

平成29年9月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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	2群	3群	4群	5群	6群		
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)				
4月	ごはん ミンチカツ ゆでやさい とうがんのカレースープ	Pソース	ミンチカツ まぐろ	飲用牛乳	キャベツ とうがん、たまねぎ	ごはん 米油	655 818		
5火	ごはん マーボー豆腐 エリンギのオイスターソースいため ーロアセロラゼリー		豆腐、赤みそ、豚肉	飲用牛乳	ねぎ たまねぎ、にんにく、しょうが エリンギ、もやし、コーン ーロアセロラゼリー	ごはん でん粉、砂糖 でん粉、砂糖 米油	618 779		
6水	ごはん 肉じゃが 和風サラダ	P和風ドレッシング	豚肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん、さやいんげん たまねぎ キャベツ、きゅうり、もやし	ごはん じゃがいも、砂糖 こんにゃく 米油 和風ドレッシング	565 710		
7木	鶏丼 だんご汁 巨峰ぶどう(小2こ・中3こ)		鶏肉 油揚げ、なると巻	飲用牛乳	たまねぎ、枝豆、しょうが だいこん、しいたけ 巨峰ぶどう	ごはん 米油	624 797	鶏丼: 具をごはんの上のせ ましょう。	
8金	ごはん いわしの土佐煮 ゆかりあえ きのこ汁	ゆかり粉	いわしの土佐煮 鶏肉、赤みそ、生揚げ	飲用牛乳	しそ にんじん、ねぎ キャベツ、もやし だいこん、ぶなしめじ、エリンギ、しいたけ	ごはん	542 686	ゆかりあえ: ゆかり粉と具を まぜましょう。	
11月	ごはん 肉だんごのうま煮 だいこんサラダ	かつおぶりかけ Pごまドレッシング	かつおぶりかけ いか、うずら卵、肉だんご	飲用牛乳	にんじん、さやいんげん にんじん たまねぎ、たけのこ、しいたけ コーン、きゅうり、だいこん	ごはん 砂糖、でん粉 ごまドレッシング	628 783		
12火	夏野菜のちよい辛ライス 青じそ・きゅうり わかめスープ 豆乳プリン	酢じょうゆ	豚肉 豆腐、すり身ボール 豆乳プリン	飲用牛乳	トマト 青じそ にんじん、チンゲンサイ	ごはん、でん粉、砂糖 米油、ごま油	611 755	小皿→具、青じそ・きゅうり 夏野菜のちよい辛ライス:平成28年度ア イデア料理コンテスト豊橋市長賞受賞 献立です。ごはんの上に、具と青じそ・き ゅうりをのせ、酢じょうゆをかけましょ う。	
13水	ホットドック ウインナー(小2こ・中3こ) パンキンポターージュ	ケチャップ	ウインナー	飲用牛乳	キャベツ にんじん、かぼちゃ たまねぎ	サンドイッチロール 米油 小麦粉 米油、バター	762 924	ホットドック:パンにソーセージとキャベ ツをはさみ、ケチャップをかけましょ う。サンドイッチロール:小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。 パンキンポターージュ:ホワイトル を手作りしています。	
14木	ごはん サーモンフライ ゆでやさい けんちん汁	Pソース	サーモンフライ 豆腐	飲用牛乳	キャベツ ごぼう、だいこん、しいたけ にんじん、ねぎ	ごはん 米油 ごま油	629 789		
15金	ひじきのまぜごはん 白みそ汁 フルーツミックス		鶏肉、大豆、ちくわ 白みそ、豆腐	飲用牛乳、ひじき わかめ	にんじん ねぎ だいこん、たまねぎ、ぶなしめじ みかんゼリー、桃、パイ	ごはん 米油、ごま油	579 738	ひじきのまぜごはん: 具とごはん をまぜましょう。 みかんゼリー: 愛知県産のみかん を使用しています。	
19火	ごはん こうなごの佃煮 大豆の煮付 五目汁 (小)梨(中)液状ヨーグルト	こうなごの佃煮	大豆、油揚げ 鶏肉、なると巻	飲用牛乳 こうなごの佃煮 こんぶ (中)液状ヨーグルト	にんじん にんじん、ねぎ だいこん、ごぼう、えのきたけ (小)梨	ごはん 砂糖 でん粉	541 711		
20水	冷やし天ぷらうどん 卵とじ (中)梨	めんつゆ	卵、かまぼこ、豚肉	飲用牛乳	かき揚げ にんじん、みつば たまねぎ (中)梨	白玉うどん 米油 砂糖、じゃがいも	655 787	冷やし天ぷらうどん:パン皿にうどんと かき揚げをのせ、つゆをかけましょ う。白玉うどん:小麦粉の一部は愛知県 産を使用しています。	
21木	ハヤシライス やさいサラダ	小魚 Pコーンクリーム ドレッシング	豆乳、豚肉	飲用牛乳、小魚	にんじん にんじん たまねぎ、グリーンピース キャベツ、きゅうり	ごはん、じゃがいも 米油 コーンクリーム ドレッシング	597 759		
22金	わかめごはん 春巻 ゆでやさい 中華スープ	わかめごはんの素 Pしょうゆ	春巻 鶏肉	飲用牛乳 わかめごはんの素	もやし たけのこ、たまねぎ、枝豆、しいたけ にら、にんじん	まごはん 米油 はるさめ ごま油、米油	621 777	わかめごはん: わかめごはん の素をごはんにまぜましょ う。	
25月	ゆかりごはん 米粉コロッケ ゆでやさい すまし汁	ゆかり粉 Pソース		飲用牛乳	しそ にんじん キャベツ たまねぎ	ごはん 米粉コロッケ 米油	617 768	ゆかりごはん: ゆかり粉をご はんにまぜましょ う。	
26火	インディアンライス やさいとベーコンのスープ フルーツカクテル		豚肉 ベーコン	飲用牛乳	にんじん にんじん、チンゲンサイ たまねぎ、グリーンピース キャベツ、ぶなしめじ みかん、パイ、四色ゼリー	ごはん 米油 じゃがいも	610 773	インディアンライス: 具とごはんを まぜましょ う。四色ゼリー: 豆乳、青りんご、ぶどう、 桃の色です。	
27水	ごはん ひじき佃煮 鶏の竜田揚げ かき玉汁		鶏の竜田揚げ 豆腐、卵、かまぼこ	飲用牛乳 ごまひじき	にんじん、ねぎ たまねぎ、とうがん、えのきたけ	ごはん 米油 でん粉	616 777		
28木	そばろ井 豚汁 栗(くり)		まぐろ 豚肉、豆腐、赤みそ	飲用牛乳	にんじん ねぎ、にんじん しょうが、たまねぎ、コーン ごぼう、だいこん、根深ねぎ	まごはん、砂糖 米油 栗(くり)	668 836	そばろ井: 具をごはんの上 のせましょ う。	
29金	クロワッサン トマト煮 ハムとやさいのソテー りんご		白いんげん豆、鶏肉 ロースハム	飲用牛乳	にんじん、トマト たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン りんご	クロワッサン マカロニ 米油 米油	602 692	クロワッサン: 小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。	

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の◎は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- ◎はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★「夏野菜のちよい辛ライス」

- 1人分材料**
- | | |
|-------------------------|--------------|
| 豚ひき肉 …… 40g | サラダ油 …… 1cc |
| たまねぎ …… 50g(乱切り) | しょうゆ …… 15cc |
| トマト …… 20g(乱切り) | 酢 …… 15cc |
| なす …… 15g(乱切り) | ごま油 …… 少々 |
| きゅうり …… 25g(せん切り、塩でゆでる) | ラー油 …… 少々 |
| 大葉 …… 0.3g(せん切り、塩でゆでる) | |
| 塩 …… 少々 | |
| こしょう …… 少々 | |



作り方

- ① サラダ油で豚ひき肉を炒める。
- ② たまねぎ、トマト、なすの順に炒め、塩、こしょうで味をととのえる。
- ③ aを混ぜ合わせてたれを作る。
- ④ 皿にごはんを盛り、きゅうりをのせる。その上に②をのせ、大葉をちらす。
- ⑤ 食べる直前にたれをかける。

4日(月)・27日(水)は「とよはし産学校給食の日」です。
豊橋産のとうがなが給食に出ます。

毎月19日は『食育の日～
おうちでごはんの日』です

平成28年度学校給食アイデア料理コンテスト豊橋市長賞受賞献立です。
夏野菜にピリッと辛いたれをかけ、暑い夏でも食欲をそそるごはん料理です。
(学校給食用にアレンジして提供します。)

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立 **検索**

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会 **検索**

平成29年9月分学校給食献立のアレルギー表示

日曜	献立名	表示義務のある原因物質(そば、落花生は使用しません)					アレルギー表示推奨品目(いくらは使用しません)
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに
4月	ごはん ミンチカツ ゆでやさい とうがんのカレースープ	Pソース			ミンチカツ しょうゆ、カレールウ		ミンチカツ(大豆、豚肉) しょうゆ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)、カレールウ(豚肉、りんご)
5火	ごはん マーボー豆腐 エリンギのオイスターソースいため 一口アセロラゼリー			しょうゆ しょうゆ、オイスターソース			豆腐(大豆)、豚肉、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)、赤みそ(大豆)、ごま油(ごま) しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)
6水	ごはん 肉じゃが 和風サラダ	P和風ドレッシング		しょうゆ P和風ドレッシング			豚肉、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)、P和風ドレッシング(大豆、りんご)
7木	鶏丼 だんご汁 巨峰ぶどう			しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉、枝豆(大豆)、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)、長いも、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
8金	ごはん いわしの土佐煮 ゆかりあえ きのご汁	ゆかり粉		いわしの土佐煮			いわしの土佐煮(大豆) 赤みそ(大豆)、生揚げ(大豆)、鶏肉
11月	ごはん 肉だんごのうま煮 だいこんサラダ	かつおふりかけ Pごまドレッシング	うずら卵	かつおふりかけ 肉だんご、しょうゆ Pごまドレッシング			かつおふりかけ(ごま、大豆) いか、肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉) Pごまドレッシング(ごま、大豆)
12火	夏野菜のちよい辛ライス 青じそ・きゅうり わかめスープ 豆乳プリン	酢じょうゆ		しょうゆ、酢じょうゆ しょうゆ、白しょうゆ			豚肉、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、酢じょうゆ(大豆、ごま) しょうゆ(大豆)、豆腐(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピジョン中華(鶏肉) 豆乳プリン(大豆)
13水	ホットドック ウインナー パンブキンポターージュ	ケチャップ		サンドイッチロール 小麦粉	サンドイッチロール		サンドイッチロール(大豆、豚肉) ウインナー(豚肉) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
14木	ごはん サーモンフライ ゆでやさい けんちん汁	Pソース		サーモンフライ しょうゆ			サーモンフライ(さけ) 長いも、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
15金	ひじきのまぜごはん 白みそ汁 フルーツミックス			しょうゆ			大豆、鶏肉、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 豆腐(大豆)、白みそ(大豆) 桃
19火	ごはん こうなごの佃煮 大豆の煮付 五目汁 (小)梨 (中)液状ヨーグルト	こうなごの佃煮		しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ (中)液状ヨーグルト			大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
20水	冷やし天ぷらうどん 卵とじ (中)梨	めんつゆ	卵	白玉うどん、めんつゆ、かき揚げ しょうゆ、白しょうゆ			めんつゆ(大豆) 豚肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
21木	ハヤシライス やさいサラダ 小魚	Pコンクリートドレッシング 小魚		ハヤシルウ、ドミグラスソース			豚肉、粉末豆乳(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)、ドミグラスソース(鶏肉)
22金	わかめごはん 春巻 ゆでやさい 中華スープ	わかめごはんの素 Pしょうゆ		春巻、Pしょうゆ しょうゆ、白しょうゆ			春巻(大豆、豚肉、ごま)、Pしょうゆ(大豆) 鶏肉、枝豆(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピジョン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)
25月	ゆかりごはん 米粉コロケ ゆでやさい すまし汁	ゆかり粉 Pソース		しょうゆ、白しょうゆ			米粉コロケ(牛肉、豚肉) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
26火	インディアンライス やさいとベーコンのスープ フルーツカクテル						豚肉、洋だし(大豆、豚肉) 洋だし(大豆、豚肉)、ベーコン(豚肉) 四色ゼリー(大豆、りんご、桃)
27水	ごはん ひじき佃煮 鶏の竜田揚げ かき玉汁		卵	ひじき佃煮 鶏の竜田揚げ しょうゆ、白しょうゆ			ひじき佃煮(大豆、ごま) 鶏の竜田揚げ(大豆、鶏肉) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
28木	そぼろ丼 豚汁 栗(くり)			しょうゆ			しょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)
29金	クロワッサン トマト煮 ハムとやさいのソテー りんご		クロワッサン	クロワッサン マカロニ			クロワッサン(大豆、豚肉) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉) ロースハム(豚肉) りんご

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。(下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。)

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生(そば、落花生は学校給食で使用しません)

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン(いくらは学校給食で使用しません)

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成29年10月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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	2群	3群	4群	5群	6群			
		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)			
2月	なめし 若鶏の風味揚げ ツナと大豆の煮付	なめしの素	鶏肉 まぐろ、大豆	鶏肉 まぐろ、大豆	だいこんの葉 にんじん、さやいんげん	にんにく、しょうが たけのこ、れんこん、しいたけ	麦ごはん でん粉 こんにゃく、砂糖	米油	689 860	なめし：なめしの素をごはん にまぜましょう。
3火	ロールパン ハヤシシチュー じゃがいも入りオムレツ やさしいソテー		豚肉、豆乳 じゃがいも入りオムレツ	豚肉、豆乳 じゃがいも入りオムレツ	にんじん パセリ	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン	ロールパン バター 米油	628 792	ロールパン：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。	
4水	ごはん ハンバーグのごまみそかけ 五目きんぴら 月見ゼリー		ハンバーグ、赤みそ 豚肉、揚げはんぺん	ハンバーグ、赤みそ 豚肉、揚げはんぺん	にんじん、さやいんげん	しょうが ごぼう、切干しいたけ 月見ゼリー	ごはん 砂糖 こんにゃく、砂糖 米油、ごま 米油	755 932	月見ゼリー：今年は4日が中 秋の名月になります。ぶどう、 みかんが使われています。	
5木	豚玉井 だんご汁 りんご(小1こ・中2こ)		豚肉、卵 なると巻、油揚げ	豚肉、卵 なると巻、油揚げ	にんじん、みつば にんじん、ねぎ	たまねぎ、たけのこ だいこん、しいたけ りんご	麦ごはん、砂糖 長いも、いもち	626 812	豚玉井：具をごはんの上への せましよう。	
6金	ごはん マーボー豆腐 パンサンスー	(中)スティックチーズ	豚肉、豆腐、赤みそ	豚肉、豆腐、赤みそ	ねぎ にんじん	たまねぎ、にんにく、しょうが もやし、きゅうり	ごはん でん粉、砂糖 ピーマン、砂糖 米油、ごま油 米油	618 830		
10火	ごはん 豚肉とキャベツのみそいため ぶりのみりん焼	やさしいふりかけ	豚肉、揚げはんぺん、豚肉 ぶりのみりん焼	豚肉、揚げはんぺん、豚肉 ぶりのみりん焼	にんじん、ねぎ	キャベツ、たまねぎ、しょうが、しいたけ	ごはん 砂糖 米油、ごま油	618 782		
11水	米粉パン キャベツミンチカツ ゆでやさしい やさしいとチーズの卵スープ 梨ゼリー	Pソース	キャベツミンチカツ 卵、ベーコン	キャベツミンチカツ チーズ	トマト、パセリ	枝豆、コーン たまねぎ、とうがん、にんにく 梨ゼリー	米粉パン 米油 バター	753 921	愛知を食べる学校給食の日 米粉パン：小麦粉と米粉の一部は愛知 県産を使用しています。 キャベツミンチカツ：愛知県産のキャベ ツ、豊橋産の青じそを使用しています。 梨ゼリー：豊橋産の梨を使用していま す。	
12木	そぼろごはん 呉汁 みかん		まぐろ 大豆、豆乳、白みそ	まぐろ 大豆、豆乳、白みそ	にんじん にんじん、ねぎ	コーン、しょうが だいこん、ごぼう、しいたけ みかん	麦ごはん、砂糖 こんにゃく、さといも 米油 米油	645 804	そぼろごはん：具とごはんを まぜましょう。 呉汁：群馬県の郷土料理です。	
13金	ごはん 酢豚 中華サラダ	Pごまドレッシング	豚肉	豚肉	にんじん、さやえんどう	たまねぎ、たけのこ、れんこん、しいたけ もやし、キャベツ、コーン	ごはん でん粉、砂糖 米油 ごまドレッシング	661 826		
16月	ひじきごはん コロッケ ゆでやさしい みそ汁	ひじきごはんの素 Pソース			にんじん ねぎ	キャベツ だいこん、たまねぎ、えのきたけ	ごはん コロッケ 米油	659 823	ひじきごはん：ひじきごはん の素をごはんにまぜましょう。	
17火	ごはん やさしい中華クリーム煮 ピリ辛いため煮		ロースハム 豚肉	ロースハム 豚肉	にんじん にんじん、チンゲンサイ	はくさい、枝豆、たまねぎ れんこん	ごはん じゃがいも、でん粉 はるさめ、砂糖 米油、ごま油、ごま	623 791		
18水	ちらしずし みそこんにゃく すまし汁	Pごまみそだれ	ちくわ、油揚げ ごまみそだれ 鶏肉、豆腐	ちくわ、油揚げ ごまみそだれ 鶏肉、豆腐	にんじん みつば	干ひょう、しいたけ たまねぎ、えのきたけ	ごはん、砂糖 こんにゃく ふ	538 679	ちらしずし：具とごはんをま ぜましょう。	
19木	カレーあんかけ 大豆のいそ煮 スイートポテト		鶏肉、かまぼこ 大豆、油揚げ、ひじき	鶏肉、かまぼこ 大豆、油揚げ、ひじき	にんじん にんじん、さやいんげん	根深ねぎ、たまねぎ、しいたけ	白玉うどん 砂糖 スイートポテト 米油	663 764	白玉うどん：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。	
20金	ごはん さんまのかば焼 のっぺい汁 みかん		さんま 生揚げ	さんま 生揚げ	にんじん、ねぎ	ごぼう、だいこん みかん	ごはん でん粉、砂糖 長いも、でん粉、こんにゃく ごま油	657 822		
23月	ごはん 梅干し(小1、中2、特別支援) しそこんぶ(小2~6、中1、3) 牛肉とやさしいのすき煮 豆腐汁	梅干し しそこんぶ	牛肉 豆腐、かまぼこ	牛肉 豆腐、かまぼこ	にんじん、ねぎ	梅干し たまねぎ、はくさい ごぼう、だいこん	ごはん こんにゃく、砂糖 米油	532 675	梅干し：向山梅林公園の梅を 調理場で漬けた手作り梅干し です。	
24火	ごはん かれないフライ ゆでやさしい やさしいの炊き合せ	Pソース	かれないフライ	かれないフライ	にんじん、さやいんげん	キャベツ、きゅうり たまねぎ、しいたけ	ごはん 米油 じゃがいも、砂糖	625 787		
25水	くりごはん 鶏のてり焼 ふ玉汁		油揚げ 鶏のてり焼 豆腐、かまぼこ	油揚げ 鶏のてり焼 豆腐、かまぼこ	にんじん にんじん、みつば	たまねぎ、だいこん、えのきたけ	ごはん、こんにゃく、砂糖 栗(くり) ふ	558 709	くりごはん：具とごはんをま ぜましょう。	
26木	チリドッグ 豆まめスープ りんご(小1こ・中2こ)		ウインナー 大豆、鶏肉	ウインナー 大豆、鶏肉	トマト にんじん	にんにく、たまねぎ キャベツ、コーン、たまねぎ、枝豆 りんご	サンドイッチロール 米油 米油	672 798	チリドッグ：パンに具をはさんで 食べましょう。 サンドイッチロール：小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。	
27金	ごはん 親子煮 ごまつなのごまあえ	小魚	鶏肉、卵 油揚げ	鶏肉、卵 油揚げ	にんじん、ねぎ にんじん、ごまつな	たまねぎ はくさい、もやし	ごはん じゃがいも、砂糖 砂糖 ごま	600 767		
30月	ゆかりごはん ちくわの米粉いそげ揚げ(小2こ・中2こ) 豚汁	ゆかり粉	ちくわ 豚肉、豆腐、赤みそ	ちくわ 豚肉、豆腐、赤みそ	しそ にんじん、ねぎ	ごぼう、根深ねぎ、だいこん	麦ごはん 米粉 米油	597 729	ゆかりごはん：ゆかり粉をご はんにまぜましょう。	
31火	ごはん ごぼう入りつくね(小2こ・中3こ) そえやさしい さといもの含め煮		ごぼう入りつくね いか	ごぼう入りつくね いか	ごまつな にんじん、さやいんげん	キャベツ だいこん、たけのこ、しいたけ	ごはん 米油	549 716		

