



豊川市学校給食課(南部学校給食センター)

日本 10 本 15 本 27		献立名		主な食品とその働き							
20	- 曜			赤/体をつくる 1 群 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		緑/体の調子を整える 1 2 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		黄/体を動かすエネルギーになる 5群 6群		_ メモ欄	
本名の				魚·肉·卵	牛乳·乳製品			米・パン・めん	油脂·種実	_ /、 仁川州	
No. No			n								
大学 10 10 10 10 10 10 10 1		はるさめスープ				にんじん はねぎ	たまねぎ はくさい	はるさめ		豊川産ミニトマトの	
### 2000年### 2000年### 2000年### 2000年### 2000年### 2000年#### 2000年##########	2 水	ピビンバ		牛肉		にんじん ほうれんそう	にんにく 大豆もやし	さとう でんぷん	油 いりごま	ービビンバ:麦ごはんに ビンバの具をのせ、ま	
数数が形形		ミニトマト(2こ)				ミニトマト				ながら食べましょう	
対している					かたくちいわし			さとう			
		愛知の米粉入りパン 牛乳			牛乳			愛知の米粉入りパン			
## 12 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19	1 +			豆乳 ベーコン		パセリ	たまねぎ コーン	じゃがいも	油		
20mm	1	揚げどり肉のトマトソースかけ		とり肉		冷凍トマト		米粉 さとう	油		
### (キャベツソテー					キャベツ		油		
		わかめごはん 牛乳			牛乳 わかめ			ごはん さとう			
		白玉ぞう煮		冷凍油揚げ		にんじん こまつな	はくさい	白玉だんご			
古典 年表 日本の	4 金	• •	5	鶏卯				さとう でんぷん	油		
CHA 年刊						にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	すりごま		
方面をかける					牛乳.			-			
日本の		五日きんぴら			1 70	にんじん さやいんげん	ごぼう たけのこ こんにゃく		油		
大田川 こんのの物付け 新月の	月					10070 2 1-0701770			7Ш		
ではん、年刊 日本の					VIII / 3"	1-1 101					
中華	+-		1	易けはん		IchUh					
大学 大学 カマロウス 10 mm				10 7 1 ± ± 10 ± 10 = =	干乳	 		こほん			
分元で 今月一大 今月一大 中利 中利 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日								\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \			
密角サーズ 下が一次 下が一次 下が一次 下が上次 下が上次 下が上次 下が上次 下が上次 下が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上が上	一火			いた肉		ビーマン 赤ピーマン		さとう でんぷん	油		
大田					-		りんご				
表現を											
大 大 大 大 大 大 大 大 大 大					牛乳						
「たべちん潤						にんじん さやいんげん					
「たくあん湯	水			とり肉 とり皮 とりレバー				でんぷん さとう 米粉パン粉	油		
ではん 年見 年見 年見 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日								F 14 1 7 7			
大田川のよりできた。							[だいこん]				
大き口の磁展性 さけ でやいんげん れんこん エリンギ さとう 油 ではん 大変 でかいんがめ 大家 ではん 大変 できます でんじん 大変 でんじん でんじん でんじん でんじん でんじん でんじん でんじん できます でんじん できる でんじん できる でんじん					牛乳						
ではんがあり できる。 できる。 できないが できる。 できないが できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。	木					にんじん チンゲンサイ	おろししょうが たまねぎ たけのこ 	さとう でんぷん	油		
### 2015A 年乳		してけの塩焼き		さけ							
###						さやいんげん	れんこん エリンギ		油		
世界のコロッケ					牛乳			ごはん 大麦			
