



● 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。

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、最優秀賞を受賞した献立や郷土料理を中心に、農業がさかな愛知県の食材を楽しめる献立を実施します。

給食週間に実施される「おいしくってまよっちゃう豊川スペシャルミートソース」は、献立コンクール最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！



一粒一粒、我が子の  
ように愛情こめて  
育てました。豊川産  
の美味しいイチゴ  
を味わって食べて  
みてください。



豊川市八幡町  
すずき しょうた  
鈴木 翔太さんです。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です

## 給食レシピの紹介

おいしくってまよっちゃう豊川スペシャルミートソース

《材料(4人分)》		《作り方》		
・オリーブ油	小さじ1	・ピーマン(みじん切り)	12g	
・ぶたひき肉	80g	・トマト(湯むきし、1cm角)	40g	
・にんじん(みじん切り)	40g	・青じそ(みじん切り)	2g	
・たまねぎ(みじん切り)	80g	・水	大さじ2	
・なす(1cm角)	40g	A {	・ケチャップ	大さじ3強
・しいたけ(みじん切り)	12g		・ソース	大さじ1
・コーン	20g		・さとう	小さじ1

①フライパンにオリーブ油を入れて  
 熟し、ぶたひき肉、にんじん、たまね  
 ぎ、なす、しいたけ、コーン、ピーマ  
 ンを入れて炒め、水を加える。

②トマトとAを入れ、煮詰める。

③最後に青じそを入れ、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。