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の◎は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- ◎はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★

「やさしいとチーズの卵スープ」

1人分材料

- 卵 …………… 30g
- ベーコン …… 10g(1cm切り)
- たまねぎ …… 20g(スライス)
- とうがん …… 40g(短冊切り)
- トマト …… 20g(さいのめ切り)
- パセリ …… 0.5g(みじん切り、水にさらす)
- チーズ …… 2g

- にんにく …… 0.2g(みじん切り)
- バター …… 1g
- チキンブイヨン …… 13cc
- しょうゆ …… 2cc
- 塩 …… 少々
- こしょう …… 少々
- でんぷん …… 1g(水でとく)

作り方

- ① バターで、にんにくを炒め香りを出し、ベーコン、たまねぎを炒める。
- ② 水を加え、あくをとる。
- ③ チキンブイヨンを加え、トマト、とうがんを煮る。
- ④ チーズを加え、aで調味し、水ときでんぷんを加える。
- ⑤ 卵を加え、仕上げにパセリを加える。

バターとチーズの風味のきいた、まろやかな卵スープです。地元でとれた、新鮮でおいしい卵、トマト、とうがんを使っています。

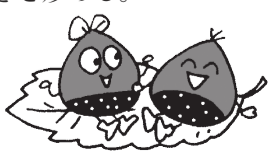
毎月19日は『食育の日～
おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会



平成29年10月分学校給食献立のアレルギー表示

日曜	献立名	表示義務のある原因物質(そば、落花生は使用しません)					アレルギー表示推奨品目(いくらは使用しません)
		別送付	卵	乳	小麦	えび かに	
							あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
2月	なめし 若鶏の風味揚げ ツナと大豆の煮付	なめしの素			しょうゆ		鶏肉 大豆、しょうゆ(大豆)
3火	ロールパン ハヤシチュー じゃがいも入りオムレツ やさしいソテー			ロールパン バター	ロールパン ハヤシルウ、ドミグラスソース		ロールパン(大豆、豚肉) 豚肉、豆乳(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)、ドミグラスソース(豚肉、鶏肉、大豆)、トマトソース(大豆) じゃがいも入りオムレツ(豚肉)
4水	ごはん ハンバーグのごまみそかけ 五目きんぴら 月見ゼリー				ハンバーグ しょうゆ		ハンバーグ(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま、赤みそ(大豆) 豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
5木	豚玉井 だんご汁 りんご		卵		しょうゆ、白しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ		豚肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 長いも、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、油揚げ(大豆) りんご
6金	ごはん マーボー豆腐 パンサンスー (中)スティックチーズ				しょうゆ しょうゆ		豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、中華だし(大豆、鶏肉、豚肉) トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) しょうゆ(大豆)
10火	ごはん 豚肉とキャベツのみそいため ぶりのみりん焼	やさしいふりかけ			しょうゆ ぶりのみりん焼		豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)、赤みそ(大豆)、ごま油(ごま) ぶりのみりん焼(大豆)
11水	米粉パン キャベツミンチカツ ゆでやさい やさいとチーズの卵スープ 梨ゼリー	Pソース		米粉パン チーズ、バター	米粉パン キャベツミンチカツ しょうゆ		米粉パン(大豆、豚肉) キャベツミンチカツ(大豆、豚肉、鶏肉)、Pソース(大豆、りんご) 枝豆(大豆) ベーコン(豚肉)、チキンピジョン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
12木	そぼろごはん 呉汁 みかん				しょうゆ		しょうゆ(大豆) 大豆、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)
13金	ごはん 酢豚 中華サラダ				しょうゆ、オイスターソース Pごまドレッシング		豚肉、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、鶏肉、豚肉)、オイスターソース(大豆) Pごまドレッシング(大豆、ごま)
16月	ひじきごはん コロッケ ゆでやさい みそ汁	ひじきごはんの素 Pソース			ひじきごはんの素 コロッケ		ひじきごはんの素(大豆) Pソース(大豆、りんご)、コロッケ(大豆、牛肉、豚肉) 白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)
17火	ごはん やさいの中華クリーム煮 ピリ辛いため煮			牛乳、生クリーム	しょうゆ、オイスターソース		枝豆(大豆)、ロースハム(豚肉)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉) 豚肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、オイスターソース(大豆)、トウバンジャン(大豆)
18水	ちらしずし みそこんにゃく すまし汁	Pごまみそだれ			しょうゆ ふ、しょうゆ、白しょうゆ		油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) Pごまみそだれ(大豆、ごま) 鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
19木	カレーあんかけ 大豆のいそ煮 スイートポテト				白玉うどん、カレールウ しょうゆ、オイスターソース しょうゆ		鶏肉、カレールウ(豚肉、大豆、りんご)、しょうゆ(大豆) オイスターソース(大豆) 油揚げ(大豆)、大豆、しょうゆ(大豆) スイートポテト(大豆)
20金	ごはん さんまのかば焼 のっぺい汁 みかん				しょうゆ しょうゆ		しょうゆ(大豆)、りんご酢(りんご) 長いも、生揚げ(大豆)、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)
23月	ごはん しそこんぶ(小2~6、中1、3) 梅干し(小1、中2、特別支援) 牛肉とやさいのすき煮 豆腐汁	しそこんぶ 梅干し			しそこんぶ しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ		しそこんぶ(大豆) 牛肉、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
24火	ごはん かれいフライ ゆでやさい やさいの炊き合せ	Pソース			かれいフライ しょうゆ		Pソース(大豆、りんご) 鶏肉、高野豆腐(大豆)、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
25水	くりごはん 鶏のてり焼 ふ玉汁				しょうゆ 鶏のてり焼 ふ、しょうゆ、白しょうゆ		油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏のてり焼(大豆、鶏肉) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
26木	チリドッグ 豆まめスープ りんご			サンドイッチロール	サンドイッチロール しょうゆ、白しょうゆ		サンドイッチロール(大豆、豚肉)、ウインナー(豚肉)、トマトソース(大豆)、洋だし(大豆、豚肉) 鶏肉、枝豆(大豆)、大豆、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉) りんご
27金	ごはん 親子煮 ごまつなごまあえ 小魚		卵		しょうゆ、白しょうゆ しょうゆ		鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) ごま、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
30月	ゆかりごはん ちくわの米粉いそべ揚げ 豚汁	ゆかり粉					豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)
31火	ごはん ごぼう入りつくね そえやさい さといもの含め煮				ごぼう入りつくね しょうゆ		ごぼう入りつくね(大豆、鶏肉、豚肉) いか、しょうゆ(大豆)

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。(下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。)

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生(そば、落花生は学校給食で使用しません)

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン(いくらは学校給食で使用しません)

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成29年11月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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	2群	3群	4群	5群	6群		
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)				
1 水	ごはん マーボー豆腐 はるさめサラダ		豚肉、豆腐、赤みそ	ねぎ にんじん	たまねぎ、にんにく、しょうが もやし、きゅうり	ごはん でん粉、砂糖 はるさめ、砂糖	米油、ごま油 米油	607 766	
2 木	ハンバーガー ポトフ 一口洋梨ゼリー		ハンバーグ ウインナー、白いんげん豆		キャベツ たまねぎ、セロリー、だいこん 一口洋梨ゼリー	サンドイッチパン、砂糖 じゃがいも	米油	704 800	ハンバーガー：パンにハンバーグとキャベツをはさみましょう。 サンドイッチパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
6 月	なめし 肉だんごのたまだれ(小3こ・中4こ) やさいたつぶり五目煮込み 次郎柿		なめしの素 ごまだれ肉だんご 鶏肉、油揚げ	だいこんの葉 にんじん、ねぎ		麦ごはん うどん		574 732	とよはし産学校給食の日：次郎柿 なめし：なめしの素をごはんに まぜましょう。
7 火	ごはん いかフライ ゆでやさい かき玉汁	Pソース	いかフライ 豆腐、もみじかまぼこ、卵	にんじん わかめ ねぎ	キャベツ たまねぎ、根深ねぎ	ごはん でん粉	米油	596 755	
8 水	カレーライス げんきサラダ ミニトマト(小1こ・中2こ)	P和風ドレッシング 削節、塩こんぶ	豚肉、豆乳 ロースハム、削節	にんじん 塩こんぶ ミニトマト	たまねぎ、グリーンピース きゅうり、キャベツ、コーン	麦ごはん、じゃがいも	米油 和風ドレッシング	608 772	げんきサラダ：具に削節と塩こんぶをまぜましょう。小学校1年生の国語で学習する「サラダでげんき」に登場するサラダです。
9 木	しめじごはん さわらの西京焼 いなか汁		鶏肉、油揚げ さわらの西京焼 豆腐	にんじん わかめ ねぎ	ぶなしめじ ごぼう、だいこん	ごはん、砂糖		551 703	しめじごはん：具とごはんを まぜましょう。
10 金	ごはん 鶏肉のあんかけ じゃがいもの含め煮	かつおぶりかけ	かつおぶりかけ 鶏肉 揚げはんぺん	にんじん、さやいんげん	たまねぎ、たけのこ	ごはん でん粉、砂糖 じゃがいも、砂糖	米油	664 834	
13 月	ごはん 米粉コロッケ ゆでやさい 生揚げのくず煮	Pソース		にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、しょうが、たけのこ、しいたけ	ごはん 米粉コロッケ	米油	666 838	
14 火	ごはん おからボールのうま煮 ごまあえ みかん		おからボール 油揚げ	にんじん、さやいんげん ほうれんそう	たまねぎ、しいたけ もやし、はくさい みかん	ごはん じゃがいも、砂糖 砂糖	米油 ごま	597 745	
15 水	ビビンバ わかめスープ ヨーグルト		豚肉 豆腐、なると巻	にんじん、チンゲンサイ にんじん、にら	切干しいたけ、にんにく、わらび ぜんまい、たけのこ、えのきたけ、しいたけ たまねぎ	麦ごはん、砂糖	米油、ごま油	644 790	ビビンバ：具をごはんにの上の せましよう。 ヨーグルト：愛知県産の牛乳を 使用しています。
16 木	ミートソース キャベツソテー りんご(小1こ・中2こ)		豚肉 ベーコン	にんじん にんじん	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン りんご	ソフトめん	米油 米油	687 841	ソフトめん：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。
17 金	ゆかりごはん 白はんぺんの米粉いそべ揚げ けんちん汁 さつまいも蒸しパン	ゆかり粉	白はんぺん 豆腐	しそ にんじん、ねぎ	だいこん、ごぼう	麦ごはん 米粉	米油 ごま油	641 786	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんに まぜましょう。 さつまいも蒸しパン：愛知県産の さつまいも、豊橋産の抹茶を使用 しています。
20 月	ごはん チキンカツ ゆでやさい なめこ汁	小魚 Pソース	チキンカツ 豆腐、油揚げ、赤みそ	にんじん わかめ ねぎ	キャベツ だいこん、たまねぎ、なめこ	ごはん	米油	653 827	チキンカツ：愛知県産の鶏肉 を使用しています。
21 火	ごはん さんまの銀紙焼 いも煮 みかん		さんまの銀紙焼 牛肉	にんじん	根深ねぎ、ごぼう、だいこん、ぶなしめじ みかん	ごはん さといも、砂糖、こんにやく	米油	650 805	いも煮：山形県の郷土料理で す。
22 水	ごはん 八宝菜 コーンしゅうまい(小2こ・中3こ) ゆでやさい		豚肉、うずら卵、いか	にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、キャベツ、れんこん、たけのこ、しいたけ コーンしゅうまい もやし	ごはん でん粉	米油、ごま油	593 766	
24 金	ドライカレーサンド ポテトスープ	スティックチーズ	豚肉、ひよこ豆 ベーコン	にんじん にんじん、パセリ	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン、たまねぎ	サンドイッチロール 小麦粉 じゃがいも	米油	675 774	ドライカレーサンド：パンに具とステ ィックチーズをはさみましょう。 サンドイッチロール：小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。
27 月	ごはん つぼ漬 あじのから揚げ 肉豆腐			にんじん、ねぎ	つぼ漬 たまねぎ、れんこん	ごはん でん粉、砂糖	米油 米油	673 844	
28 火	ロールパン クリームシチュー オムレツ ベーコンとやさいのケチャップいため		豚肉、白いんげん豆 オムレツ ベーコン	にんじん にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、コーン、グリーンピース キャベツ	ロールパン じゃがいも、小麦粉	バター、米油 米油 米油	765 962	ロールパン：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。 クリームシチュー：ホワイト ルウを手作りしています。
29 水	ごはん だいこんのそぼろ煮 やさいサラダ 納豆		生揚げ、豚肉 納豆	にんじん、ねぎ にんじん、フロッコリー	だいこん、しょうが、ぶなしめじ コーン、キャベツ	ごはん こんにやく、でん粉、砂糖	米油 ごまドレッシング	620 760	
30 木	高野豆腐の卵丼 さつま汁 りんご(小1こ・中2こ)		卵、高野豆腐 鶏肉、白みそ	にんじん、みつば ねぎ	たまねぎ 根深ねぎ、ごぼう、だいこん りんご	ごはん、砂糖 さつまいも		584 756	高野豆腐の卵丼：具をごはんにの上 にのせましよう。 さつま汁：鹿児島県の郷土料理で す。

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の◎は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- ◎はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★ 「げんきサラダ」

