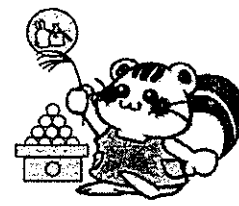


給食だより



	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(火)	ちゅうかふうかいそうサラダ あんかけやきそば	やきそばめん	ぶたにく	たまねぎ、はくさい、にんじん、もやし、たけのこ、きくらげ	小麦
	ちゅうかふうかいそうサラダ		こんぶ	だいこん、きゅうり	小麦
	牛乳		牛乳		乳
2日(水)	ごはん	ごはん			
	こんさいけんちんじる		とうふ	だいこん、にんじん、こんにゃく、しいたけ、ながねぎ	小麦
	あじフライ		あじ		小麦
	かわりきんぴら		ぶたにく、ちくわ	ごぼう、にんじん、えだまめ	小麦
	牛乳		牛乳		乳
3日(木)	ミルクパン	ミルクパン			乳、卵、小麦
	ミネストローネ	マカロニ	ベーコン	たまねぎ、キャベツ、にんじん、トマト	小麦
	ぶたにくのパーベキューソースいため		ぶたにく	たまねぎ、りんご	小麦
	じゃがいものココロサラダ	じゃがいも		きゅうり、コーン	小麦
	牛乳		牛乳		乳
4日(金)	うめちりごはん	ごはん、ごま	いわし	うめぼし、しそ	
	だいこんのみそしる		とうふ、あぶらあげ	だいこん、ながねぎ	
	だいのいそに		とりにく、だいず、ひじき	にんじん、こんにゃく	小麦
	はくさいのおかかあえ		かつお	はくさい、にんじん	小麦
	牛乳		牛乳		乳
7日(月)	ごはん	ごはん			
	ちゃんこじる		とりにく、とうふ	こんにゃく、たまねぎ、しめじ、にんじん、ながねぎ	えび、小麦
	ぶたにくとえのきだけのしぐれに		ぶたにく	えのきだけ、にんじん、たまねぎ、こんにゃく	小麦
	キャベツのうめあえ			キャベツ、えだまめ、うめぼし	
	牛乳		牛乳		乳
8日(火)	しおラーメン	ラーメン	ぶたにく、ツト	メンマ、もやし、にんじん、ながねぎ	小麦
	スペシャルぎょうざ	ぎょうざのかわ	ぶたにく、とりにく	キャベツ、たまねぎ	小麦
	牛乳		牛乳		乳
9日(水)	ごはん	ごはん			
	とうふのみそしる		とうふ、あぶらあげ	ながねぎ	
	とりにくのうまに		とりにく、こうやとうふ、ちくわ	にんじん、こんにゃく、さやいんげん	小麦
	はくさいのごまあえ	ごま		はくさい、にんじん	小麦
	牛乳		牛乳		乳
10日(木)	ブランパン	ブランパン			乳、卵、小麦
	アルファベットスープ	マカロニ、じゃがいも	ベーコン	たまねぎ、にんじん	小麦
	しろみざかなフライ～ソース～		ホキ		小麦
	キャベツとコーンのソテー		ウィンナー	キャベツ、にんじん、コーン	小麦
	牛乳		牛乳		乳
11日(金)	カレーライス	ごはん、じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ、にんじん	小麦
	フルーツカクテル	ゼリー、ナタデココ		パイナップル	
	牛乳		牛乳		乳
14日(月)	ごはん	ごはん			
	とちかくだくさんぶたじる	じゃがいも	ぶたにく、とうふ、だいず	にんじん、だいこん、こんにゃく、ながねぎ	
	わふうハンバーグ～ねぎソース～		とりにく、ぶたにく	たまねぎ、ながねぎ	小麦
	カラフルよんしょくきんぴら	ごま		こんにゃく、にんじん、えだまめ、コーン	小麦
	牛乳		牛乳		乳
15日(火)	わかめうどん	うどん、あげたま	ぶたにく、わかめ	ながねぎ、なめこ、にんじん	小麦
	ほうれんそうのおひたし		かつお	ほうれんそう、もやし	小麦
	牛乳		牛乳		乳
16日(水)	ごはん	ごはん			
	わかめスープ	ごま	わかめ	ながねぎ、しいたけ	小麦
	ひとくちタラのあますあんかけ		たら	たまねぎ、にんじん、ピーマン	小麦
	チャプチェ	はるさめ	ぶたにく	にんじん、たまねぎ	
	牛乳		牛乳		乳

