

令和7年2月分学校給食献立表

豊橋市北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) | | |
| 3月 | 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 とり肉、生揚げ、白みそ | 牛乳 | にんじん、さやいんげん 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 | 620 790 | 飛鳥汁：奈良県の郷土料理 | |
| 4火 | ごはん 牛乳 海そうサラダ 酢豚 | 小魚 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 | ぎゅうり、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 砂糖、でん粉 米油、なたね油 | 608 780 | | |
| 5水 | 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 | | とりレバー、とり肉 豚肉、揚げはんぺん | 牛乳 | にんじん にんじん、さやいんげん | たまねぎ キャベツ たまねぎ、こんにやく、たけのこ | ごはん 米油 米油 | 625 815 | | |
| 6木 | サンドイッチパンズ 牛乳 フィッシュバーガー(たろフライ) 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 | ケチャップソース | たら | 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 | |
| 7金 | 麦ごはん 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 | 牛乳 | 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 | 麦ごはん 小麦粉 砂糖、でん粉 ごま油、米油 | 616 823 | | |
| 10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 | 牛乳 | ごまつな にんじん、さやいんげん | 梅 キャベツ こんにやく、だいごん、しょうが | ごはん 米油 米油 | 603 768 | | |
| 12水 | ごはん 牛乳 とりの竜田揚げ そえやさい ごまみそ煮 | | とり肉 揚げはんぺん、赤みそ | 牛乳 | にんじん、さやいんげん | キャベツ だいごん、れんこん、こんにやく | ごはん なたね油 米油 ごま | 606 764 | | |
| 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 | 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 米油 でん粉 砂糖、米粉 米油 | 656 809 | | |
| 14金 | 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 米油 | 697 793 | サンドイッチロール：小麦粉は50%愛知県産 | |
| 17月 | ごはん 牛乳 厚焼卵 ごぼうサラダ すぎ焼き | コーヒー糖 Pごまドレッシング | 卵 豚肉、白はんぺん、焼豆腐 | 牛乳 | にんじん | ごぼう、えだまめ、コーン こんにやく、根深ねぎ、はくさい | ごはん、コーヒー糖 ごまドレッシング 米油 | 653 816 | | |
| 18火 | ごはん 牛乳 やさしいサラダ カレーライス ソフトめん | Pコーンクリームドレッシング | 豚肉、豆乳 | 牛乳 | 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 | ごはん じゃがいも コーンクリームドレッシング 米油 | 587 738 | | |
| 19水 | かぼちゃコロッケ 牛乳 やさしいソテー 肉みそかけ | | 豚肉、とりレバー、赤みそ | 牛乳 | 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 | 722 861 | ソフトめん：小麦粉は50%愛知県産 | |
| 20木 | 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 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 米油 | 585 733 | ミルクロール：小麦粉は50%愛知県産 | |
| 21金 | (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 | |
| 25火 | 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、とり肉 赤みそ、白みそ | 牛乳 ひじき | にんじん、さやいんげん ごまつな | コーン、しょうが だいごん、ごぼう いよかん | ごはん 砂糖 米油 | 613 772 | | |
| 26水 | 麦ごはん 牛乳 ささみカツ そえやさい けんちん汁 | | とり肉 豆腐、油揚げ | 牛乳 | にんじん、葉ねぎ | キャベツ だいごん、ごぼう、えのきたけ | 麦ごはん なたね油 米油 ごま油 | 565 722 | | |
| 27木 | 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 こんにやく、ごぼう、れんこん たけのこ、しいたけ | ごはん 米油 米油 | 571 728 | | |
| 28金 | 麦ごはん 牛乳 青じそ春巻 もやしいため 中華いため煮 | | 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 | 麦ごはん 小麦粉 なたね油 米油 ごま油、米油 | 648 817 | | |

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

- 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
* 北部給食センター ☎88-1817
* 保健給食課 ☎51-2835