●小学校1年生 国語科「サラダでげんき」について●
主人公の「りっちゃん」が病気のお母さんを元気づけるために、サラダ作りを
思いつくことから始まる物語です。(学校給食用にアレンジして提供します。)

- 1人分材料**
- ロースハム…………… 10g (短冊切り)
 - にんじん…………… 10g (せん切り)
 - きゅうり…………… 10g (小口切り)
 - キャベツ…………… 45g (せん切り)
 - コーン…………… 10g
 - 塩こんぶ…………… 0.5g
 - 削節(碎片) …… 1g
 - ミニトマト
 - 和風ドレッシング

- 作り方**
- ① ロースハムと野菜をさっとゆで、水気を切る。
 - ② ①に、塩こんぶと削節を混ぜ合わせる。
 - ③ ミニトマトを添え、和風ドレッシングをかける。



毎月19日は『食育の日』
～おうちでごはんの日～です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の
概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

給食用食材料の放射性物質測定結果は
(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

平成29年11月分学校給食献立のアレルギー表示

日曜	献立名	表示義務のある原因物質(そば、落花生は使用しません)					アレルギー表示推奨品目(いくらは使用しません)
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに
							あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
1水	ごはん マーボー豆腐 はるさめサラダ				しょうゆ		豆腐(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉) トウバンジャン(大豆)、赤みそ(大豆)、ごま油(ごま) しょうゆ(大豆)
2木	ハンバーガー ポトフ 一口洋梨ゼリー			サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ、ハンバーグ		サンドイッチパンズ(大豆、豚肉)、ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉) ウインナー(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
6月	なめし 肉だんごのごまだれ やさいたつぶり五目煮込み 次郎柿	なめしの素			ごまだれ肉だんご うどん、しょうゆ		ごまだれ肉だんご(大豆、豚肉、鶏肉、りんご、ごま) 鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
7火	ごはん いかフライ ゆでやさい かき玉汁	Pソース	卵		いかフライ しょうゆ、白しょうゆ		いかフライ(いか、大豆)、Pソース(大豆、りんご) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
8水	カレーライス げんきサラダ ミニトマト	P和風ドレッシング 削節、塩こんぶ			カレーウ、オイスターソース P和風ドレッシング 塩こんぶ		粉末豆乳(大豆)、豚肉、カレーウ(豚肉、大豆、りんご)、オイスターソース(大豆) P和風ドレッシング(大豆、りんご)、ロースハム(豚肉)、塩こんぶ(大豆)
9木	しめじごはん さわらの西京焼 いなか汁				しょうゆ しょうゆ		鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) さわらの西京焼(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
10金	ごはん 鶏肉のあんかけ じゃがいもの含め煮	かつおぶりがけ			しょうゆ しょうゆ		鶏肉、しょうゆ(大豆)、りんご酢(りんご) 揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
13月	ごはん 米粉コロッケ ゆでやさい 生揚げのくず煮	Pソース			しょうゆ		Pソース(大豆、りんご)、米粉コロッケ(牛肉、豚肉) 生揚げ(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
14火	ごはん おからボールのうま煮 ごまあえ みかん				おからボール、しょうゆ しょうゆ		おからボール(大豆、鶏肉)、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)
15水	ピピンバ わかめスープ ヨーグルト			ヨーグルト	しょうゆ オイスターソース しょうゆ、白しょうゆ		豚肉、ごま油(ごま)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、オイスターソース(大豆) トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン中華(鶏肉) ヨーグルト(ゼラチン)
16木	ミートソース キャベツソテー りんご			チーズ	ソフトめん、ハヤシルウ		豚肉、ハヤシルウ(大豆、豚肉) ベーコン(豚肉) りんご
17金	ゆかりごはん 白はんぺんの米粉いそへ揚げ けんちん汁 さつまいも蒸しパン	ゆかり粉			しょうゆ しょうゆ		豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) さつまいも蒸しパン(大豆)
20月	ごはん チキンカツ ゆでやさい なめこ汁 小魚	Pソース 小魚			チキンカツ		チキンカツ(大豆、鶏肉)、Pソース(大豆、りんご) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
21火	ごはん さんまの銀紙焼 いも煮 みかん				しょうゆ		さんまの銀紙焼(大豆) 牛肉、しょうゆ(大豆)
22水	ごはん 八宝菜 コーンしゅうまい ゆでやさい	Pしょうゆ	うずら卵		しょうゆ、白しょうゆ オイスターソース Pしょうゆ コーンしゅうまい		いか、豚肉、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、オイスターソース(大豆) Pしょうゆ(大豆)、コーンしゅうまい(大豆、豚肉、魚介類)
24金	ドライカレーサンド ポテトスープ スティックチーズ			サンドイッチロール	サンドイッチロール、小麦粉 しょうゆ、白しょうゆ		豚肉、サンドイッチロール(大豆、豚肉) ベーコン(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン(鶏肉)
27月	ごはん つぼ漬 あじのから揚げ 肉豆腐				つぼ漬 しょうゆ		つぼ漬(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
28火	ロールパン クリームシチュー オムレツ ベーコンとやさいのケチャップいため			ロールパン バター、脱脂粉乳 生クリーム、牛乳、チーズ	ロールパン 小麦粉		ロールパン(大豆、豚肉) 豚肉、洋だし(大豆、豚肉) オムレツ(大豆)、ベーコン(豚肉)
29水	ごはん だいこんのそぼろ煮 やさいサラダ 納豆	Pごまだれドレッシング			しょうゆ Pごまだれドレッシング 納豆		豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) Pごまだれドレッシング(大豆、ごま) 納豆(大豆)
30木	高野豆腐の卵丼 さつまい りんご		卵		しょうゆ、白しょうゆ		高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 鶏肉、白みそ(大豆) りんご

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。(下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。)

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生(そば、落花生は学校給食で使用しません)

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン(いくらは学校給食で使用しません)

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成29年12月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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)		
1金	ごはん こうなごの佃煮 肉じゃが やさいのおひたし		豚肉 油揚げ、削節	にんじん、さやいんげん ほうれんそう、にんじん	たまねぎ はくさい、もやし	ごはん じゃがいも、砂糖、こんにやく 米油	593 750	やさいのおひたし：やさいに削節としょうゆをかけましょう。	
4月	ごはん きゅうり漬 ハンバーグのあんかけ ふ玉汁 桃ヨーグルト		飲用牛乳 ハンバーグ 豆腐、油揚げ 白はんぺん 桃ヨーグルト		きゅうり漬 たまねぎ だいこん、はくさい しいたけ	ごはん でん粉、砂糖 米油 ふ	648 801		
5火	ごはん 鶏肉のバジルソテー 五目汁 りんご (小1こ・中2こ)	やさいふりかけ	鶏肉 かまぼこ、高野豆腐	やさいふりかけ 赤ピーマン にんじん、ねぎ	キャベツ、にんにく だいこん、たまねぎ りんご	ごはん オリーブ油	518 670		
6水	フィッシュバーガー ポテトスープ	タルタルソース	たらフライ ウインナー		キャベツ たまねぎ、コーン はくさい	サンドイッチパンズ 米油 タルタルソース じゃがいも 米油	736 842	フィッシュバーガー：パンにたらフライとキャベツをはさみ、タルタルソースをかけましょう。サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。	
7木	ごはん すぎやき れんこんとひじきのごまいため	小魚	焼豆腐、牛肉 ちくわ	飲用牛乳、小魚 ひじき さやいんげん	根深ねぎ、はくさい、えのきたけ れんこん	ごはん ふ、こんにやく、砂糖 米油 米油、ごま、マヨネーズ	624 793		
8金	ごはん 親子煮 白みそ汁 りんご (小1こ・中2こ)		鶏肉、卵 白みそ、生揚げ	飲用牛乳 わかめ ねぎ	にんじん たまねぎ、グリーンピース 根深ねぎ、だいこん りんご	ごはん じゃがいも、砂糖	577 746		
11月	豆ごはん ごぼうサラダ すまし汁	角チーズ P2お肉レッシング	大豆、鶏肉、油揚げ 豆腐、かまぼこ	飲用牛乳 角チーズ わかめ みつば	にんじん しいたけ ごぼう、コーン、きゅうり たけのこ、たまねぎ	麦ごはん、砂糖 こんにやく ごまドレッシング	619 762	豆ごはん：具とごはんをませましょう。	
12火	ごはん サーモンフライ ゆでやさい みそ煮	Pソース	サーモンフライ 赤みそ、生揚げ 鶏肉	飲用牛乳 にんじん さやいんげん	キャベツ だいこん、れんこん	ごはん 米油 砂糖、さといも こんにやく	671 837		
13水	ロールパン ジャーマンポテト ミネストローネ みかん		ベーコン 鶏肉	飲用牛乳 パセリ にんじん、トマト	コーン たまねぎ、キャベツ セロリー、にんにく みかん	ロールパン じゃがいも オリーブ油	624 780	ロールパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。	
14木	しょうゆラーメン 米粉肉ぎょうざ (小2こ・中3こ) ゆでやさい	ぎょうざのたれ	なると巻、豚肉 米粉肉ぎょうざ	飲用牛乳 にんじん チンゲンサイ	たまねぎ、キャベツ 根深ねぎ、コーン もやし	中華めん、でん粉 米油、ごま油 米油	639 795	中華めん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。	
15金	ごはん かにしゅうまい (小2こ・中3こ) ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ	かにしゅうまい 豆腐、赤みそ、豚肉	飲用牛乳 ほうれんそう ねぎ	もやし たまねぎ、にんにく、しょうが	ごはん 砂糖、でん粉 ごま油、米油	655 847		
18月	ごはん 和風コロッケ やさいソテー 肉だんごと白菜のスープ	Pソース		飲用牛乳 にんじん、ねぎ	キャベツ、コーン だいこん、はくさい たまねぎ、しいたけ	ごはん 和風コロッケ 米油 米油	630 791	あいちを食べる学校給食の日 和風コロッケ：愛知県産のれんこんを使用しています。 肉だんごと白菜のスープ：豊橋産の大葉を使った肉だんごが入っています。	
19火	カレーライス 福神漬 ビーンズサラダ チョコレートケーキ	Pコンクリーミードレッシング	豚肉、豆乳 大豆、青大豆 白いんげん豆、金時豆	飲用牛乳 にんじん ブロッコリー	たまねぎ、グリーンピース 福神漬 キャベツ	麦ごはん、じゃがいも 米油 コンクリーミードレッシング チョコレートケーキ	790 949	福神漬：愛知県産のだいこんを使用しています。	
20水	わかめごはん 豚肉のかき油いため うずら卵の中華スープ	わかめごはんの素	豚肉 なると巻、うずら卵	飲用牛乳 わかめごはんの素 チンゲンサイ にんじん、にら	たけのこ、エリンギ 根深ねぎ、たまねぎ、もやし	ごはん でん粉、砂糖 米油 はるさめ ごま油	554 704	わかめごはん：わかめごはんの素をごはんにませましょう。	
21木	ちらしずし いわしの梅煮 わかめ汁		油揚げ いわしの梅煮 かまぼこ、豆腐	飲用牛乳 にんじん わかめ ねぎ	れんこん、しいたけ、かんぴょう たまねぎ	ごはん、砂糖	594 756	ちらしずし：具とごはんをませましょう。	
22金	りんごパン フライドチキン ポタージュスープ	ココア糖	鶏肉 白いんげん豆 ベーコン	飲用牛乳 牛乳、チーズ 生クリーム パセリ、にんじん	たまねぎ、コーン	りんごパン、ココア糖 でん粉 米油 小麦粉 バター	866 971	りんごパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。 ポタージュスープ：ホワイトルウを手作りしています。	

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の①は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- ②はスプーンをつけます。
- 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。

★献立紹介★「鶏肉のバジルソテー」

1人分材料

鶏胸肉…………… 40g (1cm角切り)
酒…………… 2cc
赤ピーマン…………… 5g (せん切り)
キャベツ…………… 40g (たんざく切り)
にんにく…………… 0.2g (みじん切り)
バジル…………… 少々
塩…………… 少々
こしょう…………… 少々
オリーブ油…………… 0.5cc

作り方

- ① オリーブ油でにんにくを炒め香りをだし、胸肉を炒める。
- ② あくとり後、酒をふり、キャベツ、赤ピーマンを加え炒める。
- ③ 塩、こしょうで味をととのえ、バジルをふり入れ仕上げる。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

イタリア料理に欠かせない「ハーブの王様」とも呼ばれるバジルですが、その魅力は、さわやかで強い香りです。トマトとの相性もよく、パスタやピザはもちろん、サラダ、トマトジュースに加えてもピッタリですね。献立紹介の鶏肉の他にも魚介類、たまご料理にもよく合います。
バジルソテーは手軽にできる料理ですので、ご家庭でお試ください。

毎月19日は「食育の日」
～おうちでごはんの日～

12月は毎日が「とよはし産学校給食の日：米」です。
豊橋産米「あいちのかおり」を学校給食では使用しています。
12月からは新米に切り替わり、いっそうおいしくなります。

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。
豊橋市学校給食協会

平成29年12月分学校給食献立のアレルギー表示

日曜	献立名	表示義務のある原因物質(そば、落花生は使用しません)					アレルギー表示推奨品目(いくらは使用しません)	
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに	あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
1金	ごはん こうなごの佃煮 肉じゃが やさいのおひたし	PLしょうゆ、削節			しょうゆ Pしょうゆ			豚肉、しょうゆ(大豆) Pしょうゆ(大豆)、油揚げ(大豆)
4月	ごはん きゅうり漬 ハンバーグのあんかけ ふ玉汁 桃ヨーグルト				きゅうり漬 ハンバーグ、しょうゆ ふ、しょうゆ、白しょうゆ			きゅうり漬(大豆) ハンバーグ(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 桃ヨーグルト(桃)
5火	ごはん 鶏肉のバジルソテー 五目汁 りんご	やさいふりかけ			しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉 しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、高野豆腐(大豆) りんご
6水	フィッシュバーガー ポテトスープ	タルタルソース	タルタルソース	サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ たらフライ しょうゆ、白しょうゆ			サンドイッチパンズ(大豆、豚肉)、タルタルソース(りんご) ウインナー(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉)
7木	ごはん すぎやき れんこんとひじきのごまいため 小魚	小魚			ふ、しょうゆ しょうゆ			牛肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) マヨネーズソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま
8金	ごはん 親子煮 白みそ汁 りんご		卵		しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 生揚げ(大豆)、白みそ(大豆) りんご
11月	豆ごはん ごぼうサラダ すまし汁 角チーズ	Pごまドレッシング 角チーズ		角チーズ	しょうゆ Pごまドレッシング しょうゆ、白しょうゆ			油揚げ(大豆)、鶏肉、大豆、しょうゆ(大豆) Pごまドレッシング(大豆、ごま) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
12火	ごはん サーモンフライ ゆでやさい みそ煮	Pソース			サーモンフライ しょうゆ			Pソース(大豆、りんご)、サーモンフライ(さけ) 鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、赤みそ(大豆)
13水	ロールパン ジャーマンポテト ミネストローネ みかん			ロールパン	ロールパン しょうゆ			ロールパン(大豆、豚肉) ベーコン(豚肉)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
14木	しょうゆラーメン 米粉肉ぎょうざ ゆでやさい	ぎょうざのたれ			中華めん、しょうゆ 鶏がらスープの素 しょうゆラーメンの素 ぎょうざのたれ			豚肉、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、鶏がらスープの素(鶏肉、大豆) しょうゆラーメンの素(大豆、鶏肉) 米粉肉ぎょうざ(大豆、豚肉)、ぎょうざのたれ(大豆、りんご)
15金	ごはん かにしゅうまい ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ			かにしゅうまい Pしょうゆ しょうゆ	かにしゅうまい		かにしゅうまい(豚肉、鶏肉、大豆)、Pしょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉) トウバンジャン(大豆)、赤みそ(大豆)、ごま油(ごま)
18月	ごはん 和風コロッケ やさいソテー 肉だんごと白菜のスープ	Pソース			和風コロッケ しょうゆ			Pソース(大豆、りんご)、和風コロッケ(大豆、鶏肉) 大葉入り肉だんご(大豆、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉)
19火	カレーライス 福神漬 ピーンズサラダ チョコレートケーキ	Pコーンクリーム ドレッシング			カレールウ オイスターソース			豚肉、カレールウ(豚肉、大豆、りんご)、粉末豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆) 福神漬(大豆) 大豆 チョコレートケーキ(大豆)
20水	わかめごはん 豚肉のかき油いため うずら卵の中華スープ	わかめごはんの素			しょうゆ、オイスターソース しょうゆ、白しょうゆ	うずら卵		豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、チキンピジョン中華(鶏肉)
21木	ちらしずし いわしの梅煮 わかめ汁				しょうゆ いわしの梅煮 しょうゆ、白しょうゆ			油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) いわしの梅煮(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
22金	りんごパン フライドチキン ポタージュスープ ココア糖			りんごパン チーズ、生クリーム 牛乳、バター	りんごパン 小麦粉			りんごパン(大豆、豚肉、りんご) 鶏肉 ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉) ココア糖(大豆)

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。(下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。)

