

令和8年4月分学校給食献立表

豊橋市南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 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	(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	とりにく	牛乳、(小)チーズ	にんじん	キャベツ	(小)ごはん (中)赤飯 小麦粉	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	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、とりにく	牛乳	にんじん	キャベツ、エリンギ	ミルクロール 砂糖、でん粉	米油	637 793	ミルクロール：小麦粉は50% 愛知県産
17金	麦ごはん 牛乳 ツナそぼろ丼 豚汁 あまなつみかん		まぐろ 豚肉、豆腐、油揚げ 赤みそ	牛乳	にんじん	コーン、しょうが ごぼう、だいこん、ぶなしめじ	麦ごはん 砂糖	米油	640 810	
20月	ごはん 牛乳 春キャベツのサラダ 米粉カレーライス	ポン酢・マヨネーズ	豚肉、大豆	牛乳	にんじん	キャベツ、きゅうり、コーン えだまめ	ごはん	コーンクリーム・ドレッシング 米油	596 752	小1 給食開始
21火	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		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	637 833	
22水	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 とりにく	牛乳 チーズ、調理用牛乳 生クリーム	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
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	とりにく	牛乳 (中)チーズ	にんじん	キャベツ だいこん、ごぼう、しいたけ ごんにやく	(小)赤飯 (中)ごはん	米油	617 760	小学校入学祝い献立
24金	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	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、ごんにやく	ごはん	ごま 米油	581 742	
27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	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	塩中華ドレッシング ごま油、米油	606 788	
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	牛乳	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	664 818	かしわもち：5月5日は端午の節句
30木	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

- 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(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

給食についての意見、お問い合わせ先

* 南部給食センター

☎45-4512

* 保健給食課

☎51-2835

