

令和6年5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
				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 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	水	ごはん ヒレカツ(小1こ、中2こ) ゆでやさい 若竹汁	Pソース 豚肉	牛乳 わかめ	にんじん みつば	キャベツ たけのこ、たまねぎ、えのきたけ	ごはん 小麦粉	米油	599 753		
2	木	ごはん 生揚げのごまみそいため もずく汁 かしわもち	豚肉、生揚げ、赤みそ かまぼこ	牛乳 もずく	にんじん にんじん、こまつな	たまねぎ、れんこん、しょうが 根深ねぎ、だいこん、えのきたけ	ごはん 砂糖、でん粉	ごま、米油、ごま油	609 760	かしわもち：5月5日は端午の節句	
7	火	ごはん ミンチカツ 茎わかめのきんぴら 白みそ汁	かつおぶりかけ 豚肉 揚げはんぺん 油揚げ、豆腐、白みそ	牛乳	にんじん 葉ねぎ	たまねぎ こんにゃく、れんこん たまねぎ、だいこん、ぶなしめじ	ごはん 小麦粉	米油 ごま、米油	664 840		
8	水	ごはん たけのこの土佐煮 いり豆腐 豆乳プリンタルト	ちくわ、油揚げ、かつお節 とり肉、豆腐、卵 豆乳	牛乳	さやえんどう にんじん	こんにゃく、たけのこ たまねぎ、えだまめ	ごはん 砂糖	米油 なたね油	674 834		
9	木	麦ごはん アスパラサラダ ほたて入りカレーライス ハスカップゼリー	Pソース ほたてがし、とり肉、豆乳	牛乳	グリーンアスパラ にんじん	コーン、キャベツ たまねぎ ハスカップ	麦ごはん	コーンクリームスープ 米油	626 768		
10	金	ごはん 子持ちししゃもフライ(小2こ、中3こ) ゆでやさい じゃがいもの含め煮	Pソース ししゃも	牛乳		キャベツ こんにゃく、たまねぎ、ぶなしめじ、たけのこ	ごはん 小麦粉	米油	622 822		
13	月	ごはん さばのみそ煮 やさしいため かき玉汁	お抹茶大豆 お抹茶大豆 さば、赤みそ	牛乳		キャベツ、もやし たまねぎ	ごはん	米油	620 776		
14	火	ごはん しゅうまい(小2こ、中3こ) 中華あえ とり肉と生揚げの甘酢いため	P塩ドレッシング 豚肉 わかめ とり肉、生揚げ	牛乳 わかめ	にんじん、さやえんどう	たまねぎ 切干しいたけ、もやし、きゅうり、コーン たまねぎ、たけのこ、れんこん、ぶなしめじ	ごはん 小麦粉	塩ドレッシング 米油	624 811		
15	水	ごはん あじの青のりフライ そえやさい 豚汁	あじ 豚肉、豆腐、赤みそ	牛乳 青のり	こまつな にんじん、葉ねぎ	キャベツ ごぼう、たまねぎ	ごはん 小麦粉	米油 米油	655 825		
16	木	ロールパン ハンバーグのワインソースかけ そえやさい コンソメスープ	豚肉、とり肉 とり肉	牛乳		たまねぎ キャベツ、コーン たまねぎ、えだまめ	ロールパン 砂糖、でん粉	米油 米油	635 795	ロールパン：小麦粉は50%愛知県産	
17	金	麦ごはん 青じそ春巻 そえやさい マーボー豆腐	とり肉 豚肉、大豆、とりばら、豆腐、赤みそ	牛乳	青じそ にんじん 葉ねぎ	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	米油 米油 ごま油、米油	687 868		
20	月	ごはん 揚げどりのレモンソースかけ そえやさい 打ち豆汁	とり肉 打ち豆、生揚げ、白みそ	牛乳		レモン キャベツ だいこん、ごぼう、たまねぎ	ごはん 砂糖	米油 米油	652 820	打ち豆汁：福井県の郷土料理	
