

令和8年4月分学校給食献立表

豊橋市曙学校給食センター

日曜日	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 中学・ 高等	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	皿	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、とり肉 牛乳 ベーコン		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 米油	637 793	小学部(2~6年)、中高等部 給食開始 ミルクロール：小麦粉は50% 愛知県産
16	木		(小)ごはん (中高)赤飯 牛乳 チキンカツ ゆでやさい すまし汁 (中高)お祝いいちごゼリー	(小)スティックチーズ Pソース	とり肉 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 (中高)いちご	(小)ごはん (中高)赤飯 小麦粉 なたね油 (中高)砂糖	631 808	中・高等部入学・進級お祝い 献立	
17	金		ごはん 牛乳 さげの塩焼き ごまあえ 肉じゃが		さげ 豚肉、揚げはんぺん	こまつな 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 米油	580 740		
20	月		麦ごはん 牛乳 春キャベツのサラダ 米粉カレーライス			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	小学部1年生給食開始	
21	火		ごはん 牛乳 はるさめサラダ マーボー豆腐	(中高)味付乾燥小魚 P塩中華ドレッシング		牛乳、(中高)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	ごはん はるさめ 砂糖、でん粉 ごま油、米油	605 776		
22	水		(小)赤飯 (中高)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	(中高)角チーズ	とり肉	牛乳 (中高)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 (中高)ごはん 米油 (小)砂糖	617 760	小学部入学・進級お祝い献立	
23	木	皿	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		ウイナーソーセージ 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	
24	金		ごはん 牛乳 揚げぎょうざ(小2こ、中高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 でん粉、砂糖 ごま油、米油	627 820		
27	月		麦ごはん 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	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	麦ごはん 砂糖 米油	640 810		
28	火	皿	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	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	
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		ほき 豆腐、油揚げ、赤みそ 白みそ	牛乳 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	

- 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。
- 小学部のエネルギー(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。

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インゲン豆は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

給食についてのご意見、お問い合わせ先

* 曙給食センター

☎21-6071

* 保健給食課

☎51-2835

