

# 令和7年2月分学校給食献立表

豊橋市東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
				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)		
3月			ごはん 牛乳 とりの竜田揚げ そえやさい ごまみそ煮	とりに肉 揚げはんぺん、赤みそ			キャベツ だいごん、れんこん、こんにゃく	ごはん なたね油 米油 ごま	606 764		
4火			麦ごはん 牛乳 やさいサラダ カレーライス	豚肉、豆乳	ブロッコリー にんじん	コーン、キャベツ たまねぎ、えだまめ	麦ごはん じゃがいも	コーンクリームソープ 米油	587 738		
5水			ソフトめん 牛乳 かぼちゃコロッケ やさいソテー 肉みそかけ	豚肉、とりレバー、赤みそ	かぼちゃ にんじん にんじん、葉ねぎ	キャベツ、えだまめ たまねぎ、しょうが	ソフトめん 小麦粉 なたね油 米油 ごま油、米油	722 864	ソフトめん：小麦粉は50%愛知県産		
6木			ごはん 牛乳 さばのてり焼き 切干しだいごんのいため煮 飛鳥汁	さば ちくわ とりに肉、生揚げ、白みそ	調理用牛乳 にんじん、ごまつな	切干しだいごん はくさい、ごぼう、ぶなしめじ	ごはん 砂糖 米油	622 793	飛鳥汁：奈良県の郷土料理		
7金			ごはん 牛乳 海そうサラダ 酢豚	豚肉	にんじん、さやえんどう	きゅうり、キャベツ、コーン たまねぎ、たけのこ、れんこん しいたけ	ごはん 塩中華ドレッシング 米油、なたね油	608 780			
10月			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	まぐろ 豆腐、油揚げ、とりに肉 赤みそ、白みそ	にんじん、さやえんどう ごまつな	コーン、しょうが だいごん、ごぼう いよかん	麦ごはん 砂糖 米油	613 772			
12水			ごはん 牛乳 ささみカツ そえやさい けんちん汁	とりに肉 豆腐、油揚げ	にんじん、葉ねぎ	キャベツ だいごん、ごぼう、えのきたけ	ごはん なたね油 米油 ごま油	561 716			
13木			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	豚肉 ロースハム、豆腐、卵 豆乳	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 米油 でん粉 砂糖、米粉 米油	656 809			
14金			サンドイッチパンズ 牛乳 フィッシュバーガー(たらフライ) フィッシュバーガー(ゆでやさい) かぼちゃのポタージュスープ	たら とりに肉、白いんげん豆、豆乳	生クリーム、調理用牛乳 にんじん、かぼちゃ、パセリ	キャベツ たまねぎ	サンドイッチパンズ 小麦粉 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		
17月			ごはん 牛乳 いわしの梅煮 そえやさい 生揚げとだいごんのいため煮	いわし 豚肉、生揚げ	ごまつな にんじん、さやえんどう	梅 キャベツ こんにゃく、だいごん、しょうが	ごはん 米油 米油	603 768			
18火			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 ポテトスープ煮	スティックチーズ 豚肉、レンズ豆 ウインナー	牛乳、スティックチーズ にんじん にんじん、ごまつな	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 米油 じゃがいも 米油	697 793	サンドイッチロール：小麦粉は50%愛知県産		
19水			ごはん 牛乳 にしんのしょうが煮 そえやさい 筑前煮	にしん とりに肉	にんじん、さやえんどう	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 米油 米油	571 728			
20木			(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	Pソース 豚肉 豆腐、梅かまぼこ	牛乳 にんじん、葉ねぎ	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 なたね油 (中) 砂糖	547 755	(中) 卒業祝い献立		
21金			ごはん 牛乳 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	たら 豚肉、とりレバー、豆腐 大豆、赤みそ	にんじん 葉ねぎ	コーン、たまねぎ もやし しょうが、にんにく、たまねぎ、 しいたけ、たけのこ	ごはん 小麦粉 米油 砂糖、でん粉 ごま油、米油	616 823			
25火			ごはん 牛乳 レバー入りつくね(小2こ、中3こ) そえやさい じゃがいものそぼろ煮	とりにレバー、とりに肉 豚肉、揚げはんぺん	にんじん にんじん、さやえんどう	たまねぎ キャベツ たまねぎ、こんにゃく、たけのこ	ごはん じゃがいも、砂糖 米油	622 812			
26水			ごはん 牛乳 青じそ春巻 もやしいため 中華いため煮	とりに肉 豚肉、うずら卵、生揚げ	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、ぎくらげ	ごはん 小麦粉 なたね油 米油 ごま油、米油	648 817			
27木			麦ごはん 牛乳 厚焼卵 ごぼうサラダ すぎ焼き	コーヒー糖 卵	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	麦ごはん、コーヒー糖 ごまドレッシング 米油	655 818			
28金			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、とりに肉 とりに肉	にんじん にんじん、ほうれんそう	たまねぎ えだまめ、コーン たまねぎ、キャベツ	ミルクロール 砂糖、でん粉 米油 じゃがいも	585 733	ミルクロール：小麦粉は50%愛知県産		

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～おうちごはんの日』です

- 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(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。

**とよはし産学校給食の日**

2月に使用されるごまつなはすべて豊橋産です。  
豊橋市は全国でも有数のごまつなの産地です。

**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、食べるときに口や手が汚れたりすることと、「ジョー」という名前のシェフが考えたこととされることから、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。

2月に提供するマーボー豆腐、酢豚、ひじきとツナのそぼろ丼、すぎ焼き、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！

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  
\* 東部給食センター ☎62-9815  
\* 保健給食課 ☎51-2835