

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ほたらき						エネルギー (kcal)	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	2群	3群	4群	5群	6群		
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	とりに肉	牛乳			麦ごはん	米油、なたね油 米油	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、とりに肉 とりに肉	牛乳		キャベツ たまねぎ えだまめ、コーン たまねぎ、キャベツ	ざといも、砂糖 砂糖、でん粉 じゃがいも	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	卵 豚肉、白はんぺん、焼豆腐	牛乳		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	669 832	
6木			皿 ソフトめん 牛乳 かぼちゃコロケ やさいソテー 肉みそかけ		牛乳	かぼちゃ にんじん	キャベツ、えだまめ たまねぎ、しょうが	ソフトめん 小麦粉	米油、なたね油 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	にしん とりに肉	牛乳		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 ざざみカツ そえやさい けんちん汁	とりに肉 豆腐、油揚げ	牛乳		キャベツ だいごん、ごぼう、えのきたけ	麦ごはん	米油、なたね油 米油	561 716	
12水			ごはん 牛乳 レバー入りつくね(小2こ、中高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	牛乳		たまねぎ キャベツ たまねぎ、こんにゃく、たけのこ	ごはん	米油 米油	622 812	
13木			ごはん 牛乳 海そうサラダ 酢豚	小魚 豚肉	牛乳、小魚 わかめ、糸寒天		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	
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	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	656 809	
17月			ごはん 牛乳 ざばのてり焼き 切干しだいごんのいため煮 飛鳥汁	ざば ちくわ とりに肉、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	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1こ、中高2こ) そえやさい マーボー豆腐	たら 豚肉、とりにレバー、豆腐 大豆、赤みそ	牛乳		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 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 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		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	とりに肉 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、ぎくらげ	ごはん 小麦粉	米油、なたね油 米油	648 817	
21金			ごはん 牛乳 やさいサラダ カレーライス	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	コーン・ミドレッシング 米油	587 738	
25火			(小) ごはん 牛乳 (中高) 赤飯 一口カツ ゆでやさい すまし汁 (中高) お祝いいちごゼリー	豚肉 豆腐、梅かまぼこ	牛乳		キャベツ たまねぎ、たけのこ、えのきたけ (中高) いちご	(小) ごはん (中高) 赤飯 小麦粉 (中高) 砂糖	米油、なたね油	547 750	(中高) 卒業祝い献立
26水			ごはん 牛乳 いわしの梅煮 そえやさい 生揚げとだいごんのいため煮	いわし 豚肉、生揚げ	牛乳		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	
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	まぐろ 豆腐、油揚げ、とりに肉 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	麦ごはん 砂糖	米油	615 775	
28金			皿 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	ケチャップソース たら とりに肉、白いんげん豆、豆乳	牛乳 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	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があります。
- スプーンマーク はスプーンをつけます。
- 小学部のエネルギー(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



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。

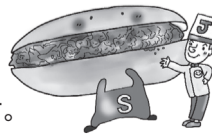
2月の郷土料理「飛鳥汁」

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から、この名前が付けられたとされています。
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月に提供するマーボー豆腐、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!



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

* 曙給食センター

* 保健給食課

☎ 21-6071

☎ 51-2835