本利のコロック	9 余			ぶた肉 冷凍油揚げ		·					
はしている。	1 112	一米粉のコロッケ		ぶた肉 牛肉				じゃがいも さとう 米粉パン粉 米粉			
2月 2月 2月 2月 2月 2月 2月 2月		コールスローサラダ	コールスロードレッシング			にんじん	コーン キャベツ		コールスロードレッシング	7	
1 2 3 3 2 3 3 3 3 3 3	2 月				はっこう乳			ごはん			
数別無限例が見まると似っている。			4	牛肉 赤みそ 白みそ		にんじん にら	だいこん たまねぎ もやし	でんぷん	油	はっこう乳:学校配	
さけん 中乳 とり肉 大水 とり肉 とり肉 大水 とり肉 とり肉 大水 とり肉 大水 とり肉		愛知県産食材入りぎょうざ(⑪2こ・⑪3こ)		ぶた肉		にんじん	たまねぎ れんこん	でんぷん さとう 小麦粉	油		
大 大 大 大 大 大 大 大 大 大						にんじん ほうれんそう	切り干しだいこん にんにく	さとう	油 いりごま		
大パニッシュオムレツ 現別 とり肉 かばちゃ にんじん コーン キャベツ でんぷん さとう 油 フレンチドレッシング でんぷん さとう 油 フレンチドレッシング でんぷん さとう 油 フレンチドレッシング でんじん 本乳 でんじん なるぎ でんぷん かかん でんぷん でんぴん でんぷん でん		ごはん 牛乳			牛乳			ごはん			
A/A - 99 ユオム ロック	, L	とり肉とやさいのケチャップ炒め煮		とり肉		にんじん	にんにく たけのこ たまねぎ エリンギ むきえだ豆	でんぷん	油		
24日(水) ~ 30日(火)は全国学校給食週間です 「はん 牛乳 えいようゴロゴロ!パワーみそしる いか	1	スパニッシュオムレツ	5	鶏卵 とり肉		かぼちゃ		でんぷん さとう	油		
さまん 牛乳 大いようプロプロ・パワーみそしる とり肉 冷寒細側が 赤みそ にんじん だいこん ごぼう こんにゃく えのきたけ はくさい さとう バン粉 沙変粉 コーンフラワー でんぷん 油 いり にんじん たまねぎ ごぼう こんにゃく でいてん でいっぱん でいてん でいて		フレンチサラダ	フレンチドレッシング			にんじん	コーン キャベツ		フレンチドレッシング	ya.	
さまん 牛乳 大いようプロプロ・パワーみそしる とり肉 冷寒細側が 赤みそ にんじん だいこん ごぼう こんにゃく えのきたけ はくさい さとう バン粉 沙変粉 コーンフラワー でんぷん 油 いり にんじん たまねぎ ごぼう こんにゃく でいてん でいっぱん でいてん でいて				24円(zk)	~ 30日	(火)は全国学校	給食调問です				
大		ごはん。 生乳		<u> </u>				デ リナム、	Ì		
水			(L) (N)	とり内 冷凍油場げ 赤みそ	T-76	[だいてん、ブデラーこんにゃく えのきたけ はくさい		\$th		
はいか プライ の アーシンフララクー でんぶん 潜 もやし	1 7K		1773			1				 豊川産はくさいのE	
古やし炒め	'\'``\	いかフライのレモン煮		しいか			レモン果汁		油	±/1/±10. (C 0 10) L	
ではん 牛乳 生揚げ 上場げ 上場げ 上場げ 上場げ 上場げ 上場げ 上場が 上場が 上場が 上場が 上場が 上場が 上場が 上もめん 上り肉 かまぼこ 冷凍細げ 上きり内 がまで 上りり内 がた肉 上りり内 がた内 上りり内 がたり 上りり口がたり 上りり内 がたり 上りり口がたり 上りり口がたり 上りり口がたり 上りり口がたり 上りり口がたり 上りり口がたり 上りりり 上りりりのがくめ着 揚げもん こうもどうが 上りりいりがりも さとう 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りりのがくめ着 場けもん こうもどうが 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りりのがくめ着 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りがいりも さとう 上りがいも さとり 上りがいも さとり 上りがいも さとり 上りがいも さとり 上りがいも さとり 上りがいも さとり 上りがいも さとう 上りがいも さとり 上りがいも さとう 上りがいも さとう 上りがいも さとり 上りがいも さんりがりは 上りがりは 上りがりがりは 上りがりがりは 上りがりは 上りがりがりは 上りがりは 上りがりがりは 上りがりは 上りがりがりは 上りがりがりがりは 上りがりがりがりがりがりがりがり		もやし炒め				にんじん	もやし	2,03,10	•		
