



令和6年 4月分献立表



豊川市学校給食課(南部学校給食センター)

日 曜	献立名	主な食品とその働き						メモ欄
		赤/体を作る		緑/体の調子を整える		黄/エネルギーになる		
		1群 魚・肉・卵 大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・種実	
8月	麦ごはん 牛乳 沢煮わん 和風コロッケ ツナそぼろ丼	ぶた肉 冷凍油揚げ	牛乳	にんじん はねぎ	たけのこ ごぼう こんにゃく 干しいたけ だいこん	ごはん 大麦		ツナそぼろ丼:麦ごはんにツナそぼろ丼の具をのせて食べましょう。
9火	ごはん 牛乳 五目きんぴら とりのてり焼き しんこあえ [たくあん漬]	揚げはん とり肉	牛乳	にんじん さやいんげん	ごぼう こんにゃく たけのこ	ごはん	油	
10水	④かんそうとうふ ミルクロールパン 牛乳 米粉のコーンクリームスープ ハンバーグのケチャップソースかけ やさいソテー	とうふ きな粉 豆乳 とり肉 ぶた肉	牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ コーン クリームコーン たまねぎ キャベツ	ごはん	油	
11木	④ごはん ④赤はん 牛乳 白みそ汁 ぶりの竜田揚げ こまつなの和風あえ ④ミニゼリー(蒲郡みかん) ④お祝いいちごゼリー	冷凍油揚げ 白みそ ぶり	牛乳	にんじん はねぎ こまつな にんじん	たまねぎ だいこん しょうが キャベツ もやし みかん果汁	④ごはん ④ごはん もち米 あずき		中学校入学・進級お祝い献立 ④お祝いいちごゼリー:学校配送
12金	ごはん 牛乳 はるさめスープ ピビンパ ミニトマト(2こ)	牛肉	牛乳	にんじん はねぎ にんじん チンゲンサイ ミニトマト	たまねぎ はくさい にんにく 大豆もやし	ごはん	油	豊川産ミニトマトの日 ピビンパ:ごはんにピビンパの具をのせて、まぜながら食べましょう。
15月	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 愛知県産食材入りぎょうざ(④2こ・④3こ) ポイルもやし	ぶた肉 冷凍とうふ 赤みそ ぶた肉	牛乳	はねぎ にんじん	おろししょうが たまねぎ たまねぎ れんこん もやし	ごはん	油	
16火	愛知の米粉入りパン 牛乳 春キャベツのスープ ミートボールのトマト煮(④2こ・④3こ) フルーツカクテル [カクテルゼリー]	ベーコン とり肉	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ コーン エリンギ キャベツ たまねぎ りんごレトルト パインレトルト カクテルゼリー [もも果汁 りんご果汁 ぶどう果汁]	愛知の米粉入りパン	油	
17水	ごはん 牛乳 じゃがいものインド煮 さけの塩焼き れんこんのごま炒め	ぶた肉 さけ	牛乳	にんじん にんじん さやいんげん	たまねぎ エリンギ むきえだ豆 れんこん	ごはん	油	
18木	④赤はん ④ごはん 牛乳 ゆばのすいもの チキンハムカツ ポイルキャベツ ④お祝いいちごゼリー ④ミニゼリー(蒲郡みかん)	かまぼこ とうふ ゆば とり肉	牛乳	にんじん みつば にんじん	たまねぎ えのきたけ キャベツ いちご いちご果汁 みかん果汁	④ごはん もち米 あずき ④ごはん	油	小学校入学・進級お祝い献立 ④お祝いいちごゼリー:学校配送
19金	ごはん 牛乳 だいこんのそぼろ煮 コーンはんぺん 粉ふきいも	ぶた肉 冷凍生揚げ たい たちうお えそ たら	牛乳	にんじん はねぎ	おろししょうが たけのこ こんにゃく だいこん しめじ とうもろこし	ごはん	油	
22月	ごはん 牛乳 ぶた汁 さばの煮付け ごまあえ	ぶた肉 とうふ 赤みそ さば	牛乳	にんじん はねぎ にんじん こまつな	だいこん ごぼう たまねぎ えのきたけ しょうが キャベツ	ごはん	油	
23火	ソフトめん 牛乳 ミートソース フライドポテト フレンチサラダ	ぶた肉	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ コーン キャベツ きゅうり	ソフトめん	油	豊川産トマトの日
24水	ごはん 牛乳 いりどり いわしのうめ煮 くきわかめの煮付け	とり肉 いわし 揚げはん	牛乳	にんじん さやいんげん にんじん	ごぼう 干しいたけ こんにゃく れんこん たけのこ 梅肉	ごはん	油	
25木	ごはん 牛乳 中華スープ はるまき もやしのあま酢あえ	とうふ なたまき ぶた肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ にんじん いら にんじん	たまねぎ たけのこ キャベツ もやし エリンギ もやし きゅうり しょうが にんにく	ごはん	油	
26金	麦ごはん 牛乳 米粉のカレーライス カラフルサラダ 福神漬	ぶた肉 豆乳	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ コーン キャベツ むきえだ豆 だいこん ুরি なす れんこん きゅうり なた豆 しょうが	ごはん 大麦	油	
30火	ごはん 牛乳 のっぺい汁 ぶた肉のしょうが炒め ミニトマト(2こ) ヨーグルト	冷凍油揚げ ぶた肉	牛乳	にんじん はねぎ ミニトマト	だいこん 干しいたけ ごぼう おろししょうが たまねぎ こんにゃく	ごはん	油	豊川産ミニトマトの日 ヨーグルト:学校配送

- 献立表の④は小学校、④は中学校です。
- 太字は愛知県でつくられた食品です。
- 都合により献立及び食品を変更する場合があります。
- 調味料やだし等については予定献立表をご覧ください。
- 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。

入学・進級 おめでとうございます!

学校給食は、児童・生徒が栄養のバランスのとれた食事を先生や友達と一緒に食べながら触れ合う中で、心身の健全な発達と、食に関する正しい理解と適切な判断力を養います。

毎月19日は
「食育の日～おうちでごはんの日～」です

学校給食について

学校給食は、主食・牛乳・副食から成り立っています!

主食

ごはんは、豊川市でとれたお米を100%使っています。

牛乳

一日に必要なカルシウム約1/2をとることができます。

副食(おかず)

季節に合わせて、旬の食材をとり入れ、行事食を提供します。

ご家庭でとりにくい栄養素は、1/3以上とれるように考えられています。

給食レシピの紹介 粉ふきいも

〈材料(4人分)〉 〈作り方〉

- 新じゃがいも(角切り) …… 180g
- 青のり粉 …… 0.2g
- 食塩 …… 少々
- A.こしょう …… 少々
- ①鍋でじゃがいもを柔らかくなるまでゆでる。
- ②じゃがいもをざるにあげる。
- ③じゃがいもを鍋に戻し、火をつけて
- 鍋をゆすりながら粉がふくまで水分をとばす。
- ④Aの調味料を入れて軽く混ぜる。
- ⑤青のり粉を加えて仕上げる。

4月の「豊川産〇〇の日」

豊川でつくられた食材です!

ミニトマト

トマト

地元の美味しいミニトマトをたくさん食べてください

豊川市土筒町
藤原 清治さんです。

予立献立表・加工食品アレルギー表示表・給食レシピ・食材産地などは豊川市学校給食課のホームページをご覧ください。

学校給食課