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生(そば、落花生は学校給食で使用しません)

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン(いくらは学校給食で使用しません)

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成30年1月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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)			
10水	ホットドッグ ウインナー(小2こ・中3こ) オニオンスープ	Pケチャップ	ウインナー	鶏肉	鶏肉	キャベツ	キャベツ	サンドイッチロール 米油	649 782	ホットドッグ：パンにケチャップをかけたウインナーとキャベツをはさんで食べましょう。 サンドイッチロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
11木	ごはん みそ煮込み だいこんサラダ みかん	Pごまドレッシング	鶏肉、赤みそ、かまぼこ	鶏肉、赤みそ、かまぼこ	ねぎ、にんじん	根深ねぎ、えのきたけ だいこん、コーン、きゅうり みかん	根深ねぎ、えのきたけ だいこん、コーン、きゅうり みかん	ごはん うどん、砂糖 ごまドレッシング	595 732	
12金	ごはん にぎすフライ ゆでやさい かんと煮	Pソース	にぎすフライ	鶏肉	にんじん、さやいんげん	キャベツ	キャベツ	ごはん 米油	622 788	にぎすフライ：愛知県産のにぎすを使用しています。
15月	ごはん コロケ ゆでやさい 生揚げとやさいの煮付	Pソース				キャベツ	キャベツ	ごはん コロケ 米油	685 849	
16火	米粉パン ポークビーンズ ポテトサラダ りんご(小1こ・中2こ)	Pマヨネーズ	大豆、豚肉	豚肉	にんじん ブロッコリー	たまねぎ コーン りんご	たまねぎ コーン りんご	米粉パン 米油 マヨネーズ	665 840	米粉パン：小麦粉と米粉の一部は愛知県産を使用しています。
17水	ごはん ひじきぎょうざ(小2こ・中3こ) ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ	ひじきぎょうざ	豚肉、豆腐、赤みそ	ほうれんそう ねぎ	もやし たまねぎ、しょうが、にんにく	もやし たまねぎ、しょうが、にんにく	麦ごはん 米油 米油、ごま油	675 878	
18木	カレーソース やさいとハムのいためもの りんご(小1こ・中2こ)		豚肉、豆乳 ロースハム	豚肉、豆乳 ロースハム	にんじん チンゲンサイ、にんじん	たまねぎ、グリーンピース コーン、キャベツ りんご	たまねぎ、グリーンピース コーン、キャベツ りんご	ソフトめん、じゃがいも 米油 米油	657 802	ソフトめん：小麦粉の一部は、愛知県産を使用しています。
19金	ごはん てりやきハンバーグ やさいソテー 冬やさいのジンジャースープ		てりやきハンバーグ	鶏肉	こまつな にんじん	キャベツ だいこん、はくさい、根深ねぎ コーン、しょうが、しいたけ	キャベツ だいこん、はくさい、根深ねぎ コーン、しょうが、しいたけ	ごはん 米油 米油、ごま油 ごま	546 691	
22月	ごはん ミンチカツ ゆでやさい かき玉汁	Pソース	ミンチカツ	鶏肉、卵、豆腐	にんじん、ほうれんそう	キャベツ、きゅうり たまねぎ、えのきたけ	キャベツ、きゅうり たまねぎ、えのきたけ	ごはん 米油	657 818	
23火	ロールパン ホワイトシチュー ウインナーソテー		豚肉	豚肉	にんじん バセリ	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン、エリンギ	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン、エリンギ	ロールパン じゃがいも 小麦粉 バター、米油 米油	693 877	ホワイトシチュー：ホワイトルウを手作りしています。 ロールパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
24水	ごはん れんこんサンドフライ ゆでやさい のっぺい汁 ヨーグルト	Pソース		油揚げ	にんじん、ねぎ	れんこんサンドフライ キャベツ、きゅうり だいこん、しいたけ はくさい、根深ねぎ	れんこんサンドフライ キャベツ、きゅうり だいこん、しいたけ はくさい、根深ねぎ	ごはん 米油 ごま油	658 836	あいちを食べる学校給食の日 れんこんサンドフライ：愛知県産のれんこんを使用しています。
25木	わかめごはん 肉だんごの甘酢あんかけ (小2こ・中3こ) そえやさい 中華スープ	わかめごはんの素	肉だんご	豚肉	にんじん、にら	コーン、枝豆 はくさい、たけのこ しいたけ、たまねぎ	コーン、枝豆 はくさい、たけのこ しいたけ、たまねぎ	麦ごはん 米油 米油、ごま油	565 733	わかめごはん：わかめごはんの素をごはんにまぜましょう。
26金	なめし 田楽(でんがく) すまし汁 スイートポテト	なめしの素 Pみそだれ	生揚げ、みそだれ	鶏肉、白はんぺん	わかめ にんじん、みつば	たまねぎ、だいこん えのきたけ	たまねぎ、だいこん えのきたけ	ごはん こんにやく ふ スイートポテト	623 747	学校給食週間(24日~30日) なめし、田楽：豊橋市の郷土料理です。 なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。 田楽：生揚げとこんにやくにみそだれをかけましょう。
29月	きんぴらごはん 和風あえ つみれ汁	P和風ドレッシング	鶏肉	鶏肉	にんじん、ねぎ	ごぼう、しいたけ キャベツ、コーン、きゅうり だいこん	ごぼう、しいたけ キャベツ、コーン、きゅうり だいこん	麦ごはん、砂糖 こんにやく 和風ドレッシング	538 678	きんぴらごはん：具とごはんをまぜましょう。
30火	トマトと大葉のチキンライス オムレツ コンソメスープ		鶏肉	鶏肉	トマト、大葉	たまねぎ、ぶなしめじ	たまねぎ、ぶなしめじ	ごはん バター 米油 米油	605 767	トマトと大葉のチキンライス：29年度学校給食アイデア料理コンテスト公益財団法人豊橋市学校給食協会理事長賞受賞献立です。具とごはんをまぜましょう。
31水	ごはん いわしの土佐煮 豆腐のくず煮 りんご(小1こ・中2こ)		いわしの土佐煮 鶏肉、豆腐、いか	いわしの土佐煮 鶏肉、豆腐、いか	にんじん、さやえんどう	たまねぎ、しょうが、しいたけ りんご	たまねぎ、しょうが、しいたけ りんご	ごはん でん粉	608 785	

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の①は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- ②はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

全国学校給食週間

【期間】1月24日~30日

学校給食は、明治22年に山形県で初めて実施されてから、各地に広がっていきましたが、戦争のために中断されました。終戦後の昭和21年12月24日、学校給食が再開されたことを記念して学校給食感謝の日が定められましたが、この日は冬休みになることから、1か月後の1月24日から1月30日までの一週間を「全国学校給食週間」としています。

食えることが困難だった時代から大きく変わり、現在、学校給食は「生きた教材」として、地域の食材や食文化を伝え、栄養素のバランスの良い食事の手本になるように作成しています。

学校給食週間中の特別献立として、豊橋市の郷土料理や、地元の食材を多く使った給食が登場します。

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

◆キャベツ◆

1月の給食で使用するキャベツはすべて豊橋産です。
豊橋市は全国でも有数のキャベツの生産地です。

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

[豊橋市学校給食 献立](#)

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

[豊橋市学校給食協会](#)

平成30年1月分学校給食献立のアレルギー表示

日曜	献立名	表示義務のある原因物質(そば、落花生は使用しません)					アレルギー表示推奨品目(いくらは使用しません)
		別送付	卵	乳	小麦	えび かに	
10水	ホットドッグ ウインナー オニオンスープ	Pケチャップ		サンドイッチロール	サンドイッチロール		あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ サンドイッチロール(大豆、豚肉) ウインナー(豚肉) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン(鶏肉)
11木	ごはん みそ煮込み だいこんサラダ みかん	Pごまドレッシング			うどん Pごまドレッシング		赤みそ(大豆)、鶏肉 Pごまドレッシング(大豆、ごま)
12金	ごはん にぎすフライ ゆでやさい かんと煮	Pソース	うずら卵		にぎすフライ しょうゆ		Pソース(大豆、りんご) 揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
15月	ごはん コロケ ゆでやさい 生揚げとやさいの煮付	Pソース			コロケ しょうゆ		Pソース(大豆、りんご)、コロケ(牛肉、豚肉、大豆) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
16火	米粉パン ボークビーンズ ポテトサラダ りんご	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ	米粉パン	米粉パン		米粉パン(大豆、豚肉) 豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉) Pマヨネーズ(大豆、りんご) りんご
17水	ごはん ひじきぎょうざ ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ			ひじきぎょうざ、Pしょうゆ しょうゆ		ひじきぎょうざ(大豆、鶏肉、豚肉、ごま)、Pしょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、豚肉、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま)
18木	カレーソース やさいとハムのいためもの りんご				ソフトめん、カレールウ オイスターソース		豚肉、カレールウ(豚肉、大豆、りんご)、粉末豆乳(大豆) オイスターソース(大豆) ロースハム(豚肉) りんご
19金	ごはん てりやきハンバーグ やさいソテー 冬やさいのジンジャースープ				てりやきハンバーグ しょうゆ、白しょうゆ		てりやきハンバーグ(大豆、豚肉、鶏肉) ごま、鶏肉、ごま油(ごま)、チキンピヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆) 白しょうゆ(大豆)
22月	ごはん ミンチカツ ゆでやさい かき玉汁	Pソース	卵		ミンチカツ しょうゆ、白しょうゆ		Pソース(大豆、りんご)、ミンチカツ(大豆、豚肉) 鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
23火	ロールパン ホワイトシチュー ウインナーソテー			ロールパン 脱脂粉乳、生クリーム 牛乳、バター、チーズ	ロールパン 小麦粉		ロールパン(大豆、豚肉) 豚肉、洋だし(大豆、豚肉) ウインナー(豚肉)
24水	ごはん れんこんサンドフライ ゆでやさい のっぺい汁 ヨーグルト	Pソース			れんこんサンドフライ しょうゆ ヨーグルト		Pソース(大豆、りんご)、れんこんサンドフライ(大豆、鶏肉) 油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) ヨーグルト(豚ゼラチン)
25木	わかめごはん 肉だんごの甘酢あんかけ そえやさい 中華スープ	わかめごはんの素			肉だんご しょうゆ		肉だんご(豚肉、鶏肉、大豆) 枝豆(大豆) 豚肉、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、チキンピヨン中華(鶏肉)
26金	なめし 田楽(でんがく) すまし汁 スイートポテト	なめしの素 Pみそだれ			しょうゆ ふ、しょうゆ 白しょうゆ		生揚げ(大豆)、Pみそだれ(大豆、ごま)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) スイートポテト(大豆)
29月	きんぴらごはん 和風あえ つみれ汁	P和風ドレッシング			しょうゆ P和風ドレッシング しょうゆ、白しょうゆ		鶏肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) P和風ドレッシング(大豆、りんご) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
30火	トマトと大葉のチキンライス オムレツ コンソメスープ		オムレツ	バター			鶏肉、洋だし(大豆、豚肉) オムレツ(大豆) ベーコン(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン(鶏肉)
31水	ごはん いわしの土佐煮 豆腐のくず煮 りんご				いわしの土佐煮 しょうゆ		いわしの土佐煮(大豆) 鶏肉、いか、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) りんご

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。(下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。)

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生(そば、落花生は学校給食で使用しません)

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン(いくらは学校給食で使用しません)

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成30年2月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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	2群	3群	4群	5群	6群		
		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)		
1木	カレーライス 福神漬 やさいサラダ	豚肉、豆乳	飲用牛乳	にんじん	たまねぎ、グリーンピース 福神漬	麦ごはん じゃがいも	米油	603 759	福神漬：愛知県産のだいこんを使用しています。
2金	なめし かき揚げ ごまみそあえ	節分豆 (大豆)	飲用牛乳	だいごんの葉 かき揚げ にんじん、さやいんげん		ごはん	米油 ごま	684 875	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。 節分豆：2月3日は節分です。
5月	ゆかりごはん つくねだんご (小3こ・中4こ) ゆでやさい 五目汁	ゆかり粉	飲用牛乳	しそ	枝豆、コーン	ごはん		573 733	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましょう。
6火	ごはん 酢豚 コーンサラダ	豚肉	飲用牛乳	にんじん、さやえんどう	たまねぎ、たけのこ、れんこん、しいたけ キャベツ、もやし、コーン	ごはん	米油	637 801	
7水	そぼろ丼 みそ汁 いよかん	まぐろ 豆腐、油揚げ、赤みそ、白みそ	飲用牛乳、ひじき	にんじん ねぎ	コーン、しょうが、枝豆 だいごん いよかん	麦ごはん、砂糖 じゃがいも	米油	661 832	そぼろ丼：具をごはんの上にのせましょう。
8木	フィッシュバーガー 豆乳カレースープ	ケチャップソース たらフライ ベーコン、豆乳	飲用牛乳	にんじん、パセリ	キャベツ たまねぎ、コーン	サンドイッチパンズ じゃがいも	米油	696 802	フィッシュバーガー：パンにたらフライとキャベツをはさみ、ケチャップソースをかけましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
9金	ごはん 豚肉とだいごんのいため煮 ごま酢あえ	うずら卵、豚肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん、さやいんげん にんじん、こまつな	だいごん、しょうが はくさい	ごはん ごんにゃく、砂糖 砂糖	米油 ごま	564 718	
13火	ごはん 青じそ春巻 ゆでやさい 中華いため煮	小魚 Pしょうゆ 豚肉、うずら卵、なると巻	飲用牛乳、小魚		もやし たまねぎ、たけのこ、はくさい	ごはん	米油 米油、ごま油	696 879	青じそ春巻：愛知県産の青じそを使用しています。
14水	わかめごはん 和風ミネストローネ れんこんのチーズいため はるみみかん	わかめごはんの素 鶏肉 ちくわ、削節	飲用牛乳 わかめごはんの素	にんじん、トマト	ごぼう、キャベツ、たまねぎ 根深ねぎ、にんにく れんこん、たまねぎ はるみみかん	ごはん	オリーブ油 米油	542 682	わかめごはん：わかめごはんの素をごはんにまぜましょう。
15木	肉みそかけ かぼちゃコロッケ やさいソテー	ココア糖 豚肉、赤みそ	飲用牛乳	にんじん、ねぎ かぼちゃコロッケ パセリ	たまねぎ、しょうが コーン、キャベツ	ソフトめん、でん粉 砂糖、ココア糖	米油、ごま油 米油 米油	773 921	ソフトめん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
16金	キムチめし 豆腐だんご (小2こ・中3こ) 中華スープ	豚肉 豆腐だんご なると巻	飲用牛乳	こまつな	しょうが、にんにく はくさいキムチ、根深ねぎ	麦ごはん、砂糖	米油	552 712	キムチめし：具とごはんをまぜましょう。
19月	ごはん さばの銀紙焼 いなか汁 はるみみかん	さばの銀紙焼 鶏肉、生揚げ	飲用牛乳	ねぎ、にんじん	だいごん、根深ねぎ、ごぼう、えのきたけ はるみみかん	ごはん		602 753	
20火	ミルクロール ハンバーグのワインソースかけ やさいスープ 米粉のチョコカップケーキ	ハンバーグ ウインナー	飲用牛乳	にんじん	たまねぎ、キャベツ、枝豆	ミルクロール 砂糖 じゃがいも 米粉のチョコカップケーキ	米油 米油	717 868	ミルクロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
21水	ごはん すぎやき ごぼうサラダ	豚肉、焼豆腐、白はんぺん Pマヨネーズ	飲用牛乳	にんじん	はくさい、根深ねぎ きゅうり、ごぼう、コーン	ごはん 砂糖、ふ、ごんにゃく	米油 ごま、マヨネーズ	611 760	
22木	ごはん めひかりフライ (小2こ・中3こ) こんぶの煮付 飛鳥汁	めひかりフライ 揚げはんぺん 鶏肉、生揚げ 白みそ	飲用牛乳 こんぶ 牛乳	にんじん にんじん、ねぎ	だいごん、ごぼう、 根深ねぎ、ぶなしめじ	麦ごはん	米油 米油	593 772	飛鳥汁：奈良県の郷土料理です。 めひかりフライ：愛知県産のめひかりを使用しています。 小皿→めひかりフライ・こんぶの煮付
23金	麦ごはん えびしゅうまい (小2こ・中3こ) ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ 豚肉、豆腐、赤みそ	飲用牛乳	ねぎ	もやし たまねぎ、にんにく、しょうが	麦ごはん	米油、ごま油	651 841	
26月	(小)ごはん (中)赤飯 チキンカツ ゆでやさい かき玉汁 (中)いちごゼリー	(中)ごま Pソース チキンカツ 豆腐、卵、かまぼこ	飲用牛乳		キャベツ、きゅうり たまねぎ、えのきたけ (中)いちごゼリー	(小)ごはん、(中)赤飯 (中)ごま	米油	652 885	赤飯：卒業祝い (中学校)
27火	ピザドッグ ポテトスープ はるみみかん	スティックチーズ いか、ベーコン 鶏肉	飲用牛乳 スティックチーズ	ピーマン にんじん、チンゲンサイ	コーン、たまねぎ キャベツ、たまねぎ はるみみかん	サンドイッチロール でん粉 じゃがいも	米油	701 797	ピザドッグ：パンに具とスティックチーズをはさみましょう。 サンドイッチロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
28水	ごはん ごまひじき佃煮 いりどり 切干しだいごんのサラダ	鶏肉、揚げはんぺん Pたまねぎドレッシング	飲用牛乳 ごまひじき佃煮	にんじん、さやいんげん にんじん	たけのこ、ごぼう、しいたけ 切干しだいごん、きゅうり、もやし	ごはん	米油 たまねぎドレッシング	538 678	

