

令和7年2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はたらき | | | | | | 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 | 2群 | 3群 | 4群 | 5群 | 6群 | | | | |
| | | | 魚・肉・卵 豆・豆製品 | 牛乳・乳製品 小魚・海そう | 緑黄色野菜 | その他の野菜 果物 | 米・パン・めん いも・砂糖 | 油脂 (種実) | | | | |
| 3月 | | 麦ごはん 牛乳 とりの竜田揚げ そえやさい ごまみそ煮 | 牛乳 とり肉 揚げはんべん、赤みそ | 牛乳 | | | 麦ごはん | | 606 764 | | | |
| 4火 | 皿 | ミルクロール 牛乳 ハンバーグのワインソースかけ そえやさい コンソメスープ | 豚肉、とり肉 とり肉 | 牛乳 | にんじん、さやいんげん にんじん、ほうれんそう | キャベツ たまねぎ えだまめ、コーン たまねぎ、キャベツ | さといも、砂糖 砂糖、でん粉 | ミルクロール 米油 米油 | 585 733 | ミルクロール：小麦粉は50%愛知県産 | | |
| 5水 | | ごはん 牛乳 厚焼卵 ごぼうサラダ すき焼き | 牛乳 卵 Pごまドレッシング 豚肉、白はんべん、焼豆腐 | 牛乳 | にんじん | ごぼう、えだまめ、コーン こんにゃく、根深ねぎ、はくさい | ごはん、コーヒー糖 ふ、砂糖 | ごまドレッシング 米油 | 655 818 | | | |
| 6木 | 皿 | ソフトめん 牛乳 かほちゃヨロッケ やさいソテー 肉みそかけ | 牛乳 豚肉、とりレバー、赤みそ | 牛乳 | かほちゃ にんじん にんじん、葉ねぎ | キャベツ、えだまめ たまねぎ、しょが | ソフトめん 小麦粉 砂糖、でん粉 | 米油、なたね油 米油 ごま油、米油 | 722 861 | ソフトめん：小麦粉は50%愛知県産 | | |
| 7金 | | ごはん 牛乳 にしんのしょうが煮 そえやさい 筑前煮 | 牛乳 牛乳 とり肉 | 牛乳 | にんじん、さやいんげん | しょうが キャベツ、もやし こんにゃく、ごぼう、れんこん たけのこ、しいたけ | ごはん さといも、砂糖 | 米油 米油 | 571 728 | | | |
| 10月 | | 麦ごはん 牛乳 ささみカツ そえやさい けんちん汁 | 牛乳 とり肉 豆腐、油揚げ | 牛乳 | にんじん、葉ねぎ | キャベツ だいこん、ごぼう、えのきたけ | 麦ごはん さといも | 米油、なたね油 米油 ごま油 | 561 716 | | | |
| 12水 | | ごはん 牛乳 レバー入りつくね(小2C、中3C) そえやさい じやがいものそぼろ煮 | 牛乳 とりレバー、とり肉 豚肉、揚げはんべん | 牛乳 | にんじん | たまねぎ キャベツ | ごはん じやがいも、砂糖 | 米油 米油 | 622 812 | | | |
| 13木 | | ごはん 牛乳 海そうサラダ 酢豚 | 牛乳 P塩中華ドレッシング 豚肉 | 牛乳、小魚 わかめ、糸寒天 にんじん、さやえんどう | 牛乳、小魚 にんじん、葉ねぎ | きゅうり、キャベツ、コーン たまねぎ、たけのこ、れんこん しげたけ | ごはん 砂糖、でん粉 | 塩中華ドレッシング 米油、なたね油 | 608 780 | | | |
| 14金 | | 麦ごはん 牛乳 豚キムチ丼 コーン卵スープ ガトーショコラ | 牛乳 豚肉 ロースハム、豆腐、卵 豆乳 | 牛乳 | チンゲンサイ にんじん、葉ねぎ | にんにく、しょうが、白菜キムチ れんこん、根深ねぎ たけのこ、コーン、しいたけ | 麦ごはん 砂糖 でん粉 砂糖、米粉 | 米油 米油 | 656 809 | | | |
| 17月 | | ごはん 牛乳 さばのてり焼き 切干したいこんのいため煮 飛鳥汁 | 牛乳 さば ちくわ とり肉、生揚げ、白みそ | 牛乳 牛乳 調理用牛乳 | にんじん、さやいんげん にんじん、こまつな | 切干したいこん はくさい、ごぼう、ぶなしめじ | ごはん 砂糖 | 米油 | 620 790 | 飛鳥汁：奈良県の郷土料理 | | |
| 18火 | | ごはん 牛乳 すりみ入りコーンしゅうまい(小1C、中2C) そえやさい マー婆豆腐 | 牛乳 たら 豚肉、とりレバー、豆腐 大豆、赤みそ | 牛乳 牛乳 葉ねぎ | にんじん | コーン、たまねぎ もやし しょうが、ににく、たまねぎ、 しげたけ、たけのこ | ごはん 小麦粉 砂糖、でん粉 | 米油 米油 ごま油、米油 | 627 823 | | | |
| 19水 | 皿 | サンドイッチロール 牛乳 はるみみかん スラッピージョー ボテトスープ煮 | 牛乳 ステックチーズ 豚肉、レンズ豆 ウインナー | 牛乳、ステックチーズ | 牛乳、にんじん にんじん、葉ねぎ | はるみみかん たまねぎ キャベツ、えだまめ、ぶなしめじ | サンドイッチロール 砂糖、でん粉 じゃがいも | 米油 米油 | 697 793 | サンドイッチロール：小麦粉は50%愛知県産 | | |
| 20木 | | ごはん 牛乳 青じそ春巻 もやしいため 中華いため煮 | 牛乳 とり肉 豚肉、うずら卵、生揚げ | 牛乳 | 青じそ にんじん、チンゲンサイ | もやし たまねぎ、はくさい、たけのこ えだまめ、きくらげ | ごはん 小麦粉 でん粉 | 米油、なたね油 米油 ごま油、米油 | 648 817 | | | |
| 21金 | | ごはん 牛乳 やさいサラダ カレーライス | 牛乳 Pソース 豚肉、豆乳 | 牛乳 | プロッコリー にんじん | コーン、キャベツ たまねぎ、えだまめ | ごはん じゃがいも | コーングリーミードレッシング 米油 | 587 738 | | | |
| 25火 | | (小) ごはん (中) 赤飯 牛乳 一口カツ ゆでやさい すまし汁 (中) お祝いいちごゼリー | 牛乳 Pソース 豚肉 | 牛乳 | | キャベツ たまねぎ、たけのこ、えのきたけ (中) いちご | (小) ごはん (中) 赤飯 小麦粉 (中) 砂糖 | 米油、なたね油 | 547 750 | (中) 卒業祝い献立 | | |
| 26水 | | ごはん 牛乳 いわしの梅煮 そえやさい 生揚げどいたこんのいため煮 | 牛乳 いわし 豚肉、生揚げ | 牛乳 | こまつな にんじん、さやいんげん | 梅 キャベツ こんにゃく、だいこん、しょうが | ごはん 砂糖 | 米油 米油 | 603 768 | | | |
| 27木 | | 麦ごはん 牛乳 ひじきとツナのそぼろ丼 あわせみそ汁 いよかん | 牛乳 まぐろ 豆腐、油揚げ、とり肉 赤みそ、白みそ | 牛乳 ひじき | にんじん、さやいんげん こまつな | コーン、しょうが だいこん、ごぼう いよかん | 麦ごはん 砂糖 米油 | 米油 | 615 775 | | | |
| 28金 | 皿 | サンドイッチパンズ 牛乳 ファッシュバーガー(たらフライ) ファッシュバーガー(ゆでやさい) かほちやのポタージュスープ | 牛乳 ケチャップソース たら | 牛乳 | にんじん、かぼちゃ、ハセリ | キャベツ たまねぎ | サンドイッチパンズ 小麦粉 じゃがいも | 米油、なたね油 米油 | 672 770 | サンドイッチパンズ：小麦粉は50%愛知県産 | | |