21	火	ごはん 肉だんごの甘酢あんかけ(小2こ、中3こ) もやしソテー 中華スープ煮 一口アセロラゼリー	豚肉、とり肉 とり肉、なると巻、豆腐	牛乳	チンゲンサイ にんじん	もやし たまねぎ、コーン、しいたけ、しょうが アセロラ	ごはん	米油、ごま油 米油	588 766		
22	水	麦ごはん ドライカレー オムレツ やさしいのスープ煮	角チーズ 豚肉、大豆 卵 ロースハム	牛乳、角チーズ	パプリカ、ピーマン にんじん、パセリ	たまねぎ、しょうが、にんにく キャベツ、コーン	麦ごはん	米油 米油	668 836		
23	木	白玉うどん 白身魚のカリカリフライ ゆでやさい 五目うどん	Pソース たら 油揚げ、とり肉、かまぼこ	牛乳		キャベツ たまねぎ、しいたけ	白玉うどん じゃがいも	米油	610 756	白玉うどん：小麦粉は100%愛知県産	
24	金	クロスロール ウインナーソーセージ(2こ) ポテトサラダ ポークビーンズ	P卵無マヨネーズ ウインナー 豚肉、大豆	牛乳	にんじん にんじん、パセリ、トマト	きゅうり たまねぎ	クロスロール	じゃがいも 卵無マヨネーズ 米油	751 854	クロスロール：小麦粉は50%愛知県産 ポークビーンズ：広報とよはし5月号掲載献立	
27	月	ごはん ひじき入りきょうざ(小2こ、中3こ) そえやさい 中華コーンスープ	小魚 とり肉 豚肉、豆腐	牛乳、小魚 ひじき		キャベツ、たまねぎ もやし たまねぎ、コーン、エリンギ	ごはん 小麦粉	米油 米油	592 788		
28	火	ごはん いわしのしょうが煮 そえやさい 肉だんごとやさしいうま煮	いわし 肉だんご、うずら卵、生揚げ	牛乳		しょうが キャベツ、もやし れんこん、たまねぎ、しいたけ	ごはん	米油	639 813		
29	水	ごはん ピリ辛ひじき丼 やさしいスープ	ひよこ豆フライ ひよこ豆フライ 豚肉、赤みそ ウインナー	牛乳 ひじき	赤ピーマン にんじん、パセリ	たまねぎ、えだまめ、しょうが キャベツ	ごはん 砂糖	米油 米油	596 751		
30	木	スライスパン ミニトマト(小1こ、中2こ) ウインナーとやさしいソテー クリーム煮	大豆チョコスプレッド ウインナー とり肉、白いんげん豆	牛乳	ミニトマト パセリ	キャベツ、コーン たまねぎ	スライスパン	大豆チョコスプレッド 米油 バター、米油	663 794	スライスパン：小麦粉は50%愛知県産	
31	金	麦ごはん ぶりのみりん焼き 青じそサラダ がんもどきとやさしいの煮つけ	P和風ドレッシング ぶり 豚肉、がんもどき	牛乳	青じそ にんじん、さやえんどう	キャベツ、もやし、きゅうり こんにゃく、たけのこ、しいたけ	麦ごはん	和風ドレッシング 米油	630 795		

- 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®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。

とよはし産学校給食の日

5月に使用するミニトマト、青じそは豊橋産です。
豊橋市は全国でも有数のミニトマト、青じその産地です。

「ほたて入りカレー」には、無償提供された北海道産のほたてを使用しています。
ぶりっとした大きいほたてをよくかんで味わって食べましょう。

ハスカップってなあに?

ハスカップゼリーに使用されるハスカップとは、主に北海道で栽培されるスイカズラ科の果物です。他の果物と比べ、鉄やカルシウムが多く含まれます。

スイカとは別の仲間だよ!

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」です

5月に提供されるマーボー豆腐とかき玉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
* 北部給食センター ☎88-1817
* 保健給食課 ☎51-2835