



給食だより 10月

2025年

豊川市教育委員会学校給食課



こめ お米のおはなし



お米は昔から日本人の食卓に欠かせないもので、炊いたご飯を主食として食べるほか、もちやだんご、調味料など、さまざまなものに加工されてきました。

お米からできるもの



今月は、お米を使ったデザートが登場します。

献立紹介

月見いもだいふく：学校給食センター3日(金)、南部学校給食センター6日(月)

お米のみかんババロア：学校給食センター8日(水)、南部学校給食センター10日(金)

関連教科：小学2年道徳「日本のお米、せかいのお米」、小学5年家庭「食べて元気に」
中学2年道徳「白ご飯を目指して」

愛知を食べる学校給食の日

豊川市では、「愛知を食べる学校給食の日」として、豊川市内や愛知県内でとれた地場産物を多く使って給食を作ります。また、毎月の「豊川産〇〇の日」には、地域でとれた新鮮な食材を使用しています。

この機会に、身近な地元の農産物や食文化について考えてみましょう。

献立紹介 ごはん 牛乳 やさいスープ 米粉のチキンカツ

おやさいたっぷりまぜまぜケチャップごはん

蒲郡 みかんゼリー

豊川産：ごはん、青じそ

愛知県産：牛乳、とり肉、ぶた肉、冷凍トマト、みかん果汁

学校給食センター22日(水)、南部学校給食センター16日(木)