- 献立は都合により変更する場合もあります。
- 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、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。

毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です



2月の郷土料理「飛鳥汁」

2月の給食で提供される「飛鳥汁」とは、鶏肉や野菜を牛乳とだし汁で煮込んだ奈良県の郷土料理です。
△飛鳥汁には、牛乳が使用されています。乳アレルギーをお持ちの方はご注意ください。

知ってる?「世界の料理 スラッピージョー」
「スラッピージョー」とは、パンにミートソースのような具をはさんで食べるアメリカで生まれた料理です。「スラッピー(sloppy)」とは、英語で「だらしない」という意味があり、食べると口や手が汚れたりすること、「ジョー」という名前のシェフが考えたことから、この名前が付いたとされています。アメリカの子ども達に大人気のメニューです。

★揚げ油について
2月から、コロッケ等の揚げ物で使用する揚げ油を米油からなたね油(遺伝子組み換えでない)に変更します。
なお、油の切り替えの関係上、米油となたね油が混在する可能性がある日については、食品群に併記をしています。

2月に提供するマー婆豆腐、酢豚、ひじきとツナのそぼろ丼、すき焼き、カレーライスの調理風景の動画を掲載中!ぜひご覧ください!



給食についてのご意見、お問い合わせ先
*曙給食センター *保健給食課
☎ 21-6071 ☎ 51-2835