

令和8年4月分学校給食献立表

豊橋市東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
			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 大豆・大豆製品	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)		
15水	ごはん 牛乳 ツナそぼろ丼 豚汁 あまなつみかん		牛乳	まぐろ にんじん にんじん、葉ねぎ	コーン、しょうが ごぼう、だいこん、ぶなしめじ あまなつみかん	ごはん 砂糖 米油	640 810	小学校(2~6年)、中学校給食開始		
16木	(小)ごはん (中)赤飯 牛乳 チキンカツ ゆでやさい すまし汁 (中)お祝いいちごゼリー	(小)スティックチーズ Pソース	牛乳、(小)チーズ とり肉 わかめ	にんじん にんじん、みつば	キャベツ たまねぎ、えのきたけ、たけのこ (中)いちご	(小)ごはん (中)赤飯 小麦粉 なたね油 (中)砂糖	631 808	中学校入学祝い献立		
17金	ロールパン 牛乳 大豆サラダ 米粉ホワイトシチュー	P卵無マヨネーズ	大豆 とり肉	にんじん、パセリ	キャベツ、きゅうり、コーン たまねぎ	ロールパン 卵無マヨネーズ 米油	632 794	ロールパン：小麦粉は50%愛知県産		
20月	麦ごはん 牛乳 揚げぎょうざ(小2こ、中3こ) もやしいため 豆腐の中華いため煮		牛乳 豚肉 豚肉、なると巻、豆腐	にんじん、チンゲンサイ	キャベツ もやし たまねぎ、しいたけ、たけのこ しょうが	麦ごはん 小麦粉 なたね油 米油 ごま油、米油	627 820	小1給食開始		
21火	ごはん 牛乳 さけの塩焼き ごまあえ 肉じゃが		牛乳 さけ 豚肉、揚げはんぺん	こまつな にんじん、ざやいんげん	キャベツ、もやし たまねぎ、こんにゃく	ごはん 砂糖 ごま 米油	581 742			
22水	ソフトめん 牛乳 ウイナーとやさいのソテー ミートソース		牛乳 ウイナーソーセージ 豚肉、大豆	にんじん、パセリ、トマト	キャベツ、コーン、えだまめ たまねぎ、マッシュルーム	ソフトめん 米油 米油	641 770	ソフトめん：小麦粉は70%愛知県産		
23木	ごはん 牛乳 はるさめサラダ マーボー豆腐	(中)味付乾燥小魚 P塩中華ドレッシング	牛乳、(中)味付乾燥小魚 豚肉、豆腐、大豆 とりレバー、赤みそ	にんじん 葉ねぎ	もやし、きゅうり にんにく、しょうが、たまねぎ たけのこ	ごはん はるさめ 塩中華ドレッシング 砂糖、でん粉 ごま油、米油	595 776			
24金	(小)赤飯(中)ごはん 牛乳 とりのてり焼き そえやさい 五目汁 (小)お祝いいちごゼリー	(中)角チーズ	牛乳、(中)チーズ とり肉 かまぼこ、生揚げ	にんじん にんじん、葉ねぎ	キャベツ だいこん、ごぼう、しいたけ こんにゃく (小)いちご	(小)赤飯 (中)ごはん 米油 (小)砂糖	617 760	小学校入学祝い献立		
27月	麦ごはん 牛乳 春キャベツのサラダ 米粉カレーライス	Pコーンクリームドレッシング	牛乳 豚肉、大豆	にんじん にんじん	キャベツ、きゅうり、コーン えだまめ たまねぎ	麦ごはん コーンクリームドレッシング 米油	596 752			
28火	ミルクロール 牛乳 ハンバーグのケチャップソースかけ やさいソテー コーンクリームスープ		牛乳 豚肉、とり肉 ベーコン	にんじん にんじん、パセリ	たまねぎ キャベツ、エリンギ たまねぎ、コーン	ミルクロール 砂糖、でん粉 米油 じゃがいも 白いんげん豆 米油	637 793	ミルクロール：小麦粉は50%愛知県産		
30木	ごはん 牛乳 米粉ほきフライ たくあんあえ あわせみそ汁 かしわもち		牛乳 ほき わかめ	にんじん、葉ねぎ	キャベツ、きゅうり、たくあん漬 だいこん、たまねぎ	ごはん 米粉 なたね油 米粉、砂糖、小豆	664 818	かしわもち：5月5日は端午の節句		

- 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①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(バック)…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。

毎月19日は
『食育の日〜おうちでごはんの日』です

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ください。

～6つの食品群分けについて～

献立表は、食品に含まれる主な栄養素の体内でのはたらきによって、6つの食品群に分けて記載しています。

- 主に体の組織をつくる食品群
1群：たんぱく質を多く含む
2群：無機質(カルシウム)を多く含む

- 主に体の調子を整える食品群
3群：主にビタミンA(カロテン)を多く含む
4群：主にビタミンCを多く含む

- 主にエネルギーになる食品群
5群：炭水化物を多く含む
6群：脂質を多く含む

同じ豆でも、タンパク質が豊富な大豆は1群、炭水化物が豊富な白いんげん豆は5群に記載しているよ!

給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、豚汁など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

給食についての意見、お問い合わせ先

*東部給食センター

☎62-9815

*保健給食課

☎51-2835

