



日曜日	献立名	赤のグループ	緑のグループ	黄のグループ	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		主に体をつくるものになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	主に体の調子を整えるものになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	主にエネルギーのものになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	
2月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	612 21.6
	豆腐の中華煮	豆腐・ぶた肉	たまねぎ・はくさい・にんじん	じゃがいもでん粉・砂糖・米ぬか油・ごま油	
	拌三絲 (パンサンスー)		キャベツ・きゅうり・にんじん	はるさめ・砂糖・ごま油	
	ぎょうざ	大豆・とり肉・ぶた肉	にら・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・ラード	
3火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	672 24.8
	肉じゃが	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん	じゃがいも・砂糖	
	たくあんあえ		キャベツ・たくあん漬・きゅうり	ごま・砂糖	
	めひかりフライ	めひかり		小麦粉・米ぬか油	
4水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	665 29.4
	けんちん汁	豆腐・油揚げ・けずりぶし	にんじん・根深ねぎ・ごぼう		
	かみかみサラダ ◇和風ドレッシング	とり肉 (蒸)	キャベツ・きゅうり・切干しだいこん	砂糖・和風ドレッシング	
	まぐろと大豆のみそがらめ	まぐろ・大豆・豆みそ	しょうが	米ぬか油・砂糖・じゃがいもでん粉・ごま	
5木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	635 26.3
	すまし汁	豆腐・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・しめじ・みつば		
	切干しだいこんのソース炒め	ぶた肉・ちくわ・かつお節・あおのり	キャベツ・切干しだいこん・紅しょうが	米ぬか油	
	さばの塩焼き	さば			
6金	サンドイッチパンズ・飲用牛乳	飲用牛乳		サンドイッチパンズ	604 23.7
	コーンチャウダー	牛乳・ショルダーベーコン・チーズ	たまねぎ・スイートコーン・にんじん・パセリ	じゃがいも・ベシヤメルソースの素 生クリーム	
	アーモンドサラダ		キャベツ・きゅうり・にんじん	コールスロドレッシング・アーモンド	
	ハンバーガー ◇中濃ソース (バーガー用)	とり肉・ぶた肉		じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉 砂糖・ラード	
9月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	642 25.3
	とり肉と野菜のうま煮	とり肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・砂糖・米ぬか油	
	いり大豆あえ	油揚げ・大豆	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖	
	厚焼き卵	かつお・鶏卵・かつおだし		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油・パーム油	
10火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	603 21.9
	あおさ汁	豆腐・ミックスみそ・油揚げ けずりぶし・あおさ	たまねぎ・にんじん・根深ねぎ	じゃがいも	
	青菜あえ		キャベツ・もやし・にんじん・菜めし粉		
	ししやもフライ ◆ウスターソース	大豆・からふとししやも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油	
11水	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	647 22.7
	パスタスープ	ベーコン	たまねぎ・キャベツ・にんじん	じゃがいも・マカロニ	
	コーンサラダ		キャベツ・スイートコーン・きゅうり	フレンチドレッシング	
	ハンバーグ	大豆・とり肉・ぶた肉	たまねぎ	とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・ラード	
	コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
12木	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	646 23.7
	中華飯	うずら卵・ぶた肉・いか	たまねぎ・はくさい・にんじん もやし・チンゲンサイ	じゃがいもでん粉	
	華風あえ	とり肉 (蒸)	キャベツ・きゅうり・紅しょうが	はるさめ・砂糖・ごま油	
	大学いも			さつまいも・米ぬか油・砂糖	
13金	豊田めん・飲用牛乳	飲用牛乳		豊田めん	703 26.4
	トマトソースかけ	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・バジル・ローリエ トマトピューレー	じゃがいもでん粉・砂糖 米ぬか油・オリーブ油	
	ビーンズマセドアン ◇マヨネーズ風ドレッシング	大豆	きゅうり・にんじん	じゃがいも・マヨネーズ風ドレッシング	
	チキンナゲット	大豆・とり肉	にんにく	小麦粉・とうもろこしでん粉・コーングリッツ 大豆油・なたね油・パーム油 ラード・米ぬか油	
16月	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	666 24.5
	わかめスープ	豆腐・わかめ	たまねぎ・にんじん		
	ピピンパ井	ぶた肉	もやし・ほうれんそう・にんじん・しょうが	砂糖・ごま油・ごま・米ぬか油	
	チヂミ	大豆	にら・にんじん・たまねぎ	とうもろこしでん粉・米粉・じゃがいも じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉 ショートニング	
	ヨーグルト	ヨーグルト			
17火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	700 27.5
	生揚げの卵とじ	生揚げ・鶏卵・ぶた肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・砂糖	
	おひたし		キャベツ・もやし・にんじん	砂糖	
	にぎすフライ ◆ウスターソース	にぎす		小麦粉・米ぬか油	
	抹茶ふりかけ			抹茶ふりかけ	
18水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	663 25.0
	豚汁	豆腐・ぶた肉・豆みそ・油揚げ・けずりぶし	にんじん・だいこん・ごぼう・根深ねぎ		
	ひじきサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	ひじき	キャベツ・きゅうり・にんじん スイートコーン	砂糖・マヨネーズ風ドレッシング	
	いわしのしょうが煮	いわし	しょうが	じゃがいもでん粉・砂糖	