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の◎は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- ◎はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

お知らせ

★献立紹介★「和風ミネストローネ」

1人分材料

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 鶏胸肉…………… 20g (1cm角切り) | トマト缶 (ダイスカット) …… 40g |
| にんじん…………… 25g (短冊切り) | トマトジュース…………… 30cc |
| ごぼう…………… 20g (小口切り、水にさらしあく抜き) | 洋だし…………… 1.5g |
| たまねぎ…………… 20g (角切り) | a トマトケチャップ…………… 5g |
| キャベツ…………… 35g (色紙切り) | 塩…………… 少々 |
| 根深ねぎ…………… 10g (小口切り) | こしょう…………… 少々 |
| にんにく…………… 0.1g (みじん切り) | オリーブ油…………… 1cc |

作り方

- ① オリーブ油でにんにくを炒め、香りをたて、鶏胸肉を炒める。
- ② にんじん、ごぼう、たまねぎを炒める。
- ③ 水を加え、あくをとる。
- ④ キャベツ、根深ねぎを加える。
- ⑤ トマト缶を加え、aで調味する。

ミネストローネは、トマトと野菜がたっぷり入った、イタリアの家庭料理の一つです。和風ミネストローネは、ごぼうや根深ねぎを入れて、和風に仕上げます。寒い時期にぴったりの体も心もあたたまるスープです。余りものの食材を入れてアレンジもできるので、ぜひご家庭でお試ください。

毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

給食用食材料の放射性物質測定結果は (公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

平成30年2月分学校給食献立のアレルギー表示

日曜	献立名	表示義務のある原因物質(そば、落花生は使用しません)					アレルギー表示推奨品目(いくらは使用しません)
		別送付	卵	乳	小麦	えび かに	
1木	カレーライス 福神漬 やさしいサラダ				カレールウ、オイスターソース		あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉 バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ 豚肉、カレールウ(豚肉、大豆、りんご)、粉末豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆) 福神漬(大豆)
2金	なめし かき揚げ ごまみそあえ 節分豆	なめしの素 P天つゆ 節分豆			かき揚げ、天つゆ		かき揚げ(大豆)、天つゆ(大豆) 赤みそ(大豆)、ごま、揚げはんぺん(大豆)、生揚げ(大豆) 節分豆(大豆)
5月	ゆかりごはん つくねだんご ゆでやさしい 五目汁	ゆかり粉			つくねだんご しょうゆ、白しょうゆ		つくねだんご(大豆、鶏肉、ごま) 枝豆(大豆) 油揚げ(大豆)、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
6火	ごはん 酢豚 コーンサラダ				しょうゆ、オイスターソース Pパンパンジードレッシング		豚肉、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、オイスターソース(大豆) Pパンパンジードレッシング(ごま、大豆、豚肉)
7水	そぼろ丼 みそ汁 いよかん				しょうゆ		枝豆(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
8木	フィッシュバーガー 豆乳カレースープ	ケチャップソース		サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ、たらフライ		サンドイッチパンズ(大豆、豚肉)、ケチャップソース(大豆) ベーコン(豚肉)、豆乳(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
9金	ごはん 豚肉とだいごんのいため煮 ごま酢あえ		うずら卵		しょうゆ しょうゆ		豚肉、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)
13火	ごはん 青じそ春巻 ゆでやさしい 中華いため煮 小魚	Pしょうゆ 小魚	うずら卵		青じそ春巻、Pしょうゆ しょうゆ、オイスターソース		青じそ春巻(大豆、鶏肉)、Pしょうゆ(大豆) 豚肉、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
14水	わかめごはん 和風ミネストローネ れんごんのチーズいため はるみみかん	わかめごはんの素		チーズ			鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
15木	肉みそかけ かぼちゃコロッケ やさしいソテー ココア糖				テンメンジャン しょうゆ、ソフトめん かぼちゃコロッケ ココア糖		テンメンジャン(大豆、ごま)、赤みそ(大豆)、豚肉、ごま油(ごま) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆) かぼちゃコロッケ(大豆、鶏肉) ココア糖(大豆)
16金	キムチめし 豆腐だんご 中華スープ				しょうゆ、はくさいキムチ 豆腐だんご しょうゆ、白しょうゆ		豚肉、しょうゆ(大豆)、はくさいキムチ(大豆、りんご) 豆腐だんご(大豆、鶏肉、豚肉) ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)
19月	ごはん さばの銀紙焼 いなか汁 はるみみかん				しょうゆ		さばの銀紙焼(さば、大豆) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、鶏肉
20火	ミルクロール ハンバーグのワインソースかけ やさしいスープ 米粉のチョコカップケーキ			ミルクロール	ミルクロール ハンバーグ しょうゆ、白しょうゆ		ミルクロール(大豆、豚肉) ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉) ウインナー(豚肉)、枝豆(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 米粉のチョコカップケーキ(大豆)
21水	ごはん すきやき ごぼうサラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ		ふ、しょうゆ		豚肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) Pマヨネーズ(りんご)、ごま
22木	ごはん めひかりフライ こんぶの煮付 飛鳥汁				めひかりフライ しょうゆ	牛乳	揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆) 生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、鶏肉
23金	麦ごはん えびしゅうまい ゆでやさしい マーボー豆腐	Pしょうゆ			Pしょうゆ、えびしゅうまい しょうゆ	えびしゅうまい	Pしょうゆ(大豆) 赤みそ(大豆)、豆腐(大豆)、豚肉、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆) トウバンジャン(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)
26月	(小)ごはん (中)赤飯 チキンカツ ゆでやさしい かき玉汁 (中)いちごゼリー	(中)ごま Pソース			チキンカツ しょうゆ、白しょうゆ		(中)ごま Pソース(大豆、りんご)、チキンカツ(大豆、鶏肉) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) (中)いちごゼリー(大豆)
27火	ピザドッグ スティックチーズ ポテトスープ はるみみかん	スティックチーズ		サンドイッチロール スティックチーズ	サンドイッチロール しょうゆ、白しょうゆ		サンドイッチロール(大豆、豚肉)、いか、ベーコン(豚肉)、ピザソース(大豆) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
28水	ごはん ごまひじき佃煮 いりどり 切干しだいごんのサラダ				ごまひじき佃煮 しょうゆ Pたまねぎドレッシング		ごまひじき佃煮(大豆、ごま) 鶏肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆) Pたまねぎドレッシング(大豆、りんご)

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。(下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。)

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生(そば、落花生は学校給食で使用しません)

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上りの7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン(いくらは学校給食で使用しません)

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ


保健給食課 ▶ 51-2815

平成30年3月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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)		
1 木	ごはん 肉じゃが ごまあえ はっさく		豚肉 油揚げ	豚肉 油揚げ	にんじん、さやえんどう にんじん、こまつな	たまねぎ もやし、キャベツ はっさく	ごはん じゃがいも、砂糖 こんにゃく 砂糖 米油 ごま	588 741	
2 金	ちらしずし 厚焼卵 すまし汁	ひなあられ	油揚げ 厚焼卵 鶏肉、白はんぺん ゆば	豚肉 わかめ	にんじん みつば	かんぴょう、しいたけ たまねぎ、えのきたけ	ごはん、砂糖 ひなあられ 米油	603 754	ちらしずし：具とごはんをまぜましょう。 ひなあられ：3月3日はひな祭りです。
5 月	ビビンバ  コーンしゅうまい(小2こ・中3こ) わかめスープ		豚肉 コーンしゅうまい 豆腐、ロースハム	豚肉 わかめ	チンゲンサイ、にんじん にんじん、にら	ぜんまい、わらび、たけのこ えのきたけ、にんにく 切干しだいこん、しいたけ たまねぎ	麦ごはん、砂糖 ごま油 米油 米油	604 779	ビビンバ：具をごはんの上へのせましょう。
6 火	米粉コロケバーガー ミートボールとやさいのスープ	ケチャップソース		豚肉 ミートボール		キャベツ たまねぎ、コーン、エリンギ	サンドイッチパンズ 米粉コロケ 米油 米油	724 —	中学校：卒業式 米粉コロケバーガー：パンにコロケとキャベツをはさみ、ケチャップソースをかけましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
7 水	なめし 鶏肉とだいこんのさっぱり煮 水菜サラダ	なめしの素 PCおドレスシグ		鶏肉、生揚げ		だいこんの葉 だいこん、れんこん、しょうが キャベツ、水菜 きゅうり、コーン	ごはん こんにゃく、砂糖 ごま油 ごまドレスシグ	570 723	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。
8 木	ゆかりごはん ししゃもフライ(小2こ・中3こ) ゆでやさい 豚汁 桃ヨーグルト 	ゆかり粉 Pソース		ししゃもフライ 豚肉、豆腐、赤みそ		しそ キャベツ ごぼう、根深ねぎ	麦ごはん 米油	691 883	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましょう。
9 金	ミートソース きのこやさいのソテー		豚肉 ロースハム	豚肉 ロースハム	にんじん	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン ぶなしめじ、エリンギ	ソフトめん 米油 米油	652 780	ソフトめん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
12 月	ごはん ミンチカツ ゆでやさい いり豆腐	Pソース		ミンチカツ 卵、豆腐、かまぼこ		キャベツ たまねぎ、枝豆、しいたけ	ごはん 米油 米油	716 899	
13 火	ごはん 石狩汁 切干しだいこんの煮付 納豆 		豚肉 赤みそ、白みそ、さけ 鶏肉、油揚げ 納豆	豚肉 赤みそ、白みそ、さけ 鶏肉、油揚げ 納豆	にんじん、ねぎ にんじん、さやいんげん	たまねぎ、根深ねぎ、ぶなしめじ 切干しだいこん	ごはん じゃがいも 砂糖	594 741	石狩汁：北海道の郷土料理です。
14 水	(小)赤飯 (中)ごはん 米粉ほきフライ ゆでやさい かき玉汁 (小)お祝いゼリー 	(小)ごま Pソース		米粉ほきフライ 卵、鶏肉、豆腐 わかめ		キャベツ、きゅうり たまねぎ、えのきたけ (小)お祝いゼリー	(小)赤飯(中)ごはん (小)ごま 米油 でん粉	682 769	赤飯：卒業祝い(小学校) お祝いゼリー：いちごと豆乳を使用しています。
15 木	シーフードカレー  やさいサラダ	Pマヨネーズ		いか、まぐろ、豆乳	にんじん にんじん	たまねぎ、グリーンピース 枝豆、コーン、キャベツ	麦ごはん じゃがいも 米油 マヨネーズ	623 788	
16 金	ひじきごはん 鶏の竜田揚げ だんご汁	ひじきごはんの素		豚肉 鶏の竜田揚げ なると巻		だいこん、ごぼう しいたけ	ごはん 米油 長いも、いももち	641 818	ひじきごはん：ひじきごはんの素をごはんにまぜましょう。 だんご汁：大分県の郷土料理です。
19 月	ごはん 豚肉のかき油いため はるさめスープ		豚肉 うずら卵	豚肉 うずら卵	チンゲンサイ にんじん、にら	たけのこ、れんこん たまねぎ、もやし、しいたけ	ごはん でん粉、砂糖 米油 米油、ごま油	586 738	
20 火	ごはん ぎょうざ(小2こ・中3こ) ゆでやさい マーボー豆腐 	Pしょうゆ		ぎょうざ 豚肉、豆腐、赤みそ		もやし たまねぎ、しょうが、にんにく	ごはん でん粉、砂糖 米油、ごま油	— 906	小学校：卒業式
22 木	ミルクロール ホワイトシチュー  ビーンズサラダ	Pコーンクリーム ドレスシグ		豚肉 鶏肉 大豆、青大豆 白いんげん豆、金時豆	豚肉 鶏肉 にんじん	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、きゅうり、コーン	ミルクロール じゃがいも 小麦粉 コーンクリーム ドレスシグ	643 805	ホワイトシチュー：ホワイトルウを手作りしています。 ミルクロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の①は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
-  はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

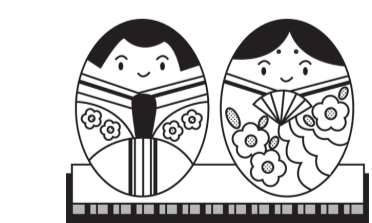
★献立紹介★「石狩汁」

1人分材料

じゃがいも…………… 25g (たんざく切り)
さけ…………… 15g (角切り、さっとゆでる)
酒…………… 2cc (さけにふる)
にんじん…………… 20g (いちょう切り)
たまねぎ…………… 40g (スライス)
根深ねぎ…………… 25g (小口切り)
しめじ…………… 4g (ほぐす)
ねぎ…………… 5g (小口切り)

作り方

- ① バターでたまねぎをしんなりするまでよく炒める。
- ② にんじん、じゃがいも、根深ねぎを加え、炒める。
- ③ 材料に火が通ったらだし汁を加え、さけ、しめじを入れる。
- ④ aを入れ、仕上げにねぎを入れる。



毎月19日は『食育の日～
おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

給食用食材料の放射性物質測定結果は
(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

平成30年3月分学校給食献立のアレルギー表示

日曜	献立名	表示義務のある原因物質(そば、落花生は使用しません)					アレルギー表示推奨品目(いくらは使用しません)
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに
1木	ごはん 肉じゃが ごまあえ はっさく				しょうゆ		あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉 バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
2金	ちらしずし 厚焼卵 すまし汁 ひなあられ		厚焼卵		しょうゆ		油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、ゆば(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
5月	ピビンバ コーンしゅうまい わかめスープ				しょうゆ オイスターソース コーンしゅうまい しょうゆ、白しょうゆ		豚肉、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉) トウバンジャン(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま) コーンしゅうまい(大豆、豚肉、魚介類) 豆腐(大豆)、ロースハム(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) チキンピジョン中華(鶏肉)
6火	米粉コロケバーガー ミートボールとやさいのスープ	ケチャップソース		サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ		サンドイッチパンズ(大豆、豚肉)、米粉コロケ(牛肉、豚肉) ケチャップソース(大豆) しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、ミートボール(大豆、鶏肉、豚肉) チキンピジョン(鶏肉)
7水	なめし 鶏肉とだいごんのさっぱり煮 水菜サラダ	なめしの素 Pごまドレッシング			しょうゆ Pごまドレッシング		鶏肉、しょうゆ(大豆)、生揚げ(大豆) Pごまドレッシング(大豆、ごま)
8木	ゆかりごはん ししゃもフライ ゆでやさい 豚汁 桃ヨーグルト	ゆかり粉 Pソース			ししゃもフライ		Pソース(大豆、りんご)、ししゃもフライ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆) 桃ヨーグルト(桃)
9金	ミートソース きのことやさいのソテー			チーズ	ソフトめん ハヤシルウ		豚肉、ハヤシルウ(大豆、豚肉) ロースハム(豚肉)
12月	ごはん ミンチカツ ゆでやさい いり豆腐	Pソース			ミンチカツ しょうゆ		Pソース(大豆、りんご)、ミンチカツ(大豆、豚肉) 枝豆(大豆)、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
13火	ごはん 石狩汁 切干しだいごんの煮付 納豆			バター	しょうゆ 納豆		さけ、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆) 油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、鶏肉 納豆(大豆)
14水	(小)赤飯 (中)ごはん 米粉ほきフライ ゆでやさい かき玉汁 (小)お祝いゼリー	(小)ごま Pソース			しょうゆ、白しょうゆ		(小)ごま Pソース(大豆、りんご) 鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) (小)お祝いゼリー(大豆)
15木	シーフードカレー やさいサラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ	ヨーグルト	カレールウ オイスターソース		いか、カレールウ(豚肉、りんご、大豆)、洋だし(大豆、豚肉) 粉末豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆) 枝豆(大豆)、Pマヨネーズ(大豆、りんご)
16金	ひじきごはん 鶏の竜田揚げ だんご汁	ひじきごはんの素			ひじきごはんの素 鶏の竜田揚げ しょうゆ、白しょうゆ		ひじきごはんの素(大豆) 鶏の竜田揚げ(鶏肉、大豆) しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、長いも
19月	ごはん 豚肉のかき油いため はるさめスープ				しょうゆ オイスターソース しょうゆ、白しょうゆ		豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピジョン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)
20火	ごはん ぎょうざ ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ			Pしょうゆ、ぎょうざ しょうゆ		Pしょうゆ(大豆)、ぎょうざ(大豆、豚肉) 豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉) トウバンジャン(大豆)、赤みそ(大豆)、ごま油(ごま)
22木	ミルクロール ホワイトシチュー ビーンズサラダ			ミルクロール 牛乳、生クリーム チーズ、脱脂粉乳 バター	ミルクロール 小麦粉		ミルクロール(大豆、豚肉) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉) 大豆

