

# 令和8年4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	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)	
15	水	(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	とりに肉 さくらかまぼこ、豆腐 わかめ	牛乳、(小)チーズ 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 (中)砂糖	なたね油	631 808	小学校(2~6年)、中学校給食開始 中学校入学祝い献立	
16	木	ソフトめん 牛乳 ウインナーとやさいのソテー ミートソース		ウインナーソーセージ 豚肉、大豆	牛乳 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		
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 とりに肉	牛乳 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 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	牛乳、(中)味付乾燥小魚 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	麦ごはん はるさめ 砂糖、でん粉 ごま油、米油	塩中華ドレッシング	595 776	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		さけ 豚肉、揚げはんぺん	牛乳 ごまつな にんじん、さやいんげん	キャベツ、もやし たまねぎ、こんにゃく	ごはん 砂糖 ごま じゃがいも、砂糖 米油	580 740			
22	水	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		豚肉、とりに肉 ベーコン	牛乳 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		
23	木	(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	とりに肉 かまぼこ、生揚げ	牛乳 (中)チーズ にんじん にんじん、葉ねぎ	キャベツ だいごん、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		
24	金	ごはん 牛乳 ツナそぼろ丼 豚汁 あまなつまかん		まぐろ 豚肉、豆腐、油揚げ 赤みそ	牛乳 にんじん にんじん、葉ねぎ	コーン、しょうが ごぼう、だいごん、ぶなしめじ あまなつまかん	ごはん 砂糖 米油	640 810			
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	コーンクリームドレッシング	豚肉、大豆	牛乳 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	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		ほき 豆腐、油揚げ、赤みそ 白みそ わかめ	牛乳 にんじん、葉ねぎ	キャベツ、きゅうり、たくあん漬 だいごん、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		
30	木	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		豚肉 豚肉、なると巻、豆腐	牛乳 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	ごはん 小麦粉 なたね油 米油 ごま油、米油	627 820			

- 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(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ほたらきによって、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

\* 北部給食センター

☎ 88-1817

\* 保健給食課

☎ 51-2835

