

令和7年 4月分献立表

豊川市学校給食課(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／体をつくる		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		
11 金	ごはん 牛乳 ぶた汁 あじ入りさんが焼き 粉ふきいも			牛乳	にんじん はねぎ にんじん ねぎ 青のり粉	だいこん ごぼう たまねぎ えのきたけ たまねぎ ごぼう たけのこ	ごはん さとう でんぶん じゃがいも		
14 月	ごはん 牛乳 はるさめスープ ビビンバ ミニトマト(2個) かんそう小魚		牛肉	牛乳	にんじん はねぎ にんじん チングンサイ ミニトマト かたくちいわし	たまねぎ はくさい にんにく 大豆もやし	ごはん さとう でんぶん さとう でんぶん	豊川産ミニトマトの日 ビビンバ: ごはんにビビンバの具をのせ、まぜながら食べましょう。	
15 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 コーン キャベツ キュウリ	たまねぎ さとう でんぶん	ソフトめん 油 じゃがいも フレンチドレッシング	豊川産トマトの日	
16 水	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 きゅうり キャベツ たくあん漬 [だいこん]	ごぼう こんにゃく たけのこ さとう でんぶん [さとう]	ごはん さとう さとう でんぶん [さとう]		
17 木	①ごはん ②赤はん 牛乳 白みそ汁 ぶりの竜田揚げ こまつなのは風あえ ④お祝いいちごゼリー			牛乳	にんじん はねぎ にんじん こまつな 豆乳	たまねぎ だいこん しょうが キャベツ もやし いちごピューレー いちご果汁	①ごはん ②ごはん もち米 あずき でんぶん さとう	中学校入学・進級お祝い献立 ④お祝いいちごゼリー: 学校配達	
18 金	ごはん 牛乳 米粉のチキンカレーライス カラフルサラダ 福神漬		とり肉 豆乳	牛乳	にんじん にんじん しそ	たまねぎ コーン むきえだ豆 キャベツ だいこん うり なす れんこん きゅうり しょうが なた豆	ごはん じゃがいも マヨネーズドレッシング さとう		
21 月	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 なるとまき ぶた肉	牛乳	にんじん チングンサイ にんじん にら にんじん	たまねぎ キャベツ もやし エリンギ もやし さゆうり しょうが にんにく	ごはん でんぶん さとう 小麦粉 さとう		
22 火	ミルクロールパン 牛乳 春キャベツのスープ ミートボールのトマト煮(②2個・③3個) 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 にんじん [寒天]	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]	ミルクロールパン 油 パン粉 さとう [さとう でんぶん]		
23 水	ごはん 牛乳 だいこんのそぼろ煮 コーンはんぺん ごまあえ		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 にんじん こまつな	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 キャベツ	ごはん さとう でんぶん さとう さとう		
24 木	①赤はん ②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		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 いちごピューレー いちご果汁	①ごはん もち米 あずき ②ごはん 米粉 でんぶん さとう じゃがいも さとう	小学校入学・進級お祝い献立 ④お祝いいちごゼリー: 学校配達	
25 金	麦ごはん 牛乳 マーべーどうふ 愛知県産食材入りぎょうざ(②2個・③3個) ボイルもやし		ぶた肉 冷凍とうふ 赤みそ	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 大麦 さとう でんぶん でんぶん さとう 小麦粉 さとう		
28 月	ごはん 牛乳 のっつい汁 さばの煮付け ミニトマト(2個)		冷凍油揚げ さば	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 しょうが	ごはん さといも でんぶん さとう	豊川産ミニトマトの日	
30 水	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 にんじん	たけのこ ごぼう こんにゃく 干しいたけ だいこん れんこん おろししょうが コーン むきえだ豆	ごはん 大麦 じゃがいも 小麦粉 パン粉 さとう 米粉 でんぶん さとう	ツナそぼろ丼: 麦ごはんにツナそぼろ丼の具をかけて食べましょう。	

●献立表の①は小学校、②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。 ●太字は愛知県産の予定です。

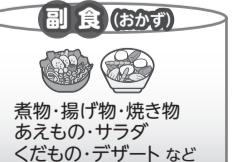
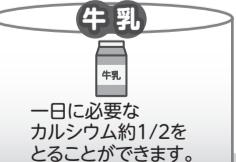
●調味料やだし等については予定献立表をご覧ください。 ●都合により献立及び食品を変更する場合があります。

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。

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!



ごはんは、豊川市でとれたお米を100%使っています。

家庭でとくにいき栄養素は、季節に合わせて、旬の食材を取り入れ、行事食を提供します。

給食レシピの紹介 マーボーどうふ

〈材料(4人分)〉

- ・サラダ油 小さじ1強
- ・トウバンジャン 小さじ1/4 A
- ・おろししょうが 小さじ1/2
- ・ぶたもひき肉 100g
- ・酒 小さじ1 B
- ・たまねぎ(みじん切り) 280g
- ・とうふ(さいのめ) 400g
- ・はねぎ(小口切り) 12g
- ・チキンブイヨン(中華) 大さじ1
- ・中華だし 小さじ1
- ・さとう 小さじ1/2
- ・ケチャップ 大さじ1強
- ・しょうゆ 大さじ1強
- ・赤みそ 大さじ1強
- ・でんぶん 大さじ1
- ・ごま油 小さじ1/2

〈作り方〉

- ①ぶたもひき肉に酒をふっておく。
- ②サラダ油でトウバンジャン、おろししょうがを炒めて香りを出してから、①のぶたもひき肉を炒め、たまねぎを加えて炒める。
- ③Aの調味料と、とうふを入れ、少し煮立たせてから、Bの調味料を入れる。
- ④でんぶんを入れてとろみをつけて、はねぎ、ごま油を入れて仕上げる。

4月の「豊川産○○の日」

豊川でつくられた食材です!



トマトだけじゃなく、豊川の他の野菜もたくさん食べてね。

豊川市豊津町 杉江 すぎえ しげひろ 繁宏さんです。



予定献立・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。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です