いなか汁 生傷げ ぶた肉 水煮大豆 花かつお にんじん はねぎ だいこん しめじ じゃがいも さとう でんぷん 油 いり でしんじん 青じそ だいこん しめじ じゃがいも さとう でんぷん 油 いり でしんじん 大きねぎ ごぼう こんにゃく でもがいも さとう でんぷん 油 いり でとうふ 液卵 でしたしん でんぷん でん で					牛乳	-		ごはん			
1			Mark Assay			にんじん はねぎ	たまねぎ ごぼう こんにゃく			*****	
105で(2で) 3		し、そ同味のさっぱりぶた大豆			のりつくだに			じゃがいも	油 いりごま	 豊川産青じそ・いちごの	
いちご(2 こ)	木		The substitute of				355		0.706	ヨーグルト:学校配	
ヨーグルト ヨーグルト ヨーグルト カリカ カリ							いちご				
# きしめん 牛乳					ヨーグルト						
五目きしめん とり肉 かまぼこ 冷凍油揚げ にんじん はねぎ たまねぎ 干ししいたけ はくさい でんぷん パン粉 小麦粉 油 カデモ 大水 大水 大水 大水 大水 大水 大水 大								±1.854		+	
にぎすのフライ		エロキL.めん。			一子も	にんじん けわぎ	たまわぎ エレーハたけ はくさい				
S = 工ぜんざい	金					11C/UU/U 16162	//CO14C UUU1/CI) 14\2U1		<u> </u>		
プログラフィンソースかけ			ハックソース	LE 9							
コンソメスープ					4-回	<u> </u>			<u> </u>		
カラフル野菜カレーいため たまねぎ でんぷん さとう 油 かきたま汁 とり肉 ぶた肉 にんじん 青じそ たまねぎ えのきたけ でんぷん でんぷん 大切のの でんぷん でんぷん でんぷん 大切のの でんぷん でんぴん でんぴん でんぷん でんぷん でんぷん でんぴん でんぴん でんぴん でんぷん でんぷん でんぷん でんぴん でんぷん でんぷん でんぷん でんぷん でんぴん でんぷん でんぴん でんぷん でんぴん でんぷん でんぴん でんぷん でんぴん でんぴ					十孔		t = t + t + t + t + t + t + t + t + t +	こほん) >th	典川彦ナムペルプロ	
カラフル野菜カレーいため	月					ILVOV		Z/ 28/ +1=		豊川産キャベツ·ブロ コリー・ピーマンのE	
大大 ごはん 牛乳 牛乳 ごはん かきたま汁 とうふ 液卵 にんじん 青じそ たまねぎ えのきたけ でんぷん カミカミとりだいこん とり肉 にんじん だいこん むきえだ豆 米粉 さとう 油 みかん みかん サさいのふくめ煮 場げはん こうやどうふ にんじん さやいんげん たけのこ 干ししいたけ たまねぎ じゃがいも さとう		ハンハークのワインソースかけ		とり内 かた肉		[-/_ */_ ¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬	//こまねさ				
大 かきたま汁 とうふ 液卵 にんじん 青じそ たまねぎ えのきたけ でんぷん カントム とり肉 にんじん だいこん むきえだ豆 米粉 さとう 油 みかん みかん 中乳 ごはん やさいのふくめ煮 揚げはん こうやどうふ にんじん さやいんげん たけのこ 干ししいたけ たまねぎ じゃがいも さとう					4-191	にんしん ノロッコリー ヒーマン 亦ビーマン			泄		
カミカミとりだいこん たり肉 にんじん だいこん むきえだ豆 米粉 さとう 油 カかん ではん 牛乳 ではん 大切のふくめ煮 揚げはん こうやどうふ にんじん さやいんげん たけのこ 干ししいたけ たまねぎ じゃがいも さとう	0 火		grandrizz.		午乳	 				豊川産青じその日	
カミカミとりだいさん たいさん むきえだ豆 米粉 さとっ 油 かかん									\		
ごはん 牛乳 牛乳 ごはん やさいのふくめ煮 揚げはん こうやどうふ にんじん さやいんげん たけのこ 干ししいたけ たまねぎ じゃがいも さとう		カミカミとりだいこん	E 3	とり肉		にんじん		米粉 さとう	油		
やさいのふくめ煮 場げはん こうやどうふ にんじん さやいんげん たけのこ 干ししいたけ たまねぎ じゃがいも さとう			1				みかん				
					牛乳						
7/ 十/ 十/ 十/ 1/ 2				揚げはん こうやどうふ		にんじん さやいんげん	たけのこ 干ししいたけ たまねぎ	じゃがいも さとう			
/ N C C C C C C C C C C C C C C C C C C	川水	さんまの銀紙焼き		さんま みそ				さとう 米粉			
きゅうりあえ [きゅうり漬] キャベツ きゅうり <u>きゅうり</u> [さとう]		きゅうりあえ									

