



● 献立表の㉔は小学校、㉕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。 ● 太字は愛知県で作られた食品です。
● 調味料やだし等については予定献立表をご覧ください。 ● 都合により献立及び食品を変更する場合があります。

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、農業者がさかんな愛知県の食材を楽しむ献立を実施します。

給食週間中に実施される「食べたらほっとする♪ちゃんぽん風クリーミー春雨スープ」「とよ川やさいたっぷり元気になる大葉いりホイコーロー」「やさいの甘み白マーボ」「おやさいたっぷりまぜまぜケチャップごはん」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。



ミニトマト
安全・安心・丁寧にミニトマトを栽培しています。美味しく食べてください。


いなよし ゆうた
稲吉 祐太さんです。

〈材料(4人分)〉

・サラダ油	………	小さじ1	・たまねぎ	…	260g	A・	・洋風だし	…	小さじ1
・とりむね肉(角切り)	…	140g	(1/2スライス)				・ソース	…	小さじ1弱
・酒	………	大さじ1/2	・じゃがいも(角切り)	………	120g		・ケチャップ	…	大さじ2と1/2
・にんじん	…	100g	・エリンギ(せん切り)	…	40g		・しょうゆ	…	小さじ2
(いちょう切り)			・むきえだ豆	………	20g		・でんぷん	………	小さじ2

〈作り方〉

①とりむね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、じゃがいもを炒める。

③やさいに火が通ったら調味料A、エリンギ、むきえだ豆を加える。

④エリンギがしんなりしたら水溶きでんぷんを加え、とろみをつけて仕上げる。

予定献立表・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でご覧いただ
けます。