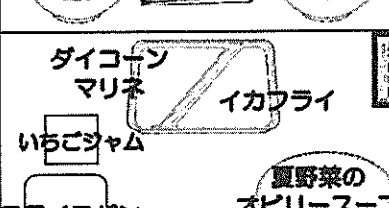
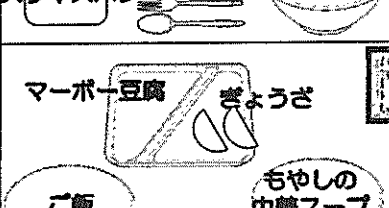
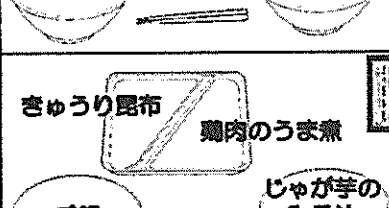
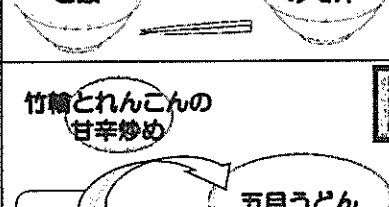
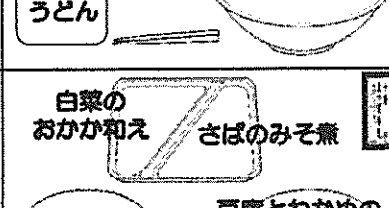
7月

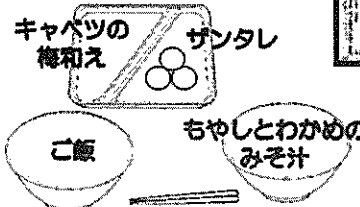
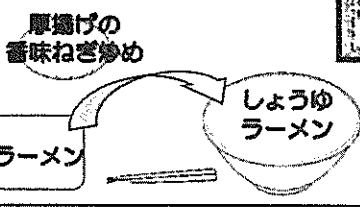
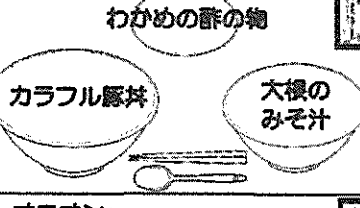
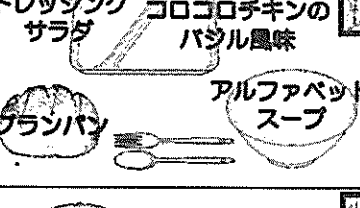
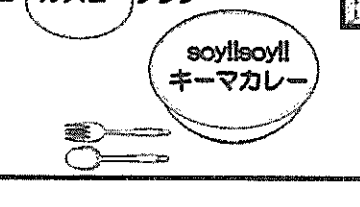
令和6年7月
中学校コース

