

令和6年9月分学校給食献立表

豊橋市曙学校給食センター

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
			①主に体の組織をつくる食品群		②主に体の調子を整える食品群		③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)		
4水	ごはん サーモンフライ ゆでやさい すまし汁	牛乳 Pソース	さげ 豆腐、とり肉、かまぼこ	牛乳 わかめ		キャベツ たまねぎ、たけのこ、しいたけ	ごはん 小麦粉 米油	603 758		
5木	Ⅲ サンドイッチロール ホットドック(ウインナーソーセージ) (小2こ、中3こ) ホットドック(ゆでやさい) かぼちゃのポタージュスープ	牛乳 ケチャップ	ウインナーソーセージ	牛乳		キャベツ	サンドイッチロール 米油	670 799	サンドイッチロール：小麦粉は50%愛知県産	
6金	Ⅲ 麦ごはん 大豆サラダ 備蓄カレーライス 一口アセロラゼリー	牛乳 P卵無マヨネーズ	大豆	牛乳	にんじん にんじん	キャベツ、きゅうり たまねぎ アセロラ	麦ごはん じゃがいも じゃがいも 砂糖	卵無マヨネーズ 624 744	災害・緊急時用の備蓄カレー	
9月	Ⅲ ごはん ハンバーグの和風あんかけ そえやさい 根菜汁	牛乳	豚肉、とり肉	牛乳		たまねぎ キャベツ、コーン こんにゃく、切干しいたけ ごぼう、れんこん、ぶなしめじ	ごはん 砂糖、でん粉 米油	605 761		
10火	Ⅲ ごはん チキンハムカツ そえやさい 生揚げのくず煮	牛乳 しそひじきの佃煮	とり肉	牛乳 しそひじきの佃煮		キャベツ、えだまめ だいこん、たまねぎ、たけのこ しいたけ、しょうが	ごはん でん粉 米油 米油 でん粉	651 824		
11水	Ⅲ クロスロール オムレツ ハムとキャベツのソテー お豆のトマト煮	牛乳	卵 ロースハム 豚肉、大豆、金時豆 白いんげん豆	牛乳		キャベツ たまねぎ、えだまめ	クロスロール 米油 米油	656 765	クロスロール：小麦粉は50%愛知県産	
12木	Ⅲ ごはん ざといもコロケ ゆでやさい とりだんご汁 月見ゼリー	牛乳 Pソース	とり肉	牛乳	ごまつな にんじん、葉ねぎ	キャベツ たまねぎ、ごぼう、えのきたけ ブルーベリー、いちご、りんご みかん	ごはん ざといも、小麦粉 米油 砂糖	680 843	9月17日は中秋の名月 月見ゼリー：ブルーベリー、 いちご、りんご、みかん味	
13金	Ⅲ ごはん いわしの梅煮 そえやさい 五目きんぴら	牛乳	いわし	牛乳	にんじん にんじん、さやいんげん	梅 キャベツ ごぼう、こんにゃく、たけのこ	ごはん 砂糖 米油 ごま、ごま油、米油	615 778		
17火	Ⅲ 麦ごはん ツナそぼろ丼 みそ汁 冷凍りんご	牛乳	まぐろ 豆腐、油揚げ、赤みそ	牛乳	にんじん 葉ねぎ	コーン、しょうが ごぼう、だいこん、えのきたけ りんご	麦ごはん 砂糖 じゃがいも 砂糖	633 801		
18水	Ⅲ わかめごはん ごぼう入りつくね(小2こ、中3こ) そえやさい 肉じゃが	牛乳	とり肉	牛乳	にんじん、さやいんげん	ごぼう、たまねぎ キャベツ こんにゃく、たまねぎ	わかめごはん 米油 米油	619 811		
19木	Ⅲ 中華めん 米粉きょうざ(小2こ、中3こ) そえやさい やさしいラーメン	牛乳 小魚	豚肉	牛乳、小魚		キャベツ もやし たまねぎ、キャベツ、コーン きくらげ	中華めん 米粉 米油 米油 でん粉 ごま油、米油	615 762	中華めん：小麦粉は100%愛知県産	
20金	Ⅲ ごはん やさしいはるさめのオイスターソースいため マーボー豆腐	牛乳	揚げはんぺん 豚肉、豆腐、大豆 赤みそ、とりレバー	牛乳	チンゲンサイ、にんじん 葉ねぎ	キャベツ、しいたけ にんにく、しょうが、たまねぎ たけのこ	ごはん、さつまいもチップス はるさめ、砂糖 でん粉、砂糖 米油	657 814		
24火	Ⅲ ごはん あじフライ ゆでやさい 白みそ汁	牛乳 Pソース	あじ	牛乳	にんじん わかめ 葉ねぎ	キャベツ たまねぎ、だいこん、ぶなしめじ	ごはん 小麦粉 米油	620 779		
25水	Ⅲ ごはん しゅうまい(小2こ、中3こ) 茎わかめのきんぴら 中華いため煮	牛乳	豚肉	牛乳	にんじん	たまねぎ れんこん たまねぎ、たけのこ、はくさい	ごはん 小麦粉 ごま、米油 米油	604 788		
26木	Ⅲ 麦ごはん キャベツミンチカツ そえやさい とうがんのカレースープ	牛乳 味付乾燥豆腐	味付乾燥豆腐 豚肉、とり肉	牛乳	ごまつな にんじん、さやいんげん	キャベツ もやし とうがん	麦ごはん 小麦粉 米油 米油 でん粉	644 808	とうがんのカレースープ：とうが んは豊橋産	
27金	Ⅲ ごはん さばのてり焼き そえやさい 五目汁	牛乳	さば	牛乳		キャベツ、もやし だいこん、ごぼう、たけのこ	ごはん 米油 でん粉	630 795		
30月	Ⅲ ごはん チキンカツ そえやさい かき玉汁	牛乳 ひじきかつおのふりかけ	とり肉	牛乳 特、ひじきかつおのふりかけ	ごまつな にんじん、葉ねぎ	キャベツ たまねぎ、だいこん、えのきたけ	ごはん 小麦粉 米油 米油 でん粉	607 761		

- 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。
- 献立名の③は学校へ直送します。
- 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(バック)…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品目のアレルゲンを含む商品の情報は裏面に表示しています。28品目以外のアレルゲン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。

備蓄カレーについて

災害等により給食センターが緊急停止した時のための備蓄食品です。防災の日(9月1日)にちなんだ給食の献立として提供します。防災意識を高めるとともに提供した分を買い足すことで賞味期限切れすることなく、備蓄食料を有効活用します(ローリングストック)。ご家庭でも「もしも」の時の備えについて確認してみてください。備蓄カレーの原材料は以下のとおりです。食物アレルギー等の理由で食べることができない方は、学校へご連絡ください。

野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストコナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、香辛料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香辛料抽出物

※さらに詳しい配合割合等の情報が必要な場合は、お近くの給食センター又は保健給食課にてご確認ください。

魚の骨について

魚にも人間のように骨があり、大きさ・種類によって固さが違います。魚の骨には栄養があり、骨ごと食べられる魚もあります。

ゆっくりよくかんで食べることで骨に気づくことができます。給食ではよくかんで食べましょう。

給食についてのご意見、お問い合わせ先

* 曙給食センター
☎21-6071

* 保健給食課
☎51-2835

保健給食課HP 保健給食課公式YouTube

毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です