

令和8年1月分学校給食献立表

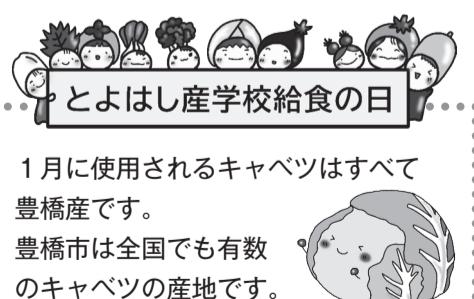
豊橋市北部学校給食センター

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)				
8木		ごはん 牛乳 れんこんサンドフライ そえやさい 煮干し入り豚汁 一口蒲郡みかんゼリー	とり肉	牛乳		れんこん キャベツ、えだまめ だいこん、ごぼう みかん	ごはん 小麦粉 なたね油 米油 さといも 砂糖	631 824	愛知を食べる学校給食の日 煮干し入り豚汁：煮干し粉で だしをとっています			
9金		ごはん 牛乳 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	とり肉	牛乳、小魚		たまねぎ キャベツ、コーン はくさい、たまねぎ、たけのこ しいたけ		582 767				
13火		ごはん 牛乳 さばのてり焼き ごまあえ さくざく煮	さば	牛乳		はくさい 砂糖 ごま	ごはん	609 768	さくざく煮：福島県の郷土料理			
14水		ロールパン 牛乳 米粉コロッケ ゆでやさい ポークピーンズ	Pソース	牛乳	にんじん にんじん、トマト	キャベツ たまねぎ	ロールパン じゃがいも、米粉 なたね油 米油	736 920	ロールパン：小麦粉は50%愛 知県産			
15木		ごはん 牛乳 豚肉とごぼうの甘辛いため 生揚げどやさいの煮つけ みかん	豚肉、大豆	牛乳	にんじん、さやいんげん にんじん、こまつな	ごぼう、こんにゃく だいこん、たまねぎ みかん	ごはん 砂糖 ごま、米油、ごま油 砂糖	595 746				
16金		麦ごはん 牛乳 ひじき入り揚げきょうざ (小2こ、中3こ) もやしいため マーポー豆腐	とり肉	牛乳	にんじん 葉ねぎ	キャベツ、たまねぎ もやし しょうが、にんにく、たまねぎ たけのこ、しいたけ	麦ごはん 小麦粉 なたね油 米油 砂糖、でん粉 ごま油、米油	662 865				
19月		ごはん 牛乳 さんまの銀紙焼き ミニトマト(小1こ、中2こ) 五目きんびら	さんま、赤みそ、白みそ	牛乳	ミニトマト	こんにゃく、ごぼう、切干したいこん	ごはん 砂糖 米油、ごま油	604 767	ミニトマト：豊橋産			
20火		ソフトめん 牛乳 りんご ペコンとやさいのソテー 米粉カレーソース	豚肉、大豆	牛乳	チングンサイ	りんご キャベツ、コーン たまねぎ	ソフトめん じゃがいも	610 727	ソフトめん：小麦粉は70%愛 知県産			
21水		ごはん 牛乳 とりの竜田揚げ 塩こんぶあえ おでん	とり肉	牛乳	こんぶ にんじん	キャベツ こんにゃく、だいこん	ごはん なたね油 ごま、ごま油 さといも	625 790				
22木		ごはん 牛乳 玄米入りつくね もやしとこまつなのおかかいため すいとん汁	かつお節	牛乳、のり佃煮	こまつな	もやし こんにゃく、ごぼう、だいこん ぶなしめじ	ごはん 米油	597 752	すいとん汁：小麦粉を練って 作ったすいとんと野菜を煮た 関東地方の郷土料理			
23金		米粉パン(小麦入り) 牛乳 ウインナーソテー 米粉ホワイトシチュー 一口アセロラゼリー	ウインナーソーセージ とり肉	牛乳	チーズ、調理用牛乳 生クリーム	キャベツ、エリンギ、えだまめ たまねぎ アセロラ	米粉パン(小麦入り) 米油 米油 砂糖	613 766	米粉パン(小麦入り)：小麦粉 と米粉の一部は愛知県産			
26月		ごはん 牛乳 ささみ青じそフライ そえやさい シンシン豆乳スープ	とり肉	牛乳	青じそ にんじん	キャベツ たまねぎ、はくさい	ごはん 小麦粉 なたね油 米油	665 837	愛知を食べる学校給食の日 ささみ青じそフライ：青じそ は豊橋産			
27火		サンドイッチパンズ 牛乳 ハンバーガー(ハンバーグ) ハンバーガー(ゆでやさい) 青じそ入りポトフ	豚肉、豚肉	牛乳		たまねぎ キャベツ だいこん、たまねぎ、カリフラワー	サンドイッチパンズ ココア糖 砂糖、でん粉 じゃがいも	661 750	サンドイッチパンズ：小麦粉 は50%愛知県産 青じそ入りポトフ：青じそは 豊橋産			
28水		なめし(麦ごはん) 牛乳 にぎすフライ 煮みそ 豆乳プリン	牛乳	牛乳	にんじん	なめしりかけ こんにゃく、だいこん、はくさい 根深ねぎ	麦ごはん 小麦粉 なたね油 砂糖	670 832	愛知を食べる学校給食の日 煮みそ：三河の郷土料理			
29木		ごはん 牛乳 はるさめどやさいのオイスターソースいため ジンジャースープ	角チーズ	牛乳、チーズ	チングンサイ、にんじん にんじん、にら	キャベツ、たまねぎ、しいたけ だいこん、もやし、しょうが	ごはん はるさめ、砂糖 ごま油、米油 米油	600 754				
30金		金芽玄米ごはん 牛乳 ほうれんそう入りオムレツ キャベツソテー 村井弦斎の豆入り米粉カレー	卵	牛乳	ほうれんそう にんじん	キャベツ、コーン にんにく、しょうが、たまねぎ	金芽玄米ごはん 米油 米油	629 797	豊橋市の偉人にちなんだ献立			
		豚肉、大豆										

- 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()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、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。



毎月19日は
『食育の日～おうちでごはんの日』です

全国学校給食週間

【期間】1月24日～30日

1月24日から1月30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。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、栄養バランスの良い食事のお手本とされています。豊橋市では、学校給食週間中、愛知県の郷土料理や、「愛知を食べる学校給食の日」として地元の食材を多く使った給食が登場します。

豊橋市の偉人 「村井弦斎」について知ろう!

「村井弦斎」とは豊橋で生まれ、「食育の父」とも言われている人物です。

彼のベストセラーである「食道楽」にて紹介されたカレーライスをアレンジして「村井弦斎の豆入りカレー」として給食で提供します。

このカレーには、「チャツネ」というパパイヤやりんご、レーズンなどの果実をすりつぶした調味料を使用しています。



1月に提供される マーポー豆腐、カレーライスなどの調理風景の動画を掲載中! ぜひご覧ください♪



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

