

令和8年6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ほたらき						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 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)		
1	月	ごはん 牛乳 米粉ほきフライ もやしとごまつなのおかかいため ふのすまし汁	(中)味付乾燥豆腐 (中)味付乾燥豆腐	牛乳 ほき かつお節 豆腐、とり肉	牛乳	ごまつな にんじん、葉ねぎ	もやし たまねぎ、だいこん、えのきたけ	ごはん 米粉 なたね油 米油	592 765		
2	火	麦ごはん 牛乳 やさいとベーコンのソテー 米粉カレーライス		ベーコン 豚肉、大豆	牛乳	にんじん	キャベツ、コーン、えだまめ たまねぎ	麦ごはん じゃがいも 米油 米油	594 757		
3	水	ミルクロール 牛乳 ハンバーグのワインソースかけ そえやさい コンソメスープ		豚肉、とり肉	牛乳	にんじん にんじん、パセリ	たまねぎ キャベツ たまねぎ	ミルクロール 砂糖、てん粉 米油 米油	593 737	ミルクロール：小麦粉は50% 愛知県産	
4	木	ごはん 牛乳 すりみ入りしのだの含め煮 五目きんぴら 一口洋なしゼリー		豆腐、油揚げ、たら 豚肉	牛乳	にんじん、さやいんげん	こんにゃく、ごぼう、たけのこ 洋なし	ごはん 砂糖 砂糖 砂糖 ごま、ごま油、米油	630 793	かみかみ献立：4日～10日は 歯と口の健康週間	
5	金	ごはん 牛乳 揚げきょうざ(小2こ、中3こ) そえやさい 豚肉とたつぷりやさいのスープ		豚肉	牛乳	にんじん にんじん、チンゲンサイ	キャベツ もやし たまねぎ、キャベツ、しょうが、ぶなしめじ	ごはん 小麦粉 なたね油 米油 米油、ごま油	597 789		
8	月	ごはん 牛乳 いわしのしょうが煮 赤しそあえ やさいの炊き合わせ		いわし	牛乳	赤しそ にんじん	しょうが キャベツ、きゅうり こんにゃく、たまねぎ、れんこん	ごはん じゃがいも、砂糖	577 738		
9	火	米粉パン(小麦入り) 牛乳 キャベツミンチカツ えだまめとコーンのソテー 夏やさいとチキンのトマト煮		牛肉、豚肉	牛乳		キャベツ コーン、えだまめ にんにく、なす、たまねぎ	米粉パン(小麦入り) 小麦粉 なたね油 米油 米油	666 831	愛知を食べる学校給食の日 米粉パン(小麦入り)：小麦粉と米粉 の一部は愛知県産 夏やさいとチキンのトマト煮：青しそ は豊橋産	
10	水	麦ごはん 牛乳 ツナそぼろ丼 かんぴょうのみそ汁 (中)メロン	(小)味付乾燥小魚	まぐろ 豆腐、油揚げ、米こうじみそ	牛乳、(小)味付乾燥小魚	にんじん にんじん、葉ねぎ	コーン、しょうが たまねぎ、かんぴょう、えのきたけ (中)メロン	麦ごはん 砂糖 じゃがいも 米油	623 802	かんぴょうのみそ汁：栃木県 の郷土料理	
11	木	ごはん 牛乳 いかフライ ゆでキャベツ じゃがいものカレーいため	Pソース	いか	牛乳		キャベツ たまねぎ、にんにく	ごはん 小麦粉 なたね油 米油	637 810	かみかみ献立	
12	金	ごはん 牛乳 さげの塩焼き 焼きいも すいとん汁	のり佃煮	さげ	牛乳、のり佃煮		ごぼう、だいこん、ぶなしめじ	ごはん さつまいも すいとん	581 721	豊橋空襲を忘れない。平和を 考える学校給食の日	
15	月	ごはん 牛乳 どりのてり焼き きゅうりあえ 五目煮		とり肉	牛乳		キャベツ、きゅうり、きゅうり漬け こんにゃく、れんこん、ごぼう、しいたけ	ごはん 砂糖 米油	628 791	かみかみ献立	
16	火	ごはん 牛乳 さばの銀紙焼き ミニトマト(小1こ、中2こ) 親子煮		さば、赤みそ、白みそ とり肉、卵、高野豆腐	牛乳	ミニトマト にんじん、みつば	たまねぎ、たけのこ、しいたけ	ごはん 砂糖 じゃがいも、砂糖	623 790	ミニトマト：豊橋産	
17	水	ごはん 牛乳 青じそとトマトの豊橋豚キムチ 肉だんごのスープ煮 (小)メロン	(中)味付乾燥小魚	豚肉 肉だんご、豆腐	牛乳、(中)味付乾燥小魚	トマト、青じそ にんじん、葉ねぎ	にんにく、れんこん、キムチ、たまねぎ だいこん、たけのこ、しょうが (小)メロン	ごはん 砂糖 はるさめ 米油 ごま	593 746	青じそとトマトの豊橋豚キムチ： 青じそは豊橋産	
