

# 令和7年7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はたらき						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	2群	3群	4群	5群	6群				
			魚・肉・卵 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 (種実)				
1 火		ごはん 牛乳 玄米入りつくね やさいいため じゃがいもの南蛮煮	牛乳 とり肉	牛乳			ごはん 玄米		616 778			
2 水		冷やし白玉うどん 牛乳 ささみカツ じゃがいものカレーいため	めんつゆ とり肉	牛乳 豚肉、高野豆腐	にんじん、さやいんげん	キャベツ、もやし こんにゃく、たまねぎ、ごぼう ぶなしめじ	米油	米油	611 729	冷やし白玉うどん：小麦粉 は75%愛知県産		
3 木		麦ごはん 牛乳 すりみ入りコーンしゅうまい ゆでやさい 豆腐の中華いため煮	Pしょうゆ たら	牛乳		たまねぎ、コーン もやし	小麦粉		595 795			
4 金		ごはん 牛乳 いわしの梅煮 とりともやしのおかかいため 夏やさいのみそ汁	いわし とり肉、かつお節 豆腐・油揚げ、赤みそ 白みそ	牛乳 にんじん	かぼちゃ、オクラ	たまねぎ、なす、ぶなしめじ	米油	ごま油、米油	595 759			
7月		ごはん 牛乳 星形ミンチカツ そえやさい すまし汁 七夕ゼリー	豚肉	牛乳 にんじん にんじん、みつば		たまねぎ キャベツ、えだまめ たまねぎ、どうがん りんご、レモン、みかん	小麦粉 米油	なたね油 砂糖	629 790	七夕献立 七夕ゼリー：りんご、レモン、 みかん味		
8火		スライスパン 牛乳 オムレツ ジャーマンポテト 米粉キーマカレー	卵 ベーコン	牛乳 にんじん、トマト		スライスパン じゃがいも ひよこ豆	米油	米油	683 802	スライスパン：小麦粉は50% 愛知県産		
9水		ごはん 牛乳 もずくサラダ マーポーとうがん	P臨中華ドレッシング 豚肉、とりレバー、大豆 豆腐、赤みそ	牛乳 もずく ピーマン、葉ねぎ		ごはん きゅうり、キャベツ、コーン にんにく、しょうが、たまねぎ とうがん	でん粉、砂糖	ごま油、米油	605 765			
10木		ごはん 牛乳 コロッケ えだまめ 豚肉ヒトマトのすき焼き	牛肉、豚肉	牛乳			ごはん じゃがいも、小麦粉	なたね油	710 887			
11金		ごはん 牛乳 ひじきとツナのそぼろ丼 豚汁	小魚 まぐろ	牛乳、小魚 ひじき	にんじん	えだまめ たまねぎ、こんにゃく	ふ、砂糖	米油	631 809			
14月		ごはん 牛乳 厚焼卵 そえやさい ごま汁	卵 とり肉、生揚げ、豆乳 白みそ	牛乳 にんじん、葉ねぎ		ごはん キャベツ、コーン にんじん、葉ねぎ	米油	ごま	593 748			
15火		ロールパン 牛乳 ハンバーグのケチャップソースかけ そえやさい コーンクリームスープ	豚肉、とり肉 とり肉、大豆	牛乳 調理用牛乳 生クリーム	にんじん、バセリ	たまねぎ キャベツ たまねぎ、コーン	ロールパン 砂糖、でん粉 じゃがいも、白いんげん豆	米油	674 847	ロールパン：小麦粉は50% 愛知県産		
16水		ごはん 牛乳 あじの青じそフライ 茎わかめのきんぴら 沢煮わん	あじ 揚げはんぺん 豚肉、高野豆腐	牛乳 青じそ にんじん にんじん、みつば		ごはん 小麦粉 砂糖	なたね油 米油		641 808			
17木		麦ごはん 牛乳 ビビンバ うずら卵のスープ煮 一口アセロラゼリー	豚肉	牛乳 にんじん、チンゲンサイ わかめ	にんじん、にら	にんにく、せんまい、えのきたけ たけのこ、わらび、しいたけ 切干したいこん たまねぎ アセロラ	麦ごはん 砂糖 米油 ごま油、米油 砂糖		600 761			

- 献立は都合により変更する場合もあります。
- スプーンマーク  はスプーンをつけます。
- 献立名の直下は学校へ直送します。
- 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(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。



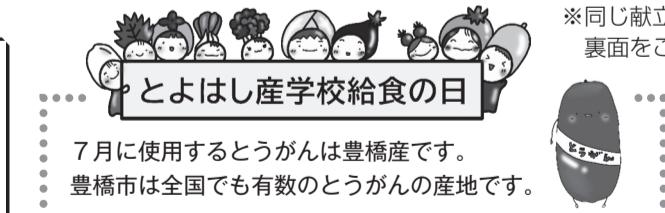
※この面は、すべての食品が表示されているわけではありません。  
(加工品で配合割合が少ない食品は表示されていません。)  
※この面は、すべての調味料が表示されているわけではありません。  
※同じ献立名でも使用する食品が異なる場合があります。  
裏面をご確認ください。

**知ってる??うずら卵のひみつ**

**その1** うずら卵は、愛知県東三河が全国シェア  
そのほとんどのうずらが豊橋市で飼育されています！

**その2** にわとりの卵に比べて黄身の割合が多く、栄養も豊富！  
カルシウムは1.5倍！ 鉄は約2倍！

**その3** うずら卵の模様はお母さんうずらによって違う！?  
うずら卵には、敵から卵を守るために  
カモフラージュとして模様がついています。同じお母さんうずらからは同じ  
模様の卵が産れます！



7月に使用するとうがんは豊橋産です。  
豊橋市は全国でも有数のとうがんの産地です。

**学校給食アイデア料理  
コンテスト参加者募集！**

豊橋の地場農畜産物を使用した料理・献立を募集し、児童・生徒と保護者の食や地域農業への関心を高めるものとして毎年開催しています。  
自分が考えたメニューが給食になるかも…！  
ご応募お待ちしています！ 詳しくはこちら→ 

7月に提供されるひじきとツナのそぼろ丼、  
茎わかめのきんぴら、豚汁、ビビンバの  
調理風景を掲載中！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