



# 令和8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		
13 月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	だいごんのそぼろ煮		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		たら ままかり たちうお たいぐち こち はも あじ はげ ひめじ えそ はた とびうお		コーン	でんぷん さとう	油		
	ごまあえ			にんじん	キャベツ 切り干しだいこん	さとう	いりごま すりごま		
14 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	豊川産トマトの日	
	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		
15 水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	はるさめスープ		冷凍生揚げ	にんじん	たまねぎ はくさい きくらげ	はるさめ		豊川産ミニトマト・きくらげの日	
	ビビンバ		牛肉	にんじん こまつな	にんにく 大豆もやし	さとう でんぷん	油	いりごま	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。
	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		
16 木	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			
	キャベツの塩こんぶあえ [塩こんぶ]			塩こんぶ [こんぶ]	キャベツ きゅうり しょうが [干しいたけ]	[さとう]			
	⓪角チーズ			角チーズ					
17 金	⓪ごはん ⓪赤はん 牛乳		牛乳			⓪ごはん ⓪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		
	三色炒め			にんじん	キャベツ コーン		油		
	⓪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		中学校入学・進級お祝い献立 ⓪お祝いいちごゼリー:学校配送	
20 月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	マーボー豆腐		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		
	ぎょうざ(⓪2こ・⓪3こ)	パックしょうゆ	ぶた肉	にら	キャベツ たまねぎ にんにく	パン粉 でんぷん さとう 小麦粉	油		
	ポイルもやし				もやし				
21 火	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			
22 水	⓪赤はん ⓪ごはん 牛乳		牛乳			⓪ごはん ⓪ごはん もち米 あずき			
	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			小学校入学・進級お祝い献立 ⓪お祝いいちごゼリー:学校配送	
	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 じゃがいも	油		
	ポイルキャベツ			にんじん	キャベツ				
23 木	ミルクロールパン 牛乳		牛乳			ミルクロールパン			
	春キャベツのスープ		ベーコン	にんじん パセリ	たまねぎ エリンギ キャベツ	じゃがいも	油		
	ミートボールのトマト煮(⓪2こ・⓪3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]	りんごジュース パインジュース 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]			
24 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			
27 月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	肉豆腐		ぶた肉 冷凍とうふ	にんじん はねぎ	たまねぎ たけのこ	さとう でんぷん	油		
	いわしのしょうが煮		いわし		しょうが	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]			
28 火	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 干しいたけ だいこん			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。	
	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			
30 木	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		

● 献立表の⓪は小学校、⓪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。

#### 給食レシピの紹介

## キャベツの塩こんぶあえ

〈材料(4人分)〉

- キャベツ(1cm)..... 120g
- きゅうり(小口切り)..... 80g
- しょうが(せん切り)..... 2g
- 塩こんぶ..... 6g

〈作り方〉

- ①野菜は、サッとゆでてから冷水にとり、軽く絞って水気をきる。
- ②①に塩こんぶを入れて和える。

### 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

**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)**

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

ごはんは、豊川市でとれたお米を100%使っています。 家庭でとりにくい栄養素は、季節に合わせて、旬の食材をと入れ、行事食を提供しています。

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!

トマト

ミニトマト

きくらげ

たくさん食べて大きくなってください。

豊川市東上町  
山本 学さんです。

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。