

令和6年12月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食センター

日	曜日	配膳例	献立名	食品の種類と体内でのほたらき						エネルギー(kcal) 小学校 中学校	メモらん
				赤主に体の組織をつくる食品群		緑主に体の調子を整える食品群		黄主にエネルギーになる食品群			
				1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂 (種実)		
2月		ごはん れんこん入りコロケ ツナやさいいため 青じそ肉だんごのスープ煮	牛乳	牛乳	まぐろ にんじん にんじん、葉ねぎ	れんこん キャベツ だいこん、はくさい、たけのこ しいたけ	ごはん じゃがいも、小麦粉 米油 米油	648 814	愛知を食べる学校給食の日 青じそ入り肉だんご：青じそ は豊橋産		
3火		ごはん にしんのしょうが煮 そえやさい 豚汁	牛乳	にしん 豚肉、豆腐、油揚げ、赤みそ	しょうが キャベツ たまねぎ、ごぼう、こんにやく	ごはん 米油	592 757	そえやさい：こまつなは豊橋産			
4水		麦ごはん ハンバーグカレーライス(ハンバーグ) やさいサラダ ハンバーグカレーライス(カレー)	牛乳	豚肉、とり肉 とりにく、豆乳	たまねぎ ブロッコリー にんじん たまねぎ、えだまめ	麦ごはん コーン、キャベツ、きゅうり じゃがいも 米油	651 820	コーン・ミニトマト 米油			
5木		ごはん サーモンフライ ゆでやさい 生揚げのみそ煮	牛乳	さけ とり肉、とりレバー 生揚げ、赤みそ	キャベツ こんにやく、だいこん、れんこん	ごはん 小麦粉 米油	627 797	さといも、砂糖			
6金		ごはん デシブルコギ(肉やさいいため) スンドゥブチゲ(豆腐なべ) みかん	牛乳	豚肉 豆腐、とりだんご、赤みそ 白みそ	にんじん、さやいんげん にら たまねぎ、にんにく、たけのこ だいこん、はくさい、もやし 白菜キムチ みかん	ごはん、コーヒー糖 砂糖 ごま、ごま油、米油 米油	613 766	韓国料理			
9月		ごはん チキンカツ そえやさい みそ汁	牛乳	やさいふりかけ とり肉 豆腐、油揚げ、赤みそ、白みそ	キャベツ だいこん、ごぼう、えのきたけ	ごはん 小麦粉 米油 米油	622 786				
10火		ごはん さばのてり焼き そえやさい 肉じゃが	牛乳	さば 豚肉、揚げはんぺん	こまつな にんじん、さやいんげん こんにやく、たまねぎ	ごはん 米油 米油	600 766	そえやさい：こまつなは豊橋産			
11水		麦ごはん ねぎみそ丼 うずら卵の中華スープ煮	牛乳	角チーズ 豚肉、赤みそ、豆乳 なると巻、うずら卵	にんじん、葉ねぎ にんじん、チンゲンサイ	麦ごはん 砂糖 はるさめ ごま油	601 761				
12木		ロールパン りんご(小1こ、中2こ) フライドチキン ミネストローネ	牛乳	とり肉 ウインナー、大豆	りんご にんじん、パセリ、トマト たまねぎ、セロリ、にんにく	ロールパン 米油 米油	687 877	ロールパン：小麦粉は50%愛 知県産			
13金		麦ごはん すりみ入りコーンしゅうまい (小1こ、中2こ) そえやさい マーボー豆腐	牛乳	たら 豚肉、豆腐、大豆 とりレバー、赤みそ	にんじん 葉ねぎ しょうが、にんにく、たまねぎ たけのこ、しいたけ	麦ごはん 小麦粉 砂糖、でん粉 ごま油、米油	630 839				
16月		ごはん れんこんのごまネーズいため すき焼き	牛乳	小魚 ちくわ 豚肉、焼豆腐	にんじん、さやいんげん れんこん こんにやく、根深ねぎ、はくさい えのきたけ、えだまめ	ごはん 砂糖 ごま、卵無マヨネーズ 米油 米油	605 777				
17火		ごはん かぼちゃ入りミンチカツ そえやさい 根菜汁	牛乳	豚肉 とり肉、豆腐	かぼちゃ こまつな にんじん、葉ねぎ キャベツ だいこん、ごぼう、れんこん	ごはん 小麦粉 米油 米油	655 820	冬至献立：12月21日は冬至 そえやさい：こまつなは豊橋産			
18水		ごはん いわしの梅煮 そえやさい 親子煮	牛乳	いわし とり肉、卵、高野豆腐	にんじん にんじん、みつば 梅 キャベツ たまねぎ、たけのこ、しいたけ	ごはん 米油 米油	603 770	じゃがいも、砂糖			
19木		中華めん 青じそ入り米粉ぎょうざ(小2こ、中3こ) もやしいため やさいラーメン	牛乳	豚肉 豚肉、なると巻	青じそ にんじん、チンゲンサイ たまねぎ、キャベツ、根深ねぎ コーン、きくらげ	中華めん 米粉 米油 米油	593 727	中華めん：小麦粉は100%愛 知県産			
20金		ミルクロール とり肉とやさいのバジルソテー ポタージュスープ クリスマスチョコクレープ	牛乳	とり肉 ベーコン、白いんげん豆 豆乳	にんじん にんじん、パセリ たまねぎ、コーン	ミルクロール 米油 バター でん粉、砂糖	693 850	クリスマス献立 ミルクロール：小麦粉は50% 愛知県産			