献立表ののは小学校、⊕は中学校です。 ●食物アレルギーの確認は加工食品アレルギー表示表をご覧ください。 ●調味料やだし等については予定献立表をご覧ください。 ●都合により献立及び食品を変更する場合があります。

●太字は愛知県でつくられた食品です。

今年の給食週間のテーマ 「豊川市の児童生徒が考えた料理・ 地場産物を使った料理を楽しもう!」

児童生徒対象の「地場産物を使用した学校給食 献立コンクール」において、優秀賞を受賞した献立 や郷土料理を中心に、農業がさかんな愛知県の食 材を楽しめる献立を実施します。

給食週間中に実施される「えいようゴロゴロ! パワーみそしる」「しそ風味のさっぱりぶた大豆」 「カラフル野菜カレーいため」「カミカミとりだい こん」は献立コンクール優秀賞受賞作品です。 ※大量調理で実施するため、多少アレンジさせていただきます。



1月の「豊川産〇〇の日」 豊川でつくられた食材です!



豊川市千両町 日恵野 佑哉さんです。

てください

ピーマン ブロッコリー



青じそ 大葉の香りや風味は 大葉の沓りや風味は 色々な料理を引き立 てます。風邪予防にも なりますので、色々な 料理でたくさん食べ て元気に学校生活を 送ってください

豊川市院之子町 鈴木 祐治さんです。 キャベツ

6月の大雨で豊川市 の農業は大きな被害 を受けました。そうした中でも農家はみん な頑張っています。一 生懸命作った地元の野菜を美味しく食べ てくださいね

豊川市御津町渡邊泰弘さんです。

(給食レシピの紹介) 生揚げのくず煮

〈材料(4人分)〉一 ·サラダ油 ······小さじ1 ·ぶたももひき肉 …………… 80g ·にんじん(いちょう切り) …… 120g ·たまねぎ(1/2スライス) …… 200 g ·たけのこ(短冊切り) ………… 60 g ·生揚げ(さいのめ、油抜き)…… 180 g 〈作り方〉-

·チンゲンサイ(1cm) ……… 80 g r·和風だし ………………………小さじ1 ·酒 ····················大さじ1 A ·さとう ············大さじ1 ししょうゆ ……… 大さじ11/2 ・でんぷん …………小さじ1 ·おろししょうが ………2g ·一味唐辛子 ······ 少々

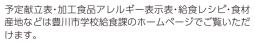
①ぶたももひき肉には酒をふっておく。

②サラダ油で①を炒めて火が通ったら、にんじん、たまねぎ、たけのこを炒める。

③水100ccを入れ、やさいがやわらかくなったら、調味料A、生揚げ、チンゲンサイを加える。 ④水溶きでんぷんを加えてとろみをつけ、おろししょうが、一味唐辛子を入れて仕上げる。







毎月19日は「食育の日~おうちでごはんの日~」です