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。(下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。)

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生(そば、落花生は学校給食で使用しません)

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン(いくらは学校給食で使用しません)

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成30年4月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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	2群	3群	4群	5群	6群		
		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)		
10火	赤飯 ミンチカツ ゆでやさい いなか汁 一口りんごゼリー	ごま Pソース	ミンチカツ	飲用牛乳			赤飯 ごま 米油	— 849	中学校給食開始 赤飯(中学校):入学・進級祝い ミンチカツ:愛知県産の豚肉 を使用しています。
11水	ごはん 肉だんごのスープ煮 やさいサラダ ミニトマト(小1こ・中2こ)	かつおふりかけ Pごまドレッシング	かつおふりかけ 肉だんご	飲用牛乳	にんじん、チンゲンサイ	もやし、たけのこ、しいたけ キャベツ、コーン、きゅうり	ごはん はるさめ ごまドレッシング	— 711	とよはし産学校給食の日:ミニ トマト
12木	ごはん じゃがいものそぼろ煮 和風あえ 甘夏みかん		豚肉、揚げはんぺん 油揚げ	飲用牛乳	さやいんげん にんじん	たまねぎ きゅうり、切干しだいこん 甘夏みかん	ごはん じゃがいも、砂糖 ごんにやく 米油 砂糖	— 747	
13金	まぜごはん 白みそ汁 フルーツミックス	(中)角チーズ	鶏肉、ちくわ 油揚げ 豆腐、白みそ	飲用牛乳 (中)角チーズ わかめ	にんじん ねぎ	しいたけ たまねぎ、だいこん、根深ねぎ みかん、パイン、四色ゼリー	まぜごはん ごんにやく、砂糖	541 742	小学校給食開始(2~6年) 四色ゼリー:豆乳、青りんご、 ぶどう、桃の色です。
16月	(小)赤飯 (中)ごはん かぼちゃコロッケ ゆでやさい すまし汁	(小)ごま Pソース		飲用牛乳	かぼちゃコロッケ にんじん	キャベツ たまねぎ、たけのこ えのきたけ	(小)赤飯 (中)ごはん 米油	614 740	小1給食開始 赤飯(小学校):入学・進級祝い
17火	ロールパン ホワイトシチュー コーンソテー		鶏肉、白いんげん豆 ウインナー	飲用牛乳 牛乳、チーズ 生クリーム 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ グリーンピース コーン	ロールパン 小麦粉 じゃがいも 米油、バター 米油	721 913	ホワイトシチュー:ホワイト トルウを手作りしています。 ロールパン:小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。
18水	ごはん たくあん いわしの梅煮 みそ汁 ぶどうゼリー		いわしの梅煮 豆腐、油揚げ 赤みそ	飲用牛乳	にんじん、ねぎ	たまねぎ、もやし えのきたけ ぶどうゼリー	ごはん じゃがいも	624 777	
19木	鶏めし 厚焼卵 だんご汁		鶏肉 厚焼卵 なると巻、油揚げ	飲用牛乳	にんじん	ごぼう だいこん、ぶなしめじ	まぜごはん、砂糖 米油 いももち	619 784	鶏めし:愛知県の郷土料理です。 具とごはんをませましよう。 厚焼卵:愛知県産の卵を使用し ています。
20金	ごはん 白ごまつくね(小2こ・中3こ) キャベツとコーンのいためもの やさいの炊き合せ		白ごまつくね 揚げはんぺん 高野豆腐	飲用牛乳	にんじん さやいんげん	キャベツ、コーン たまねぎ、れんこん しいたけ	ごはん じゃがいも、砂糖 ごんにやく 米油	592 773	
23月	ごはん コーンしゅうまい(小2こ・中3こ) ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ	豚肉、豆腐、赤みそ	飲用牛乳	ねぎ	コーンしゅうまい もやし たまねぎ、にんにく、しょうが	ごはん でん粉、砂糖 米油、ごま油	624 803	
24火	ごはん 米粉ほきフライ ゆでやさい かき玉汁 いちごヨーグルト	Pソース	米粉ほきフライ 卵、かまぼこ、豆腐 いちごヨーグルト	飲用牛乳	にんじん、ねぎ	キャベツ たまねぎ、えのきたけ	ごはん 米油 でん粉	675 834	
25水	カレーあんかけ 大豆サラダ	小魚 Pマヨネーズ	鶏肉、かまぼこ 油揚げ 大豆	飲用牛乳、小魚	にんじん、ねぎ にんじん	たまねぎ、しいたけ コーン、きゅうり、キャベツ	白玉うどん マヨネーズ	613 733	白玉うどん:小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。
26木	ごはん さんまのみぞれ煮 ゆでやさい 沢煮わん		さんまのみぞれ煮 豚肉、高野豆腐	飲用牛乳	にんじん、みつば	キャベツ、コーン だいこん、たけのこ ごぼう、ぶなしめじ	ごはん じゃがいも	555 707	
27金	ミルクロール チキンナゲット(小2こ・中3こ) やさいソテー トマトスープ煮		チキンナゲット うずら卵、ベーコン	飲用牛乳	にんじん にんじん イタリアントマト	キャベツ たまねぎ、グリーンピース	ミルクロール 米油 米油 じゃがいも	665 860	ミルクロール:小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の①は学校へ直送します。
- ②はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★ 「沢煮わん」

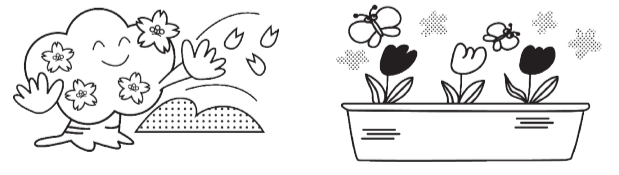
- 1人分材料**
- 豚肉…………… 8g (細切り)
 - 高野豆腐…………… 2g (もどしてせん切り)
 - にんじん…………… 10g (せん切り)
 - だいこん…………… 25g (せん切り)
 - じゃがいも…………… 20g (たんざく切り)
 - たけのこ(水煮)…………… 10g (せん切り)
 - ごぼう…………… 15g (せん切り、酢ボイル)
 - 酢…………… 0.5cc
 - みつば…………… 3g (2cmにカット)
 - ぶなしめじ…………… 8g (ほぐす)

- しょうゆ…………… 3cc
- 白しょうゆ…………… 2cc
- 酒…………… 2cc
- 塩…………… 少々
- 黒こしょう…………… 少々
- 削節…………… 3g (だし汁130cc)

作り方

- ① 削節でだしをとり、豚肉を加えてあくを取る。
- ② にんじん、だいこん、たけのこ、ごぼう、じゃがいもを入れる。
- ③ Aの調味料、高野豆腐、しめじを加える。
- ④ 仕上げにみつばを入れ、黒こしょうで味を調える。

豚肉とせん切りにした野菜を使った具だくさんの汁物です。昔、「多い」ということを「さわ」といったことから、この名前がつけられました。新鮮な食材を使って、あっさりとした味付けで仕上げます。味をひきたてるために黒こしょうが入っています。



毎月19日は『食育の日～
おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立 **検索**

給食用食材料の放射性物質測定結果は
(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会 **検索**

平成30年4月分アレルギー表示

日曜	マーク	献立名	表示義務品目			表示推奨品目
			別送付	卵	乳	小麦
10火	○	赤飯	ごま			ごま
	□	ミンチカツ ゆでやさい	Pソース			ミンチカツ(豚肉、大豆)
	△	いなか汁			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
	☆	一口りんごゼリー	一口りんごゼリー			一口りんごゼリー(りんご)
11水	○	ごはん	かつおぶりかけ			
	△	肉だんごのスープ煮			しょうゆ、白しょうゆ	肉だんご(豚肉、大豆、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)
	□	やさいサラダ ミニトマト	Pごまドレッシング		Pごまドレッシング	Pごまドレッシング(大豆、ごま)
12木	○	ごはん				
	△	じゃがいものそぼろ煮			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)
	□	和風あえ			しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
	☆	甘夏みかん				
13金	●	ごはん まぜごはんの具			しょうゆ	油揚げ(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
	△	白みそ汁				豆腐(大豆)、白みそ(大豆)
	□	フルーツミックス				四色ゼリー(りんご、桃、大豆)
	☆	(中)角チーズ	(中)角チーズ	(中)角チーズ		
16月	○	(小)赤飯 (中)ごはん	(小)ごま			(小)ごま
	□	かぼちゃコロッケ ゆでやさい	Pソース		かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ(大豆、鶏肉)
	△	すまし汁			しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
17火	○	ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆、豚肉)
	△	ホワイトシチュー		牛乳、生クリーム チーズ、脱脂粉乳、バター	小麦粉	鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
	□	コーンソテー				ウインナー(豚肉)
18水	○	ごはん たくあん				
	□	いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
	△	みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
	☆	ぶどうゼリー				
19木	●	ごはん 鶏めしの具			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
	□	厚焼卵		厚焼卵		
	△	だんご汁			しょうゆ、白しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
20金	○	ごはん				
	□	白ごまつくね キャベツとコーンのいためもの			白ごまつくね	白ごまつくね(大豆、鶏肉、ごま)
	△	やさいの炊き合せ			しょうゆ	高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)
23月	○	ごはん				
	□	コーンしゅうまい ゆでやさい	PLしょうゆ		コーンしゅうまい、PLしょうゆ	コーンしゅうまい(大豆、豚肉)、PLしょうゆ(大豆)
	△	マーボー豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、トウバンジャン(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)
24火	○	ごはん				
	□	米粉ほきフライ ゆでやさい	Pソース			
	△	かき玉汁		卵	しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
	☆	いちごヨーグルト		いちごヨーグルト		
25水	●	白玉うどん			白玉うどん	
	▲	カレーあんかけ			オイスターソース カレールウ、しょうゆ	鶏肉、オイスターソース(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)
	□	大豆サラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ		大豆、Pマヨネーズ(りんご)
	☆	小魚	小魚			
26木	○	ごはん				
	□	さんまのみぞれ煮 ゆでやさい			さんまのみぞれ煮	さんまのみぞれ煮(大豆)
	△	沢煮わん			しょうゆ、白しょうゆ	高野豆腐(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
27金	○	ミルクロール		ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール(大豆、豚肉)
	□	チキンナゲット やさいソテー			チキンナゲット	チキンナゲット(大豆、鶏肉、豚肉)
	△	トマトスープ煮		うずら卵		ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)

必ずお読みください。
【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

- 表示義務品目
7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は学校給食で使用しません。
- 表示推奨品目
20品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。
 ※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】
コンタミネーション、調味料、香料の微量混入及び魚介類などについて詳細な情報が必要な場合は、担当調理場が保健給食課でご確認ください。
 ※コンタミネーションとは、食品を生産する際に原材料として使用していないにもかかわらず、自然界での食物連鎖や工場内等で微量混入していることがあるものです。
 (例)「のり」、「わかめ」などの海藻類や小魚類、魚介エキス、魚醤には、採取方法や捕食等により、「えび」、「かに」が含まれています。

配膳図

☆ デザート など

□ 小さいおかず

○ ごはん、パン、めん

△ 大きいおかず(しるもの、にもの)

はし、スプーン

牛乳

まぜたり、はさんだりする献立については、●、■、▲、★で表記しています。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ 保健給食課 51-2815

平成30年5月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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)			
1 火	ごはん 肉ぎょうざ(小2こ・中3こ) ゆでやさい 中華コーンスープ	Pしょうゆ	肉ぎょうざ	肉ぎょうざ	肉ぎょうざ	肉ぎょうざ	肉ぎょうざ	肉ぎょうざ	557 722	
2 水	ハンバーガー ポテトスープ アセロラゼリー		ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	ハンバーグ	736 837	ハンバーガー：パンにハンバーグとキャベツをはさみましよう。サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
7 月	山菜ごはん 五目厚焼卵 みそ汁		油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	602 760	山菜ごはん：具とごはんをまぜましよう。
8 火	カレーライス 福神漬 アスパラサラダ	Pシーザードレッシング	豚肉、豆乳	豚肉、豆乳	豚肉、豆乳	豚肉、豆乳	豚肉、豆乳	豚肉、豆乳	608 765	福神漬：愛知県産のだいこんを使用しています。
9 水	ごはん ぶりのみりん焼 茎わかめのきんぴら 大葉入り肉だんごスープ		ぶりのみりん焼	ぶりのみりん焼	ぶりのみりん焼	ぶりのみりん焼	ぶりのみりん焼	ぶりのみりん焼	581 736	大葉入り肉だんごスープ：豊橋産の大葉を使った肉だんごが入っています。
10 木	揚げ肉のうま煮 コールスローサラダ	Pマヨネーズ	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	668 835	
11 金	ピリ辛ひじき丼 やさいスープ 甘夏みかん		豚肉、赤みそ ウインナー	豚肉、赤みそ ウインナー	豚肉、赤みそ ウインナー	豚肉、赤みそ ウインナー	豚肉、赤みそ ウインナー	豚肉、赤みそ ウインナー	583 736	ピリ辛ひじき丼：具をごはんの上にのせましよう。
14 月	ごはん 鶏の竜田揚げ ミニトマト(小1こ・中2こ) かんぴょうの卵とじ汁		鶏の竜田揚げ	鶏の竜田揚げ	鶏の竜田揚げ	鶏の竜田揚げ	鶏の竜田揚げ	鶏の竜田揚げ	620 793	かんぴょうの卵とじ汁：栃木県の郷土料理です。
15 火	ごはん マーボー豆腐 エリンギのオイスターソースいため		豆腐、豚肉、赤みそ	豆腐、豚肉、赤みそ	豆腐、豚肉、赤みそ	豆腐、豚肉、赤みそ	豆腐、豚肉、赤みそ	豆腐、豚肉、赤みそ	599 759	
16 水	ごはん さばの煮付 じゃがいもの含め煮		さばの煮付	さばの煮付	さばの煮付	さばの煮付	さばの煮付	さばの煮付	616 780	
17 木	ゆかりごはん ちくわの米粉いそへ揚げ(小2こ・中2こ) 豚汁 チーズクレープ	ゆかり粉	ちくわ	ちくわ	ちくわ	ちくわ	ちくわ	ちくわ	694 825	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましよう。
18 金	ごはん つくねだんご(小2こ・中3こ) コーンソテー 中華スープ		つくねだんご	つくねだんご	つくねだんご	つくねだんご	つくねだんご	つくねだんご	577 746	
21 月	ごはん あじフライ ゆでやさい 若竹汁	Pソース	あじフライ	あじフライ	あじフライ	あじフライ	あじフライ	あじフライ	578 724	
22 火	インディアンライス コンソメスープ アップルカクテル		豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	豚肉	613 777	インディアンライス：具とごはんをまぜましよう。四色ゼリー：豆乳、青りんご、ぶどう、桃の色です。
23 水	ごはん れんこんコロッケ ゆでやさい いり豆腐	Pソース	れんこんコロッケ	れんこんコロッケ	れんこんコロッケ	れんこんコロッケ	れんこんコロッケ	れんこんコロッケ	681 854	れんこんコロッケ：愛知県産のれんこんを使用しています。
24 木	ジャージャー麺 肉しゅうまい(小2こ・中3こ) もやしいため		豚肉、赤みそ	豚肉、赤みそ	豚肉、赤みそ	豚肉、赤みそ	豚肉、赤みそ	豚肉、赤みそ	633 773	中華めん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
25 金	たけのこごはん けんちん汁 和風あえ	Pたまねぎドレッシング	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	油揚げ、鶏肉	542 683	たけのこごはん：具とごはんをまぜましよう。
28 月	ごはん 豚肉とトマトのすき煮 やさしいため	小魚	焼豆腐、豚肉	焼豆腐、豚肉	焼豆腐、豚肉	焼豆腐、豚肉	焼豆腐、豚肉	焼豆腐、豚肉	582 742	
29 火	ごはん めひかりフライ(小2こ・中3こ) なます 打ち豆汁		めひかりフライ	めひかりフライ	めひかりフライ	めひかりフライ	めひかりフライ	めひかりフライ	596 778	打ち豆汁：福井県の郷土料理です。めひかりフライ：愛知県産のめひかりを使用しています。小皿→めひかりフライ・なます
30 水	標準パン マカロニのクリーム煮 ウインナーソテー	大豆チョコスプレッド	鶏肉、白いんげん豆	鶏肉、白いんげん豆	鶏肉、白いんげん豆	鶏肉、白いんげん豆	鶏肉、白いんげん豆	鶏肉、白いんげん豆	741 885	標準パン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。マカロニのクリーム煮：ホワイトルウを手作りしています。
31 木	なめし つみれのうま煮 やさいサラダ	なめしの素 Pごまドレッシング	すり身ボール、うずら卵	すり身ボール、うずら卵	すり身ボール、うずら卵	すり身ボール、うずら卵	すり身ボール、うずら卵	すり身ボール、うずら卵	591 742	なめし：なめしの素をごはんにまぜましよう。

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の◎は学校へ直送します。
- ◎はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

若竹汁は、春先のたけのこを使ったすまし汁です。若竹の「若」はわかめ、「竹」は、たけのこのことをさします。春が、旬で1年で、たくさん出回る時期です。旬の食材を使った春を感じる料理です。



毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です

★献立紹介★「若竹汁」

- 1人分材料**
- | | | |
|-------------------------|------------------------|----------------|
| 豆腐…………… 30g(さいの目切り) | みつば…………… 3g(2cmカット) | |
| なると巻…………… 15g(小口切り) | 削節…………… 3.5g(だし汁130cc) | |
| たけのこ水煮…………… 20g(たんざく切り) | a { | |
| たまねぎ…………… 20g(スライス) | | しょうゆ…………… 3cc |
| 乾燥わかめ…………… 0.5g | | 白しょうゆ…………… 4cc |
| えのきたけ…………… 5g(1/2, ほぐす) | | 酒…………… 2cc |

- 作り方**
- ① 削節でだしをとり、たまねぎをいれる。
 - ② たけのこ、なると巻、えのきたけ、豆腐、わかめの順に加える。
 - ③ aで調味し、みつばを入れて仕上げる。

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立 **検索**

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会 **検索**

平成30年5月分アレルギー表示

日曜	マーク	献立名	表示義務品目			表示推奨品目	
			別送付	卵	乳	小麦	いか、オレンジ、牛肉、さけ、そば、大豆 鶏肉、豚肉、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま
1	火	○ ごはん □ 肉ぎょうざ △ ゆでやさい 中華コンソープ	PLしょうゆ			肉ぎょうざ、Pしょうゆ	肉ぎょうざ(大豆、豚肉)、Pしょうゆ(大豆)
2	水	● サンドイッチパンズ ■ ハンバーガーの具 △ ポテトスープ ☆ アセロラゼリー			サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ ハンバーガー しょうゆ、白しょうゆ	サンドイッチパンズ(大豆、豚肉) ハンバーガー(大豆、鶏肉、豚肉) ベーコン(豚肉)、チキンピジョン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
7	月	● 麦ごはん ■ 山菜ごはんの具 □ 五目厚焼卵 △ みそ汁		五目厚焼卵		しょうゆ 五目厚焼卵	鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 五目厚焼卵(大豆、鶏肉) 豆腐(大豆)、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
8	火	● ごはん ▲ 福神漬 ▲ カレーライスの具 □ アスパラサラダ	Pシーザードレッシング	Pシーザードレッシング	Pシーザードレッシング	カレールー、オイスターソース	福神漬(大豆) 豚肉、カレールー(豚肉、りんご)、豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆) Pシーザードレッシング(大豆、豚肉)
9	水	○ ごはん □ ぶりのみりん焼 △ 茎わかめのぎんびら △ 大葉入り肉だんごスープ				ぶりのみりん焼 しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ	ぶりのみりん焼(大豆) しょうゆ(大豆) しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、肉だんご(鶏肉、大豆)、チキンピジョン(鶏肉)
10	木	○ ごはん △ 揚げ肉のうま煮 □ コールスローサラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ		しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆) Pマヨネーズ(大豆、りんご)
11	金	● ごはん ■ ピリ辛ひじき丼の具 △ やさいスープ ☆ 甘夏みかん				しょうゆ しょうゆ	豚肉、赤みそ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆) ウインナー(豚肉)、しょうゆ(大豆)、枝豆(大豆)、チキンピジョン中華(鶏肉)
14	月	○ ごはん □ 鶏の竜田揚げ △ ミントマト △ かんぴょうの卵とじ汁		卵		鶏の竜田揚げ しょうゆ、白しょうゆ	鶏の竜田揚げ(鶏肉、大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
15	火	○ ごはん △ マーボー豆腐 □ エリンギのオイスターソースいため				しょうゆ オイスターソース、しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、トウバンジャン(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま) オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)
16	水	○ ごはん □ さばの煮付 △ ジャがいもの含め煮				さばの煮付 しょうゆ	さばの煮付(大豆、さば) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)
17	木	● ゆかりごはん(麦) □ ちくわの米粉いそへ揚げ △ 豚汁 ☆ チーズスクレーブ	ゆかり粉		チーズスクレーブ	チーズスクレーブ	豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆) チーズスクレーブ(大豆、ゼラチン)
18	金	○ ごはん □ つくねだんご △ コーンソテー △ 中華スープ				つくねだんご しょうゆ、白しょうゆ	つくねだんご(鶏肉、大豆、ごま) 豚肉、豆腐(大豆)、チキンピジョン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
21	月	○ ごはん □ あじフライ △ ゆでやさい △ 若竹汁	Pソース			あじフライ しょうゆ、白しょうゆ	あじフライ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
22	火	● 麦ごはん ■ インディアンライスの具 △ コンソメスープ □ アップルカクテル				しょうゆ、白しょうゆ	豚肉、洋だし(大豆、豚肉) ウインナー(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉) りんご、桃、四色ゼリー(大豆、りんご、桃)
23	水	○ ごはん □ れんこんコロッケ △ ゆでやさい △ いり豆腐	Pソース	卵		れんこんコロッケ しょうゆ	れんこんコロッケ(大豆、鶏肉) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
24	木	● 中華めん ▲ ジャージャー麺の具 □ 肉しゅうまい △ もやしいため				中華めん しょうゆ、テンメンジャン 肉しゅうまい	豚肉、赤みそ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆) ごま油(ごま)、テンメンジャン(大豆、ごま) 肉しゅうまい(豚肉)
25	金	● ごはん ■ たけのこごはんの具 △ けんちん汁 □ 和風あえ	Pたまねぎドレッシング		Pたまねぎドレッシング	しょうゆ しょうゆ Pたまねぎドレッシング	鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) Pたまねぎドレッシング(大豆、りんご)、枝豆(大豆)
28	月	○ ごはん △ 豚肉とトマトのすき煮 □ やさいいため ☆ 小魚		小魚		ふ、しょうゆ しょうゆ	豚肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、枝豆(大豆) 洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)
29	火	○ ごはん □ めひかりフライ △ なます △ 打ち豆汁				めひかりフライ しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆) 打ち豆(大豆)、生揚げ(大豆)、長いも、白みそ(大豆)
30	水	○ 標準パン △ マカロニのクリーム煮 □ ウインナーソーテー	大豆チョコスプレッド	大豆チョコスプレッド、標準パン 牛乳、チーズ、生クリーム 脱脂粉乳、バター	標準パン マカロニ、小麦粉	標準パン 大豆チョコスプレッド(大豆)、標準パン(大豆、豚肉) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉) ウインナー(豚肉)	
31	木	● なめし(麦) △ つみれのうま煮 □ やさいサラダ	なめしの素	うずら卵		しょうゆ Pごまドレッシング	しょうゆ(大豆)、すり身ボール(大豆) ロースハム(豚肉)、Pごまドレッシング(ごま、大豆)

必ずお読みください。

【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

- 表示義務品目
7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は学校給食で使用しません。
- 表示推奨品目
20品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。
※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】

コンタミネーション、調味料、香料の微量混入及び魚介類などについて詳細な情報が必要な場合は、担当調理場か保健給食課でご確認ください。

※コンタミネーションとは、食品を生産する際に原材料として使用していないにもかかわらず、自然界での食物連鎖や工場内等で微量混入していることがあるものです。

(例)「のり」、「わかめ」などの海藻類や小魚類、魚介エキス、魚醤には、採取方法や捕食等により、「えび」、「かに」が含まれています。

配膳図



まぜたり、はさんだりする献立については、●、■、▲、★で表記しています。

平成30年6月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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)			
1金	ごはん こんぶ佃煮 白はんぺんの米粉若草揚げ いなか汁		白はんぺん 生揚げ、赤みそ、白みそ、鶏肉	抹茶	にんじん、ねぎ	だいこん、たまねぎ、えのきたけ	ごはん 米粉	米油	622 784	
4月	わかめごはん ピリ辛スープ煮 オイスターソースいため	わかめごはんの素	生揚げ、白みそ、なると巻 豚肉	飲む牛乳、わかめごはんの素	にんじん、チンゲンサイ にんじん、ピーマン	だいこん、もやし 切干しだいこん、さくらげ	ごはん		540 689	わかめごはん：わかめごはんの素をごはんにまぜましょう。
5火	発芽玄米ごはん いかフライ ゆでやさい じゃがいものカレーいため	Pソース	いかフライ 生揚げ、豚肉	飲む牛乳		キャベツ、きゅうり たまねぎ、にんにく	発芽玄米ごはん	米油	689 866	発芽玄米ごはん：6月4日～10日は歯と口の健康週間です。よくかんで、虫歯を予防しましょう。
6水	ミルクロール ハヤシシチュー オムレツ アスパラソテー		豆乳、豚肉 オムレツ	飲む牛乳	にんじん グリーンアスパラ	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン	ミルクロール じゃがいも	米油 米油 米油	602 750	ミルクロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
7木	ごはん さんまの銀紙焼 ミニトマト 五目煮		さんまの銀紙焼 大豆、鶏肉、揚げはんぺん	飲む牛乳	ミニトマト にんじん、さやいんげん	たけのこ、しいたけ、ごぼう	ごはん		644 813	
8金	ゆかりごはん 肉じゃが 和風サラダ	ゆかり粉 P和風ドレッシング	豚肉	飲む牛乳	しそ にんじん にんじん	たまねぎ もやし、キャベツ、きゅうり	ごはん じゃがいも、砂糖、こんにゃく	米油 和風ドレッシング	553 697	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましょう。
11月	ビビンバ わかめスープ (小)メロン		豚肉 豆腐、なると巻	飲む牛乳	にんじん チンゲンサイ にんじん、ねぎ	ぜんまい、にんにく 切干しだいこん、しいたけ たまねぎ、たけのこ (小)メロン	麦ごはん、砂糖	ごま油、米油	545 658	ビビンバ：具をごはんにのせましょう。
12火	フィッシュバーガー ポテトクリームスープ	ケチャップソース	たらフライ 白いんげん豆 ベーコン	飲む牛乳 牛乳 生クリーム	にんじん、パセリ	キャベツ たまねぎ、コーン	サンドイッチパンズ	米油	736 851	フィッシュバーガー：パンにたらフライとキャベツをはさみ、ケチャップソースをかけましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
13水	ちらしずし かき玉汁 フルーツミックス		油揚げ 豆腐、かまぼこ、卵	飲む牛乳	にんじん ねぎ トマトゼリー	かんぴょう、しいたけ たまねぎ、えのきたけ りんご、パイナップル、みかん	ごはん、砂糖 でん粉		577 731	ちらしずし：具とごはんをまぜましょう。 トマトゼリー：愛知県産のトマトを使用しています。
14木	ごはん チキンカツ ゆでやさい 白みそ汁	Pソース	チキンカツ 油揚げ、白みそ	飲む牛乳		キャベツ たまねぎ、だいこん	ごはん	米油	646 809	
15金	豆乳カレーライス 福神漬 コーンサラダ	Pコーン・ミートソース	豆乳、まぐろ	飲む牛乳	にんじん さやいんげん にんじん	たまねぎ 福神漬 キャベツ、きゅうり、コーン	麦ごはん、じゃがいも	米油	589 744	
18月	ごはん 春巻 ゆでやさい 八宝菜	Pしょうゆ	春巻 いか、うずら卵、豚肉	飲む牛乳		もやし たまねぎ、たけのこ、キャベツ	ごはん	米油	687 863	
19火	ごはん きゅうり漬 いわしの梅煮 やさいの炊き合せ		いわしの梅煮 高野豆腐、鶏肉	飲む牛乳		きゅうり漬 たまねぎ、れんこん、しいたけ	ごはん		590 745	
20水	ロールパン キャベツミンチカツ 豊橋やさいたつぷり外ウイ 一口みかんゼリー	Pソース	キャベツミンチカツ ベーコン	飲む牛乳	にんじん、イタリアントマト かぼちゃ、青じそ	たまねぎ、なす にんにく 一口みかんゼリー	ロールパン	米油 オリーブ油	728 906	愛知を食べる学校給食の日 ロールパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。 キャベツミンチカツ：愛知県産の鶏肉、豚肉、キャベツを使用しています。 一口みかんゼリー：蒲郡産のみかんを使用しています。
21木	カレーあんかけ きのこやさいのソテー (中)メロン		かまぼこ、鶏肉、油揚げ ロースハム	飲む牛乳	にんじん、ねぎ パセリ	たまねぎ キャベツ、コーン、エリンギ、ぶなしめじ (中)メロン	白玉うどん	米油	550 673	白玉うどん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
22金	ごはん しのだの含め煮 五目ぎんびら	ココア糖	しのだ 揚げはんぺん、豚肉	飲む牛乳		ごぼう、たけのこ	ごはん、ココア糖 砂糖		656 794	
25月	なめし ししゃもフライ(小2・中3) ゆでやさい けんちん汁	なめしの素 Pソース	ししゃもフライ 豆腐、油揚げ	飲む牛乳	だいこんの葉 にんじん、ねぎ	キャベツ ごぼう、だいこん	麦ごはん	米油 ごま油	610 808	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。
26火	ごはん ビーフストロガノフ オリビエサラダ	一人用クリーム Pマヨネーズ	牛肉 小魚	飲む牛乳、小魚	イタリアントマト、パセリ にんじん	たまねぎ、マッシュルーム コーン、枝豆	ごはん 砂糖 じゃがいも	米油 マヨネーズ	615 762	ワールドカップの開催国であるロシア料理を給食用にアレンジしました。 ビーフストロガノフ：一人用クリームをかけて食べましょう。
27水	ごはん ホイコーロー 中華スープ煮		赤みそ、豚肉 ロースハム	飲む牛乳	ピーマン、にんじん にんじん、にら	キャベツ、たけのこ、しょうが、にんにく たまねぎ、もやし、しいたけ	ごはん でん粉、砂糖	米油 米油、ごま油	565 727	
28木	ごはん 豆カツ ゆでやさい 親子煮	Pソース	豆カツ 卵、鶏肉	飲む牛乳		キャベツ たまねぎ	ごはん	米油	693 870	
29金	麦ごはん すりみ入りコーンしゅうまい(小2・中3) ゆでやさい 夏!! マーボー	Pしょうゆ		飲む牛乳	にんじん ねぎ、イタリアントマト	すりみ入りコーンしゅうまい もやし たまねぎ、なす、にんにく、しょうが	麦ごはん		618 794	愛知を食べる学校給食の日

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の①は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- はスプーンをつけます。
- 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。

「ワールドカップ応援給食を実施します!!」
サッカーのワールドカップが6月14日からロシアで開催されます。応援給食としてロシア料理「ビーフストロガノフ」、「オリビエサラダ」を26日(火)に実施します。

・ビーフストロガノフ
ビーフストロガノフは、細切りにした牛肉と玉ねぎ、マッシュルームなどをスメタナというサワークリームとトマトソースでじっくり煮込んで作る、ロシアの代表的な料理の一つです。冬が厳しいロシアでは、寒い冬を乗り切るためにクリームなどが料理によく使われます。給食では、豊橋産のイタリアントマトを使い、各自で生クリームをかけて食べます。

・オリビエサラダ
オリビエサラダはモスクワの有名なレストランのシェフ「オリビエ氏」が考案したことからこの名がつけられました。オリビエサラダはロシア風のポテトサラダで、色鮮やかな野菜と鶏肉が入っているのが特徴です。給食で実施できるように少しアレンジをしています。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2835へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。



毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立 **検索**

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会 **検索**

親子フード・カルチャー・インサマー (献立：ソフトめん、ミートソース他)

ところ	定員	1-7割	とき
北部学校給食共同調理場 (石巻本町字枇杷)	各60人	①	7月23日(月)
		②	7月24日(火)
		③	7月25日(水)
南部学校給食共同調理場 (橋良町字向山)	各50人	④	7月25日(水)
		⑤	7月26日(木)
		⑥	7月27日(金)

