

■今月の目標
準備・後片付けを
きちんとしてよう

給食だより

4月



令和7年4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

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。

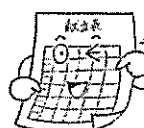
こんな工夫をしています！

- ◎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)



給食カレンダー



米飯給食

毎週火・水・金曜日

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

毎週月曜日

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。



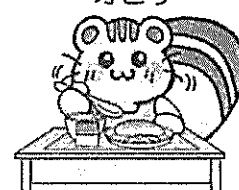
麺給食

毎週木曜日

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



4月の予定献立表

	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
8日 (火)	中華 ドレッシング サラダ				
	ホイコーロー				
	ご飯	ご飯			
	わかめスープ		わかめ	玉葱	小麦
	中華ドレッシングサラダ		豚肉	キャベツ、玉葱、人参	小麦
9日 (水)	和風マカロニ サラダ				
	鶏肉のうま煮				
	ご飯	ご飯			
	なめこのみそ汁		油揚げ	大根、なめこ、長葱	
	お祝いデザート	マカロニ	鶏肉、高野豆腐、ちくわ	人参、こんにゃく、さやいんげん	小麦
10日 (木)	ダイコン マリネ				
	パンネ デミグラス ソース	パンネ			
	ご飯		豚肉	玉葱、人参	小麦
	わかめスープ				
	中華ドレッシングサラダ			大根、きゅうり、コーン、人参	小麦
11日 (金)	白菜の ごま和え				
	豚肉の 生姜焼き				
	ご飯	じゃが芋		もやし、長葱	
	もやしと じゃが芋の みそ汁		豚肉	玉葱、枝豆	小麦
	中華ドレッシングサラダ	ごま		白菜、人参	小麦
14日 (月)	じゃが芋の コロコロ サラダ				
	鶏肉と豆の トマト煮				
	コッペパン	コッペパン			卵・乳・小麦
	キャベツと ハムのスープ		ハム	キャベツ、人参、パセリ	小麦
	じゃが芋のコロコロサラダ	じゃが芋	鶏肉、大豆、金時豆、手羽豆	玉葱、人参、トマト、枝豆	小麦
15日 (火)	味のり				
	豚肉とえのき茸のしぐれ煮				
	ご飯	じゃが芋	油揚げ		
	じゃが芋の みそ汁		豚肉	えのき茸、人参、玉葱、こんにゃく	小麦
	中華ドレッシングサラダ		のり		えび
16日 (水)	フルーツ カクテル				
	ポークカレー ライス	ご飯、じゃが芋			
	ポークカレーライス	ゼリー		玉葱、人参	小麦
	フルーツカクテル			桃、パイン、ナタデココ	
	中華ドレッシングサラダ		牛乳		乳
17日 (木)	イタリアン サラダ				
	釜揚げ スパゲティ ミートソース	スパゲティ	豚肉、大豆	玉葱、人参	小麦
	イタリアンサラダ			キャベツ、きゅうり、コーン	
	釜揚げスパゲティミートソース				
	中華ドレッシングサラダ		牛乳		乳

18 日 (金)	切干大根の煮物 カツオカツ わかめご飯 けんちん汁	わかめご飯 けんちん汁 カツオカツ 切干大根の煮物 牛乳	ご飯 わかめ 豆腐 かつお 油揚げ、さつま揚げ 牛乳	大根、人参、ごぼう、こんにゃく、長葱 玉葱 切干大根、人参	小麦 小麦 小麦 乳
21 日 (月)	ツナマヨ サラダ コロケ ミルクパン オビリースープ	ミルクパン オビリースープ コロケ ツナマヨサラダ 牛乳	ミルクパン じゃが芋	ベーコン 鶏肉 ツナ 牛乳	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
22 日 (火)	もやしの おかか和え カラフル 豚丼 白菜の みそ汁	カラフル豚丼 白菜のみそ汁 もやしのおかか和え 牛乳	ご飯 豚肉 油揚げ かつお節 牛乳	玉葱、人参、枝豆、コーン 白菜、長葱 もやし、人参	小麦 小麦 乳
23 日 (水)	三色 きんぴら さばのみそ煮 豆腐とわかめの すまし汁	ご飯 豆腐とわかめのすまし汁 さばのみそ煮 三色きんぴら 牛乳	ご飯 豆腐、わかめ さば ごま 牛乳	大根、長葱 こんにゃく、人参、枝豆	小麦 小麦 乳
24 日 (木)	春巻き ラーメン 醤油ラーメン	醤油ラーメン 春巻き 牛乳	ラーメン 春雨、 春巻きの皮 牛乳	豚肉 豚肉 牛乳	メンマ、もやし、玉葱、長葱 玉葱、人参、椎茸 乳
25 日 (金)	キャベツと 枝豆の ソテー ハンバーグ ～手作りソース～ コーン ピラフ アルファベット スープ	コーンピラフ アルファベットスープ ハンバーグ～手作りソース～ キャベツと枝豆のソテー 牛乳	ご飯 じゃが芋、 マカロニ 鶏肉、豚肉 ウインナー 牛乳	ハム ベーコン 玉葱 キャベツ、人参、枝豆	小麦 小麦 小麦 乳
28 日 (月)	コールスロー サラダ コロコロ チキンの バジル風味 ブランパン オニオンスープ	ブランパン オニオンスープ コロコロチキンのバジル風味 コールスローサラダ 牛乳	ブランパン 鶏肉 牛乳	玉葱、人参、パセリ バジル キャベツ、人参、きゅうり	卵・乳・小麦 小麦 小麦 乳
30 日 (水)	キャベツの 梅和え 肉じゃが 大根の みそ汁	ご飯 大根のみそ汁 肉じゃが キャベツの梅和え 牛乳	ご飯 じゃが芋 豚肉 牛乳	油揚げ 大根、長葱 キャベツ、枝豆、梅干し	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	827 kcal
	たんばく質	33.4 g
	脂 質	24.3 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。