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

給食だより



	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 (月)		コッペパン	コッペパン		卵・乳・小麦
		オニオンスープ		玉葱、人参、パセリ	小麦
		ポークチャップ	豚肉	玉葱、枝豆	
		イタリアンサラダ		キャベツ、きゅうり、コーン	
		牛乳	牛乳		乳
2 日 (火)		ご飯	ご飯		
		キャベツのみそ汁	油揚げ	キャベツ、長葱	
		いわしの梅煮	いわし	梅干し	小麦
		和風ポテトサラダ	じゃが芋	人参、枝豆	小麦
		牛乳	牛乳		乳
3 日 (水)		わかめご飯	ご飯	わかめ	
		そうめん汁	そうめん	鶏肉、油揚げ	人参、長葱
		星のコロッケ	じゃが芋	鶏肉、豚肉	玉葱
		煮びたし		さつま揚げ、かつお節	白菜
		牛乳		牛乳	乳
4 日 (木)		パンネデミグラスソース	パンネ	豚肉	玉葱、人参
		フルーツカクテル	ゼリー		桃、パイン、ナタデココ
		牛乳		牛乳	乳
5 日 (金)		ご飯	ご飯		
		わかめスープ		わかめ	玉葱
		ホイコーロー		豚肉	キャベツ、玉葱、人参
		中華ドレッシングサラダ		糸かまぼこ	もやし、きゅうり、人参
		牛乳		牛乳	乳
8 日 (月)		スライスパン〜いちごジャム〜	スライスパン、いちごジャム		乳・小麦
		夏野菜のオビリースープ	じゃが芋	ベーコン	玉葱、ズッキーニ、パプリカ、なす
		イカフライ		いか	
		ダイコンマリネ			大根、きゅうり、コーン、人参
		牛乳		牛乳	乳
9 日 (火)		ご飯	ご飯		
		もやしの中華スープ		豚肉	もやし、長葱
		ぎょうざ	ぎょうざの皮	鶏肉、豚肉	キャベツ、玉葱、にら
		マーボー豆腐		豆腐、豚肉	椎茸、人参、筍
		牛乳		牛乳	乳
10 日 (水)		ご飯	ご飯		
		じゃが芋のみそ汁	じゃが芋	油揚げ	玉葱
		鶏肉のうま煮		鶏肉、高野豆腐、竹輪	人参、こんにゃく、さやいんげん
		きゅうり昆布		昆布	キャベツ、きゅうり
		牛乳		牛乳	乳
11 日 (木)		五目うどん	うどん	鶏肉、油揚げ	なめこ、玉葱、人参、長葱
		竹輪とれんこんの甘辛炒め	ごま	竹輪	人参、れんこん
		牛乳		牛乳	乳
12 日 (金)		ご飯	ご飯		
		豆腐とわかめのすまし汁		豆腐、わかめ	長葱
		さばのみそ煮		さば	
		白菜のおかか和え		かつお節	白菜、人参
		牛乳		牛乳	乳
16 日 (火)		あんかけ丼	ご飯	豚肉	玉葱、白菜、人参、もやし、筍、きくらげ
		コロッケ	じゃが芋	鶏肉	
		大根ナムル			大根、人参、きゅうり
		牛乳		牛乳	乳

17日 (水)		ごはん	ごはん			
		もやしとわかめのみそ汁	もやしとわかめのみそ汁	わかめ、油揚げ	もやし、長葱	
		ザンタレ	ザンタレ	鶏肉	長葱	小麦
		キャベツの梅和え	キャベツの梅和え		キャベツ、枝豆、梅干し	
18日 (木)		しょうゆラーメン	ラーメン	豚肉	メンマ、もやし、長葱	小麦
		厚揚げの香味ねぎ炒め	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	牛乳		乳
19日 (金)		カラフル豚丼	ごはん	豚肉	玉葱、人参、枝豆、コーン	小麦
		大根のみそ汁		油揚げ	大根、長葱	
		わかめ酢の物	ごま	わかめ	きゅうり、人参	小麦
		牛乳		牛乳		乳
22日 (月)		ブランパン	ブランパン			卵・乳・小麦
		アルファベットスープ	じゃが芋、マカロニ	ベーコン	玉葱、人参	小麦
		コロコロチキンのバジル風味		鶏肉	バジル	
		オニオンドレッシングサラダ		鶏肉	キャベツ、人参、きゅうり	小麦
23日 (火)		soy!!soy!!キーマカレー	ごはん	豚肉、大豆、大豆ミート、金時豆、手羽豆	玉葱、人参、コーン、トマト、枝豆	小麦
		コールスローサラダ			キャベツ、人参、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	822 kcal
	たんぱく質	31.3 g
	脂 質	24.9 g

～7月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

＜野菜＞		＜豆腐類＞		＜調味料・その他＞	
・人参	道内、府県	☆豆腐	十勝	☆しょうゆ	十勝
・長葱	道内、府県	・油揚げ	十勝	☆白しょうゆ	十勝
・キャベツ	十勝、道内			☆赤みそ	十勝
・白菜	十勝、道内			☆白みそ	十勝
・セロリ	道内	＜肉類＞		☆でん粉	十勝
・にんにく	道内	☆豚肉	十勝	・ご飯	道内
・きゅうり	道内	☆鶏肉	十勝、道内	☆パン（小麦）	帯広
・大根	帯広（斎藤さん）	・ベーコン、ハム	道内	☆うどん（小麦）	帯広
		（十勝産・道産以外になることもあります）		☆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。

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。



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
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
給 料：日給①7,663円～9,026円 ②4,228円～4,980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 ②7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（①については春・夏・冬休み期間も一部勤務日あり）

学校給食センターで
働いてみませんか？

