


令和4年9月分学校給食献立表

豊橋市北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)			
5	月		ごはん 米粉ほきフライ ゆでやさい 白みそ汁	牛乳 Pソース	ほき	牛乳			ごはん 米パン粉	米油	606 761	
6	火		麦ごはん エリンギのオイスターソースいため マーボー豆腐	牛乳	牛乳		にんじん 葉ねぎ	キャベツ たまねぎ、だいこん、ぶなしめじ	麦ごはん はるさめ、砂糖	米油	598 759	
7	水		サンドイッチロール 巨峰ぶどう(小1こ、中2こ) ジャーマンポテトサンド かぼちゃのポタージュスープ	牛乳	牛乳			巨峰ぶどう コーン	サンドイッチロール		686 809	サンドイッチロール：小麦粉の50%は愛知県産
8	木		ごはん さといもコロケ ゆでやさい 豆腐汁 月見ゼリー	牛乳 Pソース	とり肉				ごはん さといも、パン粉	米油	659 813	9月10日は中秋の名月
9	金		ごはん いわしの梅煮 大豆の煮付 五目汁	牛乳	いわし 油揚げ、大豆			梅	ごはん	米油	629 797	
12	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	牛乳 Pソース	豚肉			たまねぎ キャベツ	ごはん パン粉	米油	646 810	
13	火		麦ごはん 和風サラダ 肉じゃが	牛乳 しそひじきの佃煮 P和風ドレッシング	油揚げ 豚肉、揚げはんぺん			きゅうり、キャベツ、もやし こんにゃく、たまねぎ	麦ごはん	和風ドレッシング 米油	594 746	
14	水		ロールパン オムレツ キャベツソテー トマト煮	牛乳	卵			キャベツ たまねぎ、コーン、グリーンピース	ロールパン		632 795	ロールパン：小麦粉の50%は愛知県産
15	木		ごはん しゅうまい(小2こ、中3こ) 茎わかめのきんぴら 生揚げの中華いため煮	牛乳 小魚	豚肉			たまねぎ れんこん	ごはん 小麦粉	ごま油 米油	607 799	
16	金		ごはん チキンハムカツ そえやさい 生揚げのくず煮	牛乳	とり肉			キャベツ、えだまめ だいこん、たまねぎ、たけのこ しいたけ、しょうが	ごはん	米油 米油	650 822	
20	火		ごはん とりの竜田揚げ そえやさい かき玉汁	牛乳	とり肉			キャベツ、コーン たまねぎ、えのきたけ	ごはん	米油 米油	611 775	
21	水		麦ごはん ツナそぼろ丼 みそ汁 冷凍りんご	牛乳	まぐろ 豆腐、油揚げ、赤みそ			コーン、しょうが ごぼう、だいこん、えのきたけ りんご	麦ごはん 砂糖	米油	649 815	
22	木		ごはん やさいサラダ 備蓄カレーライス	牛乳 Pコーンクリームドレッシング				キャベツ、きゅうり、コーン たまねぎ	ごはん	コーンクリームドレッシング	613 727	災害・緊急時用の備蓄カレーです。
26	月		ごはん サーモンフライ ゆでやさい すまし汁	牛乳 Pソース	さけ			キャベツ たまねぎ	ごはん パン粉、小麦粉	米油	623 779	
27	火		麦ごはん だいこんサラダ 肉だんごのうま煮 一口アセロラゼリー	牛乳 Pごまドレッシング	肉だんご、うずら卵			だいこん、きゅうり、コーン れんこん、たけのこ、たまねぎ しいたけ アセロラ	麦ごはん	ごまドレッシング 砂糖、でん粉 砂糖	623 774	
28	水		ごはん ぶりのみりん焼き カレーいため	牛乳 さつまいもチップス	ぶり 豚肉			たけのこ、たまねぎ ぶなしめじ、にんにく	ごはん さつまいもチップス	じゃがいも、砂糖 米油	640 807	
29	木		白玉うどん 冷やし天ぷらうどん 五目きんぴら	牛乳 めんつゆ	いか 豚肉、揚げはんぺん			たまねぎ コーン こんにゃく、ごぼう、たけのこ	白玉うどん 小麦粉 砂糖	米油 ごま、ごま油、米油	637 758	白玉うどん：小麦粉は100%愛知県産
30	金		ごはん ハンバーグの和風あんかけ コーンとさやいんげんのソテー 根菜汁	牛乳	豚肉、とり肉			たまねぎ コーン こんにゃく、だいこん、ごぼう れんこん、ぶなしめじ	ごはん	砂糖、でん粉 米油	587 743	

※給食についてのご意見、ご質問は北部給食センター電話 88-1817 または保健給食課電話 51-2835 へお問合せください。

お知らせ

- 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。

毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です



※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。

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。

備蓄カレーについて

災害等により給食センターから給食が提供できなくなった時のための備蓄食品です。防災の日(9月1日)にちなんで給食の献立として提供します。防災意識を高めるとともに提供した分を買い足すことで賞味期限切れすることなく、備蓄食品を有効活用します(ローリングストック法)。ご家庭でも“もしも”の時の備えについて確認してみてください。備蓄カレーの原材料は以下のとおりです。食物アレルギー等の理由で食べることができない方は、学校へご連絡ください。

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。



献立表HP



保健給食課公式 YouTube