歯と口の健康週間

愛知を食べる
学校給食の日



日曜日	献立名	赤のグループ	緑のグループ	黄のグループ	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		主に体をつくるものとなる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	主に体の調子を整えるものとなる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	主にエネルギーのもととなる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	
19木	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	700 23.7
	カレーライス	ぶた肉・チーズ・脱脂粉乳	たまねぎ・にんじん・グリーンピース	じゃがいも・カレールウ(甘口・辛口)	
	チキンサラダ	とり肉(蒸)	キャベツ・きゅうり・にんじん	たまねぎドレッシング	
	レモンポンチ		黄桃・パインアップル・みかん・レモン果汁		
20金	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳		スライスパン	694 27.3
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉・ベーコン	たまねぎ・にんじん・グリーンピース	じゃがいも・砂糖	
	サワーキャベツ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン にんじん・レモン果汁	砂糖	
	ウインナー	ウインナー			
	ブルーベリージャム		ブルーベリージャム		
23月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	688 24.0
	肉だんごのスープ	肉だんご	たまねぎ・にんじん・根深ねぎ・しょうが	じゃがいもでん粉	
	野菜のみそ炒め	ぶた肉・豆みそ	キャベツ・たまねぎ・にんじん	砂糖・ごま油	
	春巻き	ぶた肉	にら・にんじん・キャベツ・もやし・エリンギ	小麦粉・じゃがいもでん粉 水あめ・大豆油・米ぬか油	
	乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖	
24火	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	663 24.4
	豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん・しょうが	砂糖・米ぬか油	
	かんぴょうサラダ		キャベツ・きゅうり スイートコーン・かんぴょう	ごまドレッシング・砂糖	
	豆腐しんじょ	大豆・いとよりだい・すけとうだら	かぼちゃ・にんじん・たまねぎ・えだまめ	やまいも・キャッサバでん粉・なたね油	
25水	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	653 27.2
	焼きそば	ぶた肉・ちくわ・いか・あおのり	キャベツ・にんじん・紅しょうが	中華めん・米ぬか油	
	ごぼうサラダ		ごぼう・もやし・きゅうり にんじん・スイートコーン	ごまドレッシング	
	野菜入りしゅうまい	大豆・とり肉・ぶた肉	にんじん・ほうれんそう たまねぎ・とうもろこし	小麦粉・砂糖・ラード	
26木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	588 22.7
	かしわ汁	豆腐・とり肉・けずりぶし	にんじん・根深ねぎ		
	ゆかりあえ		キャベツ・もやし・きゅうり にんじん・しそ(粉)	砂糖	
	かつおのミンチカツ	かつお	しょうが・たまねぎ	小麦粉・砂糖・なたね油 とうもろこし油・米ぬか油	
27金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	646 23.0
	豆乳のバランスみそ汁	豆腐・豆乳・米みそ・油揚げ・けずりぶし	はくさい・だいこん・根深ねぎ	じゃがいも	
	のり酢あえ	まぐろ(油漬)・のり	キャベツ・もやし・にんじん・レモン果汁	ごま・砂糖	
	わんぱくじゃこ天	ウインナー・ちりめんじゃこ	たまねぎ・にんじん・根深ねぎ	小麦粉・米ぬか油	
30月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	656 24.2
	ふだま汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし	にんじん・しめじ・みつば	豆玉ふ	
	和風サラダ ◇和風ドレッシング	まぐろ(油漬)	キャベツ・きゅうり・にんじん	和風ドレッシング	
	レバーとこんにゃくの甘辛煮	とり肉・とりレバー	こんにゃく	とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉 米ぬか油・砂糖	

6月の目標「よくかんで食べよう」

豊田の農産物

- 米「大地の風」
・・・ごはん、麦ごはん、米粉パン
- 小麦「きぬあかり」
・・・スライスパン、ツイストパン、豊田めん
- 大豆「フクユタカ」
・・・水煮大豆、豆腐、油揚げ、生揚げ
- にんじん
- じゃがいも
- 茶・・・抹茶ふりかけ



今月の季節の食材



かつお



チンゲンサイ



さやいんげん



きゅうり



たまねぎ



じゃがいも

17日(火) 愛知を食べる学校給食の日

豊田市や愛知県でとれた地場産物を使用した給食です。

ごはん・牛乳・生揚げの卵とじ
にぎすフライ・おひたし・抹茶ふりかけ



4日~10日 歯と口の健康週間【かみかみ献立】

給食では、かみごたえのある食品や
歯を丈夫にする食品を取り入れています。



たべまるのおすすめ

今月は、27日(金)の【のり酢あえ】まる。
作り方や写真は、下の二次元コードを読み込むか、たべまるをタップして
レシピの検索画面に「たべまる給食」と入れるとすぐに見つかるまる。



たべまる給食 検索

▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから



※天候など、やむを得ない事情により、産地や献立が変更される場合があります。
※牛乳の表記については、2種類になります。毎日つく「飲用牛乳」と調理に使用する「牛乳」です。
飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。

※食物アレルギーの原因食品の使用については「食物アレルギー原因食品一覧表」で御確認ください。
※献立名にある◇◆のついたドレッシング・ソースは、学級で配膳する時に使用します。