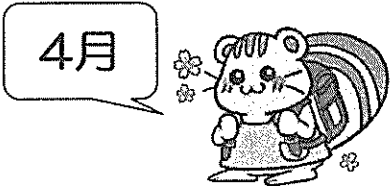


■今月のもくひょう
準備・後片付けを
きちんとしよう

給食だより



令和7年4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

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』を煮込んで作るブ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)

米飯給食

毎週月・火・木曜日

北海道産「ななつぼし」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

毎週水曜日

帯広産小麦100%の「小麦粉」を使用しています。コッペパンやブランパン、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。



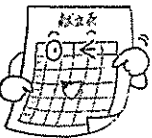
麺給食

毎週金曜日

袋麺のラーメン・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。



帯広市学校給食キャラクター
オビリー



給食カレンダー



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(水)	コールスローサラダ コロコロチキンのバジルふうみ ブランパン オニオンスープ 牛乳	ブランパン	とりにく 牛乳	たまねぎ、にんじん、パセリ バジル キャベツ、にんじん、きゅうり	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
10日(木)	はくさいのごまあえ ぶたにくのしょうがやき ごはん もやしとじゃがいものみそしる 牛乳	ごはん じゃがいも ごま	ぶたにく 牛乳	もやし、ながねぎ たまねぎ、えだまめ はくさい、にんじん	小麦 小麦 小麦 乳
11日(金)	イタリアンサラダ かまあげスパゲティミートソース 牛乳	スパゲティ	ぶたにく、だいず 牛乳	たまねぎ、にんじん キャベツ、きゅうり、コーン	小麦 乳
14日(月)	ちゅうかドレッシングサラダ ホイコーロー ごはん わかめスープ 牛乳	ごはん	わかめ ぶたにく いとこまぼこ 牛乳	たまねぎ キャベツ、たまねぎ、にんじん もやし、にんじん	小麦 小麦 小麦 乳
15日(火)	おいおいデザート キャベツのうめあえ ごはん にくじゃが だいこんのみそしる 牛乳	ごはん じゃがいも ゼリー	あぶらあげ ぶたにく 牛乳	だいこん、ながねぎ キャベツ、えだまめ、うめぼし いちご	小麦 小麦 乳
16日(水)	じゃがいものコロコロサラダ とりにくとまめのトマトに コッペパン キャベツとハムのスープ 牛乳	コッペパン	ハム とりにく、だいず、きんとときまめ、てぼうまめ じゃがいも 牛乳	キャベツ、にんじん、パセリ たまねぎ、にんじん、トマト、えだまめ きゅうり、コーン	卵・乳・小麦 小麦 小麦 小麦 乳
17日(木)	きりぼしだいこんのもの カツオカツ わかめごはん けんちんじる 牛乳	ごはん	わかめ とうふ かつお あぶらあげ、さつまあげ 牛乳	だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく、ながねぎ たまねぎ きりぼしだいこん、にんじん	小麦 小麦 小麦 小麦 乳

18 日 (金)		パンネデミグラスソース ダイコンマリネ 牛乳	パンネ	ぶたにく	たまねぎ、にんじん	小麦
21 日 (月)		ごはん なめこのみそしる とりにくのうまに きゅうりこんぶ 牛乳	ごはん	あぶらあげ とりにく、こうやどうふ、ちくわ こんぶ 牛乳	だいこん、なめこ、ながねぎ にんじん、こんにゃく、さやいんげん キャベツ、きゅうり	小麦 小麦 乳
22 日 (火)		ごはん とうふとわかめのすましじる さばのみそに さんしょくきんぴら 牛乳	ごはん	とうふ、わかめ さば ごま 牛乳	だいこん、ながねぎ こんにゃく、にんじん、えだまめ	小麦 小麦 乳
23 日 (水)		ミルクパン オビリースープ クロック ツナマヨサラダ 牛乳	ミルクパン	ベーコン じゃがいも とりにく 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 乳
24 日 (木)		ごはん じゃがいものみそしる ぶたにくとえのきたけのしぐれに あじのり 牛乳	ごはん じゃがいも	あぶらあげ ぶたにく のり 牛乳	えのきたけ、にんじん、たまねぎ、こんにゃく	小麦 えび 乳
25 日 (金)		しょうゆラーメン はるまき 牛乳	ラーメン	ぶたにく はるさめ、はるまきのかわ 牛乳	メンマ、もやし、たまねぎ、ながねぎ たまねぎ、にんじん、しいたけ	小麦 えび・小麦 乳
28 日 (月)		ポークカレーライス フルーツカクテル 牛乳	ごはん、じゃがいも ゼリー	ぶたにく 牛乳	たまねぎ、にんじん もも、パイン、ナタデココ	小麦 乳
30 日 (水)		コッペパン アルファベットスープ ハンバーグ～てづくりソース～ キャベツとえだまめのソテー 牛乳	コッペパン じゃがいも、マカロニ	ベーコン とりにく、ぶたにく ウインナー 牛乳	たまねぎ、にんじん たまねぎ キャベツ、にんじん、えだまめ	卵・乳・小麦 小麦 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	26.6 g
	脂 質	20.9 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 道内、府県産
- ・ごぼう 帯広（和田さん）、道内
- ・にんにく 道内
- ・じゃが芋 帯広（泉さん）、道内
- ・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。



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。



【Bコース】

帯広、西、柏、明星、緑丘、東、豊成、
栄、花園、啓北、川西、大正、愛国