

令和7年4月分学校給食献立表

豊橋市曙学校給食センター

日	曜日	献立名	食品の種類と体内でのはたらき						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 魚・肉・卵 大豆・大豆製品	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)		
11	金	皿 ミルクロール 牛乳 ミートボールのトマトソースかけ やさしいソテー コーンクリームスープ		牛乳	とり肉 トマト にんじん にんじん、パセリ	たまねぎ キャベツ、エリンギ たまねぎ、コーン	ミルクロール 米油 米油	608 779	小学部(2~6年)、中高等部 給食開始 ミルクロール：小麦粉は50% 愛知県産	
14	月	(小)ごはん(中高)赤飯 牛乳 サーモンフライ Pソース さけ ゆでやさしい すまし汁 (中高)お祝いいちごゼリー		牛乳	にんじん にんじん、みつば	キャベツ たまねぎ、えのきたけ、たけのこ (中高)いちご	(小)ごはん (中高)赤飯 小麦粉 なたね油	598 801	中高等部の入学、進級祝い献立	
16	水	ごはん 牛乳 豚肉とやさいのオイスターソースいため とりだんごのスープ煮 あまなつまかん		牛乳	豚肉、揚げはんぺん とりだんご、生揚げ にんじん、さやいんげん にんじん	キャベツ、もやし たまねぎ、たけのこ、しいたけ あまなつまかん	ごはん はるさめ、でん粉 米油 ごま、米油、ごま油	622 787		
17	木	ごはん 牛乳 いわしのしょうが煮 ごまあえ 肉じゃが		牛乳	いわし にんじん、こまつな にんじん、さやいんげん	しょうが もやし たまねぎ、こんにゃく	ごはん 砂糖 ごま 米油	631 802		
18	金	ごはん 牛乳 春キャベツのサラダ Pソース 米粉カレーライス		牛乳	豚肉、大豆 にんじん にんじん	キャベツ、きゅうり、コーン えだまめ たまねぎ	ごはん コーンクリームスープ 米油	590 745	小1 給食開始	
21	月	ごはん 牛乳 揚げぎょうざ(小2こ、中高3こ) もやしいため 中華いため煮		牛乳	豚肉 豚肉、なると巻 にんじん、こまつな	キャベツ もやし たまねぎ、たけのこ、キャベツ ぎくらげ	ごはん 小麦粉 なたね油 米油 でん粉 ごま油、米油	595 782		
22	火	(小)赤飯(中高)ごはん 牛乳 (中高)スティックチーズ ハンバーグの和風あんかけ そえやさしい あわせみそ汁 (小)お祝いいちごゼリー		牛乳 (中高)スティックチーズ	豚肉、とり肉 にんじん にんじん、葉ねぎ	たまねぎ キャベツ だいごん、たまねぎ (小)いちご	(小)赤飯 (中高)ごはん 砂糖、でん粉 米油 (小)砂糖	632 773	小学部の入学、進級祝い献立	
23	水	皿 ソフトめん 牛乳 かぼちゃコロッケ えだまめとコーンのソテー ミートソース		牛乳	かぼちゃ ハム 豚肉、大豆 にんじん、パセリ、トマト	たまねぎ、マッシュルーム	ソフトめん 小麦粉 なたね油 米油 砂糖 米油	780 937	ソフトめん：小麦粉は70%愛 知県産	
24	木	麦ごはん 牛乳 すりみ入りコーンしゅうまい (小1こ、中高2こ) ゆでやさしい マーボー豆腐	Pしょうゆ	牛乳	たら にんじん 豚肉、豆腐、大豆 とりレバー、赤みそ 葉ねぎ	コーン、たまねぎ もやし にんにく、しょうが、たまねぎ たけのこ	麦ごはん 小麦粉 砂糖、でん粉 ごま油、米油	633 828		
25	金	皿 ロールパン 牛乳 大豆サラダ P卵マヨネーズ 米粉ホワイトシチュー	大豆	牛乳	とり肉 にんじん、パセリ	キャベツ、きゅうり、コーン たまねぎ	ロールパン 卵無マヨネーズ 米油	644 813	ロールパン：小麦粉は50%愛 知県産	
28	月	ごはん 牛乳 とりのてり焼き そえやさしい 五目汁	さけふりかけ	牛乳	さけふりかけ とり肉 にんじん にんじん、葉ねぎ	キャベツ、コーン だいごん、ごぼう、しいたけ こんにゃく	ごはん 米油	579 731		
30	水	麦ごはん 牛乳 米粉ほきフライ もやしとこまつなのおかかいため 豚汁		牛乳	ほき かつお節 豚肉、豆腐、油揚げ 赤みそ にんじん、葉ねぎ	こまつな もやし ごぼう、だいごん、ぶなしめじ	麦ごはん 米粉 なたね油 米油	631 794		

- 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。
- 献立名の④は学校へ直送します。
- 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品目のアレルギーを含む商品の情報は裏面に表示しています。28品目以外のアレルギー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。

備蓄カレーについて

豊橋市の学校給食では、災害時等により給食センターが緊急停止した際には、給食で「備蓄カレー」を提供します。備蓄カレーの原材料は以下のとおりです。食物アレルギーをもつお子さんにつきましては、喫食の可否をご確認いただき、備蓄カレーの喫食ができない場合は、学校へご連絡をお願いいたします。

野菜(玉ねぎ、じゃがいも、にんじん)、パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストココナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、香辛料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香辛料抽出物

※さらに詳しい配合割合等の情報が必要な場合は、お近くの給食センター又は保健給食課にてご確認ください。

~6つの食品群分けについて~

今年度より、1群は「魚・肉・卵・大豆・大豆製品」と表記します。

献立表は、食品に含まれる主な栄養素の体内でのはたらきによって、6つの食品群に分けて記載しています。



毎月19日は「食育の日~おうちでごはんの日」です

給食調理の様子や農家さんへのインタビューなど、豊橋市の学校給食についての情報を発信しています。4月に提供されるマーボー豆腐とカレーライス、ミートソース、肉じゃが、豚汁の調理動画を掲載中です！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

☎21-6071

* 保健給食課

☎51-2835

