



令和8年 4月分献立表



豊川市学校給食課(南部学校給食センター)

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	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 まぐろ水煮	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	ごはん 大麦 じゃがいも 小麦粉 パン粉 さとう 米粉 でんぷん さとう	油	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。
14 火	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	牛乳	にんじん はねぎ にんじん	おろししょうが たけのこ こんにゃく だいこん しめじ コーン キャベツ 切り干しだいこん	ごはん さとう でんぷん さとう さとう	油 油 いりごま すりごま	
15 水	㊦ごはん ㊦赤はん 牛乳 白みそ汁 ぶりの竜田揚げ 三色炒め ㊦お祝いいちごゼリー	冷凍油揚げ 白みそ ぶり 豆乳	牛乳	にんじん はねぎ にんじん	たまねぎ だいこん しょうが キャベツ コーン いちごピューレー いちご果汁	㊦ごはん ㊦ごはん もち米 あずき でんぷん さとう	油 油	中学校入学・進級お祝 い献立 ㊦お祝いいちごゼリー: 学校配送
16 木	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(㊦2こ・㊦3こ) フルーツカクテル [カクテルゼリー]	ベーコン とり肉 [豆乳]	牛乳	にんじん パセリ にんじん	たまねぎ 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 じゃがいも パン粉 さとう [さとう でんぷん]	油 油	
17 金	ごはん 牛乳 五目きんぴら とりのてり焼き キャベツの塩こんぶあえ [塩こんぶ] ㊦角チーズ	揚げはん とり肉 塩こんぶ [こんぶ] 角チーズ	牛乳	にんじん さやいんげん にんじん	ごぼう こんにゃく たけのこ キャベツ きゅうり しょうが [干しいたけ]	ごはん さとう さとう でんぷん [さとう]	油	
20 月	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 ぎょうざ(㊦2こ・㊦3こ) ポイルもやし	ぶた肉 冷凍とうふ 赤みそ ぶた肉	牛乳	はねぎ にら	おろししょうが たまねぎ キャベツ たまねぎ にんにく もやし	ごはん さとう でんぷん パン粉 でんぷん さとう 小麦粉	油 油	
21 火	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 マヨネーズドレッシング	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ コーン むきえだ豆 キャベツ だいこん かり 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 さとう	油 マヨネーズドレッシング	
22 水	ごはん 牛乳 ぶた汁 あじ入りさんが焼き 粉ふきいも	ぶた肉 とうふ 赤みそ あじ みそ	牛乳	にんじん はねぎ にんじん ねぎ	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 でんぷん じゃがいも	油	
23 木	ごはん 牛乳 はるさめスープ ピピンパ ミニトマト(2こ) かんそう小魚	冷凍生揚げ 牛肉 かたくちいわし	牛乳	にんじん にんじん こまつな ミニトマト	たまねぎ はくさい きくらげ にんにく 大豆もやし ミニトマト	ごはん はるさめ さとう でんぷん さとう でんぷん	油 油 いりごま	豊川産ミニトマト・き くらげの日 ピピンパ: ごはんにピ ピンパの具をのせ、ま ぜながら食べましょう。
24 金	㊦赤はん ㊦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 ㊦お祝いいちごゼリー	かまぼこ とうふ ゆば とり肉 豆乳	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	㊦ごはん もち米 あずき ㊦ごはん 米粉 でんぷん さとう じゃがいも	油	小学校入学・進級お祝 い献立 ㊦お祝いいちごゼリー: 学校配送
27 月	ごはん 牛乳 肉豆腐 いわしのしょうが煮 しんごあえ [たくあん漬]	ぶた肉 冷凍とうふ いわし	牛乳	にんじん はねぎ	たまねぎ たけのこ しょうが きゅうり キャベツ たくあん漬 [だいこん]	ごはん さとう でんぷん さとう でんぷん [さとう]	油	
28 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 フレンチドレッシング	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ コーン キャベツ きゅうり	ソフトめん じゃがいも フレンチドレッシング	油 油	豊川産トマトの日
30 木	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 なたまき ぶた肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ 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 きゅうり しょうが にんにく	ごはん でんぷん さとう 小麦粉 さとう	油 油	

● 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

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、旬の食材をとり入れ、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!

たくさん食べて大きくなってください。

トマト

ミニトマト

きくらげ

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。