昨年度の栄小学校の6年生が家庭科の授業で考えた給食です。特産品の大豆を取り入れた献立になっています。

17日(木)	ダイコンマリネ とうにゅうコロッケ コッペパン ポークシチュー	コッペパン ポークシチュー とうにゅうコロッケ ダイコンマリネ 牛乳	コッペパン じゃがいも とうにゅう 牛乳	ぶたにく たまねぎ、にんじん たまねぎ、コーン だいこん、きゅうり、コーン、にんじん	乳、卵、小麦 小麦 小麦 小麦
18日(金)	ふるさとの日 しらあえ ぎゅうぎゅうとんどん ながいものみそしる	ぎゅうぎゅうとんどん ながいものみそしる しらあえ 牛乳	ごはん ながいも ごま 牛乳	ぎゅうにく、ぶたにく あつあげ ほうれんそう、にんじん、えだまめ	小麦 小麦 小麦
23日(水)	きゅうりこんぶ さんまのみぞれ ごはん じゃがいものみそしる	ごはん じゃがいものみそしる さんまのみぞれ きゅうりこんぶ 牛乳	ごはん じゃがいも さんま こんぶ 牛乳	とうふ、あぶらあげ たまねぎ だいこん キャベツ、きゅうり	小麦 小麦 小麦
24日(木)	クルゴマサラダ コロコロチキンのバジルふうみ トントンぎりスープ チョコチップパン	チョコチップパン トントンぎりスープ コロコロチキンのバジルふうみ クルゴマサラダ 牛乳	チョコチップパン ベーコン とりにく マカロニ、ごま 牛乳	キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ きゅうり、にんじん	乳、卵、小麦 小麦 小麦
25日(金)	コールスローサラダ やさいコロッケ ライス オビリースープカレー	ライス オビリースープカレー やさいコロッケ コールスローサラダ 牛乳	ごはん じゃがいも じゃがいも 牛乳	とりにく、うすらたまご なす、パプリカ、ズッキーニ、にんじん、トマト、たまねぎ にんじん、コーン キャベツ、にんじん、きゅうり	卵、小麦 小麦 小麦
28日(月)	コーンサラダ チキンチャップ ライス ポトフ	ライス ポトフ チキンチャップ コーンサラダ 牛乳	ごはん じゃがいも ウインナー とりにく 牛乳	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ たまねぎ、えだまめ コーン、キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦 小麦 小麦
29日(火)	オニオンドレッシングサラダ ボンゴレトマトスパゲティ ほそめんパスタ	ボンゴレトマトスパゲティ オニオンドレッシングサラダ 牛乳	ほそめんパスタ とりにく 牛乳	ベーコン、あさり たまねぎ、にんじん キャベツ、にんじん、きゅうり	小麦 小麦
30日(水)	とてっぽサラダ ほっけしおやき ごはん かわにしだいしゅうごう	ごはん かわにしだいしゅうごう ほっけしおやき とてっぽサラダ 牛乳	ごはん じゃがいも 牛乳	ぶたにく、とうふ、あぶらあげ ほっけ キャベツ、えだまめ、コーン	小麦 小麦

*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、小麦、そば、
 卵、乳、落花生**
 上記7品目のみ表示しています。

9月の 平均値	エネルギー	650 kcal
	たんぱく質	26.7 g
	脂質	20.1 g

～9月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

<野菜>

- ・長葱 帯広 (小林さん)
- ・大根 十勝、道内
- ・ごぼう 帯広 (和田さん)・十勝
- ・ホウレン草 十勝、道内
- ・キャベツ 帯広、十勝
- ・ピーマン 道内
- ・白菜 十勝、道内
- ・きゅうり 十勝、道内
- ・にんにく 十勝
- ・セロリ 十勝
- ・じゃが芋 十勝、道内
- ・リーキ 十勝 (小笠原さん)
- ・マッシュルーム 帯広

<野菜>

- ・玉葱 帯広 (中村さん)、道内
 - ・人参 帯広 (泉さん)、十勝
 - ・枝豆 中札内
 - ・大豆 帯広
 - ・もやし 十勝
 - <豆腐類>
 - ☆豆腐 十勝
 - ・油揚 十勝
 - <肉類>
 - ☆牛肉 十勝
 - ☆豚肉 十勝
 - ☆鶏肉 十勝、道内
 - ・ベーコン 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
 - <魚類>
 - ・ツト 道内
- (道産以外になることもあります)

☆マークが付いている食材は、年間を通して十勝産です。

職 種：令和2年度帯広市会計年度任用職員 (学校給食調理員)
 勤務形態：隔日勤務 (週2～3日勤務)
 勤務時間：8:15～16:30 (休憩時間あり)
 給 料：日給 6,931～8,381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3日)
 業務内容：学校給食調理業務、調理機器等洗浄作業、その他
 休 日：土・日・祝、小中学校の春・夏・冬休み期間 (一部勤務あり)

学校給食センターで
 働いてみませんか？

募集



【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

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、
 教育・文化・スポーツ→学校教育→学校給食 でご覧になることができます。