- 献立は都合により変更する場合があります。
- スプーンマーク はスプーンをつけます。
- 小学校のエネルギー(kcal)は、中学年の量を表示しています。
- P(パック)…卓上調味料のことで、各学級1本です。
- **太文字**は愛知県産の予定です。

28品目のアレルギーを含む商品の情報は裏面に表示しています。28品目以外のアレルギーを含む食品の情報が必要な場合は、担当給食センターか保健給食課にてご確認ください。

※この面は、すべての食品が表示されているわけではありません。(加工品で配合割合が少ない食品は表示されていません。)
※この面は、すべての調味料が表示されているわけではありません。
※同じ献立名でも使用する食品が異なる場合があります。裏面をご確認ください。

毎月19日は
『食育の日～うちでごはんの日』です

豊橋市の学校給食では、地産地消に関する様々な取り組みを行っています。

地産地消の取り組み



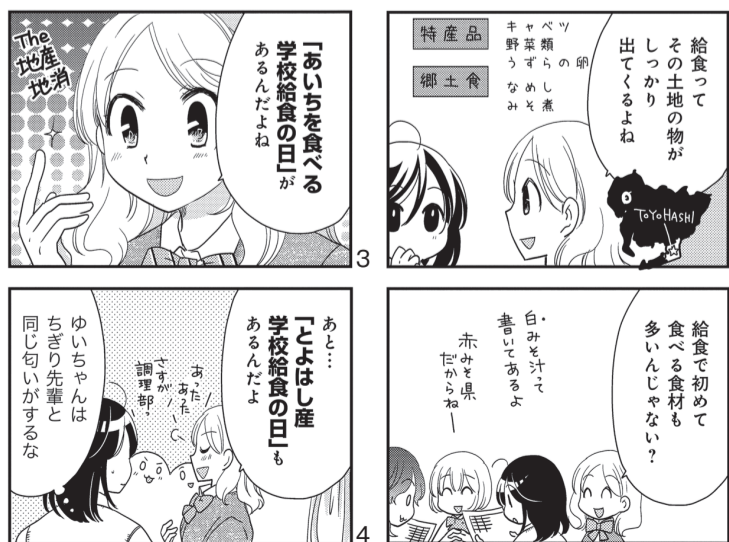
豊橋の農産物を使用した学校給食の日です。旬の時期に合わせた農産物を使用します。今年度は年間を通して10品目の農産物をとよはし産学校給食の日提供します。

★今月の農産物 米

12月に使用される米は豊橋産の「あいちのかおり」という品種の新米です。学校給食で使用されるお米は1年間すべて豊橋産です。



愛知県の農産物や水産物を使った給食を食べることで、私たちが住む地域や愛知県産の食材について理解を深める日です。普段から豊橋市の給食には、地域の食材がたくさん使われていますが、愛知を食べる学校給食の日には、特にたくさん使われています。豊橋市では、6月、10月、12月、1月の年4回実施しています。



漫画「だもんで豊橋が好きって言っとるじゃん!」 ©佐野妙/竹書房

12月に提供するカレーライス、すき焼き、ねぎみそ丼、肉じゃが、豚汁などの調理風景の動画を掲載中!ぜひご覧ください!



保健給食課HP



保健給食課公式 YouTube

給食についてのご意見、お問い合わせ先

- * 南部給食センター
☎45-4512
- * 保健給食課
☎51-2835

