

令和7年2月分学校給食献立表

豊橋市南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		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	613 772	
4	火		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 とり肉、白いんげん豆、豆乳	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
5	水		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	米油 ごま油、米油	626 835	
6	木		ごはん 牛乳 ざざみカツ 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 だいこん、ごぼう、えのきたけ	ごはん	米油、なたね油 米油 ごま油	565 722	
7	金		麦ごはん 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	麦ごはん	コーンクリームドレッシング 米油	587 738	
10	月		ごはん 牛乳 さばのてり焼き 切干しだいこんのいため煮 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、こまつな	切干しだいこん 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
12	水		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、こまつな	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 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
13	木		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	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 米油	656 809	
17	月		ごはん 牛乳 いわしの梅煮 そえやさい 生揚げとだいこんのいため煮	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	米油 米油	603 768	
18	火		(小) ごはん 牛乳 (中) 赤飯 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	砂糖	547 750	(中) 卒業祝い献立
19	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、こんにゃく、たけのこ	ごはん	じゃがいも、砂糖 米油	625 815	
20	木		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	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	
21	金		ごはん 牛乳 厚焼卵 ごぼうサラダ すき焼き	コーヒーストック 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 こんにゃく、根深ねぎ、はくさい	ごはん、コーヒーストック	砂糖	655 816	
25	火		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 だいこん、れんこん、こんにゃく	ごはん	なたね油 米油 ごま	606 764	
26	水		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
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	
28	金		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	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



とよはし産学校給食の日

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

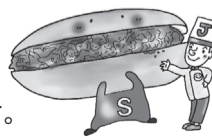
2月の郷土料理「飛鳥汁」

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

* 南部給食センター

☎ 45-4512

* 保健給食課

☎ 51-2835