令和6年4月分学校給食献立表

豊橋市曙学校給食センター

					食品の種類と体内でのはたらき					エネルギー		
	1750	配			赤主に体の組織をつくる食品群		縁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		(kcal)	
日	階日	配膳例	献立名	i	1 群	2群	3群	4群	5群	6群	小学	メモらん
		191			魚・肉・卵 豆・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)	中学・ 高等	
12	金		(小)ごはん (中高)赤飯 牛乳			牛乳			(小)ごはん (中高)赤飯		601	小学部(2~6年)、中高等 部給食開始 中高等部の入学、進級祝い献立 五目汁: こまつなは豊橋産
		ļ	チキンカツ	 Pソース	 とり肉				(下间/ 	 米油		
			ゆでやさい					キャベツ	1 3 2 1 2	717/24		
			五目汁		├ │豚肉、生揚げ		にんじん、 こまつな	だいこん 、ごぼう、しいたけ こんにゃく			808	
					135/47、1135/7		VC/00/00 C& 3	. 🛊				
	火		(中高)お祝いいちごゼリー ごはん 牛乳			牛乳		(中高)いちご	(中高)砂糖 ごはん		+	
16		ļ	ハンバーグの和風あんかけ		 豚肉、とり肉	 7 6		 たまねぎ	砂糖、でん粉		1	
			そえやさい		が何、こう内			キャベツ	11ンが高く く ノレイガ	 米油	588 765	
					 豆腐、油揚げ、赤みそ	1- 1/14	t				703	
			あわせみそ汁		豆腐、油揚げ、赤みそ白みそ		にんじん、 葉ねぎ	だいこん 、たまねぎ				
	水		麦ごはん牛乳			牛乳			麦ごはん		596 750	カレーライス: 広報とよはし 4月号掲載献立
17			春キャベツのサラダ	Pごまドレッシング	ng		にんじん	キャベツ、きゅうり、コーン		ごまドレッシング		
_			カレーライス 🥒		豚肉、豆乳	4上型	にんじん	たまねぎ	じゃがいも	米油		
18	木		(小)赤飯 (中高)ごはん 牛乳	(中高)スティックチーズ		牛乳 (中高)スティックチーズ			(小)赤飯 (中高)ごはん			小 1 給食開始 小学部の入学、進級祝い献立
			サーモンフライ	Pソース	さけ				小麦粉	米油	1	
			ゆでやさい				にんじん	キャベツ			661	
			すまし汁		さくらかまぼこ、豆腐	わかめ	にんじん、 みつば	たまねぎ、えのきたけ たけのこ				
			(小)お祝いいちごゼリー値 🥒					(小)いちご	(小)砂糖			
		血	ロールパン 牛乳			牛乳		(,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	ロールパン			
19	金		大豆サラダ	P卵無マヨネーズ	 大豆			キャベツ、きゅうり、コーン		卵無マヨネーズ	642 810	ロールパン:小麦粉は 50% 愛知県産
			米粉のホワイトシチュー 🥒		とり肉、白いんげん豆	チーズ、調理用牛乳 生クリーム	にんじん	たまねぎ	じゃがいも	米油		
	月		ごはん 牛乳	わかめふりかけ		牛乳 わかめふりかけ			ごはん		635	
00			米粉ほきフライ		ほき				米粉	米油		
22			そえやさい				こまつな	キャベツ		米油		
			豚汁		豚肉、豆腐、 油揚げ 赤みそ		にんじん、葉 ねぎ	ごぼう、 だいこん 、ぶなしめじ				
			ミルクロール 牛乳		المرابع المراب	牛乳			ミルクロール			
						1 70	L →L	ナナカゼ			608	ミルクロール:小麦粉は50% 愛知県産
23	火		ミートボールのトマトソースかけ (小2こ、中高3こ)		とり肉		トムト	たまねぎ				
			やさいソテー				にんじん	キャベツ 、エリンギ		米油		
			コーンクリームスープ 🥒		ベーコン、白いんげん豆	調理用牛乳 生クリーム	にんじん、 パセリ	たまねぎ、コーン	じゃがいも	米油		
24	水	Г	ごはん 牛乳			牛乳			ごはん		622	
			いわしのしょうが煮		いわし			しょうが				
			赤しそあえ				赤しそ	キャベツ				
			肉じゃが		豚肉、揚げはんぺん		にんじん、さやいんげん	たまねぎ、こんにゃく	じゃがいも、砂糖	米油		
25	木		ごはん 牛乳			牛乳			ごはん		582 737	
			豚肉とやさいのオイスターソースいため		豚肉		にんじん、 チンゲンサイ	キャベツ、もやし	でん粉	米油		
			とりだんごのスープ煮		とりだんご、生揚げ		にんじん	たまねぎ、たけのこ、しいたけ	はるさめ	ごま、米油 ごま油		
	Щ		あまなつみかん					あまなつみかん			<u> </u>	
	金		麦ごはん 牛乳			牛乳			麦ごはん		648	
			すりみ入りコーンしゅうまい (小2こ、中高3こ)		たら			コーン、たまねぎ	小麦粉			
26			そえやさい				にんじん	もやし		米油		
			マーボー豆腐 🥒				葉ねぎ	にんにく、しょうが、たまねぎ たけのこ	砂糖、でん粉	ごま油、米油		
	火		ごはん 牛乳	小魚		牛乳 、小魚			ごはん		628	
			ぎょうざ (小2こ、中高3こ)	<u> </u>	豚肉		†	キャベツ	小麦粉	米油		
30			そえやさい					もやし		米油	829	
			中華いため煮		豚肉、なると巻		にんじん、さやえんどう	たまねぎ、たけのこ、 キャベツ きくらげ	でん粉	ごま油、米油		
					İ	1	1	1	1	1		<u> </u>

- 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。
- ○献立名の値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。

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いただけます。

給食はよくかんで食べよう!

よくかんで食べると、 いいことがたくさん!!

- ① 食べすぎを防ぐ
- (① 良ハッとを励く) ② むし歯予防になる
- ③ 消化吸収によい

ゆっくりよく かんで味わって 食べようね!



毎月19日は 『食育の日~おうちでごはんの日』です 能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

☎51-2835

*暗柏良センター **2**21-6071 *保健給食課