※調理場で調理体験をしたり、作ったメニューを食べたりできます。申し込み等の詳細は「広報とよはし6月号」をご覧ください。

平成30年6月分アレルギー表示

日曜	マーク	献立名	表示義務品目			表示推奨品目
			別送付	卵	乳	小麦
1	金	○ ごはん △ こんぶ佃煮 □ 白はんぺんの米粉若草揚げ △ いなか汁				こんぶ佃煮 こんぶ佃煮(大豆) 長いも、生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)、鶏肉
4	月	● わかめごはん △ ビリ辛スープ煮 □ オイスターソースいため	わかめごはんの素			しょうゆ しょうゆ、オイスターソース 生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、キムチ鍋の素(大豆、鶏肉、ごま) オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、豚肉
5	火	○ 発芽玄米ごはん □ いかフライ ゆでやさい △ ジャがいものカレーいため	Pソース			いかフライ しょうゆ、オイスターソース 豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、生揚げ(大豆)
6	水	○ ミルクロール △ ハヤシチュー □ オムレツ △ アスパラソテー		オムレツ		ミルクロール ハヤシルウ、ドミグラスソース ミルクロール(大豆、豚肉) 豆乳(大豆)、豚肉、洋だし(大豆、豚肉)、ハヤシルウ(豚肉、大豆)、ドミグラスソース(鶏肉)、トマトソース(大豆) オムレツ(大豆)
7	木	○ ごはん □ さんまの銀紙焼 ミニトマト △ 五目煮				さんまの銀紙焼(大豆) しょうゆ 大豆、揚げはんぺん(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
8	金	● ゆかりごはん △ 肉じゃが □ 和風サラダ	ゆかり粉 P和風ドレッシング			しょうゆ P和風ドレッシング 豚肉、しょうゆ(大豆) P和風ドレッシング(大豆、りんご)
11	月	● 麦ごはん ■ ビビンバの具 △ わかめスープ ☆ (小)メロン				オイスターソース、しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ 豚肉、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま)、オイスターソース(大豆)、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピジョン中華(鶏肉)
12	火	● サンドイッチパンズ ■ フィッシュバーガーの具 △ ポテトクリームスープ	ケチャップソース		サンドイッチパンズ たらフライ 牛乳、生クリーム	サンドイッチパンズ たらフライ(大豆) ベーコン(豚肉)、チキンピジョン(鶏肉)
13	水	● ごはん ちらしずしの具 △ かき玉汁 □ フルーツミックス		卵		しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ 油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) りんご
14	木	○ ごはん □ チキンカツ ゆでやさい △ 白みそ汁	Pソース			チキンカツ 油揚げ(大豆)、白みそ(大豆) チキンカツ(鶏肉)
15	金	● 麦ごはん 福神漬 ▲ 豆乳カレーライスの具 □ コーンサラダ				福神漬 カレールウ、しょうゆ 福神漬(大豆) 豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)
18	月	○ ごはん □ 春巻 ゆでやさい △ 八宝菜	PLしょうゆ			春巻、PLしょうゆ しょうゆ、白しょうゆ オイスターソース いか、豚肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉) オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
19	火	○ ごはん きゅうり漬 □ いわしの梅煮 △ やさいの炊き合せ				きゅうり漬 いわしの梅煮 しょうゆ きゅうり漬(大豆) いわしの梅煮(大豆) 高野豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
20	水	○ ロールパン □ キャベツミンチカツ △ 豊橋やさいたっぷりラタトゥイユ ☆ 一口みかんゼリー	Pソース		ロールパン	ロールパン キャベツミンチカツ ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
21	木	● 白玉うどん ▲ カレーあんかけ □ きのことやさいのソテー ☆ (中)メロン				白玉うどん カレールウ、オイスターソース、しょうゆ カレールウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)、鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) ロースハム(豚肉)
22	金	○ ごはん □ しのだの含め煮 △ 五目きんぴら △ ココア糖	ココア糖			しょうゆ しょうゆ しのだ(大豆)、しょうゆ(大豆) 揚げはんぺん(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、ごま、ごま油(ごま) ココア糖(大豆)
25	月	● なめし(麦) □ ししゃもフライ ゆでやさい △ けんちん汁	なめしの素 Pソース			ししゃもフライ しょうゆ ししゃもフライ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
26	火	○ ごはん △ ビーフストロガノフ □ オリビエサラダ	一人用クリーム Pマヨネーズ	一人用クリーム Pマヨネーズ		ハヤシルウ、ドミグラスソース 牛肉、ハヤシルウ(豚肉、大豆)、一人用クリーム(大豆)、ドミグラスソース(鶏肉) Pマヨネーズ(りんご)、枝豆(大豆)
27	水	○ ごはん □ ホイコーロー △ 中華スープ煮 ☆ 小魚				オイスターソース、しょうゆ しょうゆ 赤みそ(大豆)、豚肉、オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆) ロースハム(豚肉)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、チキンピジョン中華(鶏肉)
28	木	○ ごはん □ 豆カツ ゆでやさい △ 親子煮	Pソース			豆カツ しょうゆ、白しょうゆ 豆カツ(鶏肉、豚肉、大豆) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
29	金	○ 麦ごはん □ すりみ入りコーンしゅうまい ゆでやさい △ 夏!!マーボー	PLしょうゆ			すりみ入りコーンしゅうまい、PLしょうゆ しょうゆ、テンメンジャン すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉)、PLしょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆) テンメンジャン(大豆、ごま)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま)

必ずお読みください。
【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

- 表示義務品目
7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は学校給食で使用しません。
- 表示推奨品目
20品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。
※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】
コンタミネーション、調味料、香料、魚介類の情報が必要な場合は保健給食課か担当調理場でご確認ください。
※えび、かにには食材として使用しませんが、下記のとおり含まれているものがあります。
(コンタミネーション): 「のり」などの海藻類、小魚類は採取方法や捕食等により「えび」「かに」が含まれるものがある。
(魚介類): 魚醤など海から捕れた材料の品種を選別せずにそのまま原材料として用いた調味料などには「えび」「かに」が含まれるものがある。

配膳図

★ テデザート など

□ 小さいおかず

○ ごはん、パン、めん

△ 大きなおかず (しるもの、にもの)

はし、スプーン

牛乳

ませたり、はさんだりする献立については、●、■、▲、★で表記しています。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ 保健給食課 51-2835

平成30年7月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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	2群	3群	4群	5群	6群		
		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)		
2月	なめし	なめしの素		飲用牛乳	だいごんの葉		ごはん	601 755	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。
	枝豆コロッケ ゆでやさい	Pソース			枝豆コロッケ キャベツ、きゅうり		米油		
	すまし汁		かまぼこ、豆腐		にんじん、ねぎ	たまねぎ、とうがん			
3火	そぼろごはん		まぐろ	飲用牛乳	にんじん	コーン、しょうが たまねぎ	ごはん、砂糖	631 802	そぼろごはん：具とごはんをまぜましょう。 四色ゼリー：豆乳、青りんご、ぶどう、桃の色です。
	みそ汁		油揚げ、豆腐、赤みそ	わかめ	ねぎ	なす、たまねぎ			
	フルーツカクテル					パイン、黄桃、四色ゼリー			
4水	チキンカツバーガー	タルタルソース	チキンカツ	飲用牛乳		キャベツ	サンドイッチパンズ	764 878	チキンカツバーガー：パンにタルタルソースをぬり、チキンカツとキャベツをのせてまぜましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
	トマトスープ煮		ベーコン		にんじん、パセリ イタリアントマト	たまねぎ、コーン	じゃがいも		
5木	ごはん しそひじきの佃煮			飲用牛乳 しそひじきの佃煮			ごはん	571 719	がめ煮：福岡県の郷土料理です。
	がめ煮		揚げはんぺん、鶏肉		にんじん、ざやいんげん	ごぼう、たけのこ、しいたけ	こんにゃく、砂糖		
	夏やさいサラダ	Pたまねぎドレッシング			にんじん、オクラ	きゅうり、もやし キャベツ	たまねぎドレッシング		
6金	キムチめし		豚肉	飲用牛乳	ピーマン	はくさいキムチ、たまねぎ にんにく、しょうが	麦ごはん、砂糖	583 736	キムチめし：具とごはんをまぜましょう。
	コーン卵スープ		ロースハム、卵		にんじん、ねぎ	たけのこ、しいたけ コーン、たまねぎ	でん粉		
	ミニトマト (小1こ・中2こ)				ミニトマト				
9月	ごはん	かつおふりかけ	かつおふりかけ	飲用牛乳			ごはん	665 861	
	かぼちゃチーズフライ やさしいため		ベーコン		かぼちゃチーズフライ にんじん	キャベツ	米油		
	いもだんご汁		鶏肉		ねぎ	ごぼう、だいごん ぶなしめじ	いももち、長いも		
10火	ごはん	小魚		飲用牛乳、小魚			ごはん	608 769	
	マーボーとうがん		赤みそ、豆腐 豚肉		ねぎ	たまねぎ、とうがん にんにく、しょうが	でん粉、砂糖		
	中華サラダ	Pパンパンジードレッシング			にんじん	きゅうり、もやし	寒天 パンパンジードレッシング		
11水	冷やし中華	冷やし中華スープ		飲用牛乳	にんじん	きゅうり、もやし	中華めん	565 685	小皿→冷やし中華の具・肉しゅうまい 冷やし中華：具をのせ、スープをかけて食べましょう。 中華めん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
	肉しゅうまい (小2こ・中3こ)		肉しゅうまい						
	わかめスープ		なると巻	わかめ	にんじん、にら	たけのこ、たまねぎ えのきたけ	米油、ごま油		
12木	ごはん			飲用牛乳			ごはん	659 826	
	ほぎフライ ゆでやさい	Pソース	ほぎフライ			キャベツ	米油		
	カレーいため煮		豚肉		にんじん、ピーマン 赤ピーマン	たまねぎ、にんにく	じゃがいも、砂糖		
13金	わかめごはん	わかめごはんの素		飲用牛乳 わかめごはんの素			麦ごはん	562 714	わかめごはん：わかめごはんの素をごはんにまぜましょう。 鶏とゴロゴロ夏野菜のチリソース煮：平成29年度学校給食アイデア料理コンテスト市長賞受賞献立です。
	鶏とゴロゴロ夏野菜のチリソース煮		うずら卵、鶏肉		にんじん、イタリアントマト ピーマン、パプリカ	たまねぎ、にんにく、しょうが なす、ズッキーニ、れんこん	でん粉、砂糖		
	チンゲンサイのスープ		豆腐、ロースハム		にんじん、チンゲンサイ	もやし、しいたけ	はるさめ		
17火	ごはん たくあん			飲用牛乳		たくあん	ごはん	553 706	
	豚肉のしょうがいため		豚肉			たまねぎ、しょうが、ごぼう	砂糖		
	つみれ汁		すり身ボール、豆腐	わかめ	にんじん、ねぎ	えのきたけ	こんにゃく		
18水	ごはん			飲用牛乳			ごはん	591 742	
	豆腐ハンバーグのあまみそかけ ゆでやさい		豆腐ハンバーグ、赤みそ			キャベツ	砂糖		
	かき玉汁		鶏肉、白はんぺん、卵	わかめ	にんじん、ねぎ	たまねぎ、えのきたけ	でん粉		
19木	ナン			飲用牛乳			ナン	578 701	ナン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
	キーマカレー		豆乳、ひよこ豆 豚肉		にんじん、トマト	たまねぎ、にんにく グリーンピース、なす	米油		
	三色ポテト	Pマヨネーズ			にんじん、パセリ	コーン	じゃがいも マヨネーズ		
20金	鶏ごぼうごはん		赤みそ、鶏肉	飲用牛乳	にんじん	しょうが、ごぼう、たけのこ	麦ごはん、砂糖	565 717	鶏ごぼうごはん：具とごはんをまぜましょう。 メロンゼリー：愛知県産のメロンを使用しています。
	豆腐汁		豆腐、かまぼこ		ねぎ	たまねぎ、しいたけ	じゃがいも		
	フルーツミックス					みかん、パイン、メロンゼリー			

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- はスプーンをつけます。
- 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。



※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512 または保健給食課 51-2835へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★「鶏とゴロゴロ夏野菜のチリソース煮」

- 1人分材料**
- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 鶏胸肉 …………… 20g (1cm角切り) | れんこん水煮 …………… 5g (1cm角切り) |
| 酒 …………… 2cc | イタリアントマト …… 10g (1cm角切り) |
| にんにく …………… 0.3g (みじん切り) | |
| しょうが …………… 0.3g (みじん切り) | |
| にんじん …………… 10g (1cm角切り、茹でる) | a { |
| たまねぎ …………… 25g (1cm角切り) | |
| うずら卵 …………… 25g (茹で、皮をむく) | |
| ピーマン …………… 5g (角切り) | |
| パプリカ …………… 5g (角切り) | |
| なす …………… 20g (1cm角切り) | |
| ズッキーニ …………… 5g (1cm角切り) | |
| トウバンジャン …… 0.2g | |
| 三温 …………… 1.5g | |
| ケチャップ …………… 13g | |
| 中華だしの素 …………… 1g | |
| 酢 …………… 1cc | |
| 塩 …………… 0.2g | |
| でん粉 …………… 0.8g | |
| ごま油 …………… 0.5cc | |

作り方

- ① ごま油をひき、にんにく、しょうがを炒め香りをだし、鶏胸肉を入れ酒をふり入れる。
- ② にんじん、れんこん、たまねぎ、なす、ズッキーニ、ピーマン、パプリカ、イタリアントマト、うずら卵を加える。
- ③ a で調味し、水ときでん粉でとろみをつけてごま油を入れ仕上げる。

平成29年度学校給食アイデア料理コンテスト豊橋市長賞受賞献立です。
具を大きめに切ることで、一つ一つの具材を味わえる食べごたえのある献立です。
ケチャップとトウバンジャンのピリリとした味が食欲をそそり、夏にピッタリの料理です。学校給食用にアレンジして提供します。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

[豊橋市学校給食 献立](#) [検索](#)

給食用食材料の放射性物質測定結果は (公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

[豊橋市学校給食協会](#) [検索](#)

平成30年7月分アレルギー表示

日曜	マーク	献立名	表示義務品目			表示推奨品目
			別送付	卵	乳	小麦
2月	●	なめし	なめしの素			
	□	枝豆コロッケ ゆでやさい	Pソース		枝豆コロッケ	枝豆コロッケ(大豆)
	△	すまし汁			しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
3火	●	ごはん そばろごはんの具			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
	△	みそ汁				油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)
	□	フルーツカクテル				桃、四色ゼリー(大豆、りんご、桃)
4水	●	サンドイッチパンズ		サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ(大豆、豚肉)
	■	チキンカツバーガーの具	タルタルソース	タルタルソース	チキンカツ	チキンカツ(鶏肉、大豆)、タルタルソース(りんご)
	△	トマトスープ煮				ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
5木	○	ごはん しそひじきの佃煮			しそひじきの佃煮	しそひじきの佃煮(大豆)
	△	がめ煮			しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
	□	夏やさいサラダ	Pたまねぎドレッシング		Pたまねぎドレッシング	Pたまねぎドレッシング(大豆、りんご)
6金	●	麦ごはん キムチめしの具			しょうゆ、白菜キムチ	豚肉、しょうゆ(大豆)、白菜キムチ(大豆、りんご)
	△	コーン卵スープ		卵	しょうゆ、白しょうゆ	ロースハム(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン中華(鶏肉)
	□	ミニトマト				
9月	●	ごはん かつおふりかけ	かつおふりかけ			
	□	かぼちゃチーズフライ やさしいため		かぼちゃチーズフライ	かぼちゃチーズフライ	かぼちゃチーズフライ(大豆) ベーコン(豚肉)
	△	いもだんご汁			しょうゆ、白しょうゆ	鶏肉、長いも、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
10火	○	ごはん				
	△	マーボーとうがん			しょうゆ	赤みそ(大豆)、豆腐(大豆)、豚肉、トウバンジャン(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
	□	中華サラダ	Pパンバンジードレッシング		Pパンバンジードレッシング	Pパンバンジードレッシング(大豆、豚肉、ごま)
	☆	小魚	小魚			
11水	●	中華めん	冷やし中華スープ		中華めん、冷やし中華スープ	冷やし中華スープ(大豆、牛肉、豚肉、ごま)
	□	冷やし中華の具 肉しゅうまい			肉しゅうまい	肉しゅうまい(豚肉)
	△	わかめスープ			しょうゆ、白しょうゆ	しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)
12木	○	ごはん				
	□	ほぎフライ ゆでやさい	Pソース		ほぎフライ	ほぎフライ(大豆)
	△	カレーいため煮			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)
13金	●	わかめごはん(麦)	わかめごはんの素			
	□	鶏とゴロゴロ夏野菜のチリソース煮		うずら卵		鶏肉、トウバンジャン(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま)
	△	チンゲンサイのスープ			しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、ロースハム(豚肉)、チキンピヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆) 白しょうゆ(大豆)
17火	○	ごはん たくあん				たくあん(大豆)
	□	豚肉のしょうがいため			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)
	△	つみれ汁			しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
18水	○	ごはん				
	□	豆腐ハンバーグのあまみそかけ ゆでやさい				豆腐ハンバーグ(大豆、鶏肉)、赤みそ(大豆)
	△	かき玉汁		卵	しょうゆ、白しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
19木	○	ナン			ナン	
	△	キーマカレー			カレールウ、オイスターソース	豚肉、豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)
	□	三色ポテト	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ		Pマヨネーズ(大豆、りんご)
20金	●	麦ごはん 鶏ごぼうごはんの具			しょうゆ	赤みそ(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)、ごま
	△	豆腐汁			しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
	□	フルーツミックス				

必ずお読みください。
【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

- 表示義務品目
7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は学校給食で使用しません。
- 表示推奨品目
20品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。
 ※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】
コンタミネーション、調味料、香料、魚介類の情報が必要な場合は保健給食課か担当調理場でご確認ください。
 ※えび、かには食材として使用しませんが、下記のとおり含まれているものがあります。
 (コンタミネーション): 「のり」などの海藻類、小魚類は採取方法や捕食等により「えび」「かに」が含まれるものがある。
 (魚介類): 魚醤など海から捕れた材料の品種を選別せずにそのまま原材料として用いた調味料などには「えび」「かに」が含まれるものがある。

配膳図

☆ デザート など

□ 小さいおかず

● 牛乳

○ ごはん、パン、めん

△ 大きいおかず (しるもの、にもの)

はし、スプーン

ませたり、はさんだりする献立については、●、■、▲、★で表記しています。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ 保健給食課 51-2835