



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		牛乳			ごはん			
	ぶた汁		ぶた肉 とうふ 赤みそ		にんじん はねぎ	だいこん ごぼう たまねぎ えのきたけ			
	あじ入りさんが焼き		あじ みそ		にんじん ねぎ	たまねぎ ごぼう たけのこ	さとう でんぷん	油	
	粉ふきいも		青のり粉			じゃがいも			
14 月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	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		
	ビビンバ		牛肉		にんじん チンゲンサイ	にんにく 大豆もやし	さとう でんぷん	油 いりごま	
	ミニトマト(2こ)				ミニトマト				
	かんそう小魚			かたくちいわし			さとう でんぷん		
15 火	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん			
	ミートソース		ぶた肉		にんじん トマト	たまねぎ		油	
	フライドポテト						じゃがいも	油	
	フレンチサラダ	フレンチドレッシング				コーン キャベツ きゅうり		フレンチドレッシング	
16 水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	五目きんぴら		揚げはん		にんじん さやいんげん	ごぼう こんにゃく たけのこ	さとう	油	
	とりのてり焼き		とり肉				さとう でんぷん		
	しんこあえ [たくあん漬]					きゅうり キャベツ たくあん漬 [だいこん]	[さとう]		
17 木	㊤ごはん ㊤赤はん 牛乳		牛乳			㊤ごはん ㊤ごはん もち米 あずき			
	白みそ汁		冷凍油揚げ 白みそ	わかめ	にんじん はねぎ	たまねぎ だいこん			
	ぶりの竜田揚げ		ぶり			しょうが	でんぷん	油	
	こまつなの和風あえ				にんじん こまつな	キャベツ もやし	さとう		
	㊤お祝いいちごゼリー		豆乳			いちごピューレー いちご果汁	さとう		
18 金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	米粉のチキンカレーライス		とり肉 豆乳		にんじん	たまねぎ	じゃがいも	油	
	カラフルサラダ	マヨネーズドレッシング			にんじん	コーン むきえだ豆 キャベツ		マヨネーズドレッシング	
	福神漬				しそ	だいこん うり なす れんこん きゅうり しょうが なた豆	さとう		
21 月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	中華スープ		とうふ なたまき		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ			
	はるまき		ぶた肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	でんぷん さとう 小麦粉	油	
	もやしのあま酢あえ				にんじん	もやし きゅうり しょうが にんにく	さとう	油	
	ミルクロールパン 牛乳		牛乳				ミルクロールパン		
22 火	春キャベツのスープ		ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ コーン エリンギ キャベツ		油	
	ミートボールのトマト煮(㊤2こ・㊤3こ)		とり肉			たまねぎ	パン粉 さとう	油	
	フルーツカクテル [カクテルゼリー]		[豆乳]	[寒天]		りんごレトルト バインレトルト カクテルゼリー [もも果汁 りんご果汁 ぶどう果汁]	[さとう でんぷん]		
	ごはん 牛乳		牛乳				ごはん		
23 水	だいこんのそぼろ煮		ぶた肉 冷凍生揚げ		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	さとう	油	
	コーンはんぺん		たい たちうお えそ たら			とうもろこし	でんぷん さとう	油	
	ごまあえ				にんじん こまつな	キャベツ	さとう	いりごま	
	㊤赤はん ㊤ごはん 牛乳		牛乳				㊤ごはん もち米 あずき ㊤ごはん		
24 木	ゆばのすいもの		かまぼこ とうふ ゆば		にんじん みつば	たまねぎ えのきたけ			
	チキンハムカツ	パックソース	とり肉				米粉 でんぷん さとう	油	
	ポイルキャベツ				にんじん	キャベツ	じゃがいも		
	㊤お祝いいちごゼリー		豆乳			いちごピューレー いちご果汁	さとう		
25 金	麦ごはん 牛乳		牛乳			ごはん 大麦			
	マーボーどうふ		ぶた肉 冷凍とうふ 赤みそ		はねぎ	おろししょうが たまねぎ	さとう でんぷん	油	
	愛知県産食材入りぎょうざ(㊤2こ・㊤3こ)	パックしょうゆ	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	
	ポイルもやし					もやし			
28 月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	のっぺい汁		冷凍油揚げ		にんじん はねぎ	だいこん 干ししいたけ ごぼう	さといも でんぷん		
	さばの煮付け		さば			しょうが	さとう		
	ミニトマト(2こ)				ミニトマト				
30 水	麦ごはん 牛乳		牛乳			ごはん 大麦			
	沢煮わん		ぶた肉 冷凍油揚げ		にんじん はねぎ	たけのこ ごぼう こんにゃく 干ししいたけ だいこん			
	和風コロッケ				にんじん	れんこん	じゃがいも 小麦粉 パン粉 さとう 米粉 でんぷん	油	
	ツナそぼろ丼		まぐろ水煮			おろししょうが コーン むきえだ豆	さとう		

●献立表の㊤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。 ●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 めん パン

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。

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。

副食 (おかず)

煮物・揚げ物・焼き物
あえもの・サラダ
くだもの・デザート など

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。

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

・でんぷん …………… 大さじ1

・ごま油 …………… 小さじ1/2

〈作り方〉

①ぶたももひき肉に酒をふっしておく。

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でんぷ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。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です

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

トマトだけじゃなくて、豊川の他の野菜もたくさん食べてね。



豊川市豊津町 すぎえ しげひろ 繁宏さんです。

Cいなりん

学校給食課

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。