18	木	サンドイッチパンズ 牛乳 フィッシュバーガー(たらフライ) フィッシュバーガー(ゆでキャベツ) ポテトクリームスープ	ケチャップソース	たら	牛乳		キャベツ たまねぎ、コーン	サンドイッチパンズ 小麦粉 なたね油 米油	680 781	サンドイッチパンズ：小麦粉 は50%愛知県産	
19	金	麦ごはん 牛乳 しそしゅうまい(小2こ、中3こ) そえやさい 夏やさいのマーボー豆腐		とり肉	牛乳	青じそ にんじん トマト、葉ねぎ	たまねぎ もやし にんにく、しょうが、たまねぎ なす	麦ごはん 小麦粉 ラード 米油 ごま油、米油	644 837	愛知を食べる学校給食の日	
22	月	ごはん 牛乳 白はんぺんの米粉いそ揚げ こんぶ豆 豚汁		白はんぺん 大豆、油揚げ 豚肉、豆腐、赤みそ	牛乳 青のり こんぶ	にんじん にんじん、葉ねぎ	ごぼう、たまねぎ、だいこん えのきたけ	ごはん 米粉 砂糖 なたね油	609 773		
23	火	ごはん 牛乳 玄米入りつくね そえやさい じゃがいものそぼろ煮		とり肉	牛乳		キャベツ、コーン たまねぎ、こんにゃく、たけのこ グリーンピース	ごはん 発芽玄米 米油 米油	661 834		
24	水	中華めん 牛乳 じゃがいもとウインナーのソテー チャーシューめん		ウインナーソーセージ 豚肉、とりレバー、大豆、赤みそ	牛乳	にんじん、パプリカ、葉ねぎ	コーン、エリンギ たまねぎ、たけのこ、しょうが	中華めん じゃがいも 砂糖、てん粉 ごま油、米油	632 748	中華めん：小麦粉は100%愛 知県産	
25	木	ごはん 牛乳 春巻 もやしいため 八宝菜		豚肉	牛乳		キャベツ、もやし もやし しょうが、たまねぎ、キャベツ たけのこ、きくらげ	ごはん 小麦粉 なたね油 米油 ごま油、米油	650 821		
26	金	麦ごはん 牛乳 ピビンバ わかめスープ ブルーベリークレープ		豚肉 豆腐、なると巻 豆乳	牛乳	にんじん、チンゲンサイ にら	にんにく、ぜんまい、えのきたけ たけのこ、わらび、しいたけ 切干しいたけ たまねぎ、もやし ブルーベリー	麦ごはん 砂糖 はるさめ でん粉、砂糖	624 774		
29	月	麦ごはん 牛乳 ルーロー飯(豚肉の甘辛丼) ルオポータン(だいこんのスープ) レモンゼリー		豚肉 とりだんご	牛乳	チンゲンサイ にんじん、葉ねぎ	にんにく、しょうが、たまねぎ、たけのこ だいこん、もやし レモン	麦ごはん 砂糖、でん粉 米油 砂糖	529 669	アジア料理を食べる学校給食 の日 アジア競技大会・アジアパラ 競技大会応援献立：台湾料理	
30	火	ごはん 牛乳 チキンカツ ゆでやさい かき玉汁	Pソース	とり肉 豆腐、かまぼこ、卵	牛乳		キャベツ、きゅうり たまねぎ、えのきたけ	ごはん 小麦粉 なたね油 でん粉	596 749		

- 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。
- P(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。

29品目のアレルギーを含む商品の情報は裏面に表示しています。29品目以外のアレルギー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。

とよはし産学校給食の日

6月に使用するトマト、なすは
豊橋産です。
豊橋市は全国でも有数の
トマト、なす
の産地です。

食べて応援!アジア競技大会・アジアパラ競技大会応援献立

アジア競技大会・アジアパラ競技大会とは、4年に一度、アジア
の45の国と地域が参加するアジア最大のスポーツの祭典です。
今年度、名古屋市や愛知県の各所をはじめ
とした5都府県で「愛知・名古屋2026
大会」が開催されます。
大会に向けてアジアの国や地域について
より興味を持ってもらうため、学校給食で
アジア料理を提供します。
6月は日本の南西に位置する台湾の料理です。
給食を通じてアジアについて知り、大会を応援しましょう!

毎月19日は
『食育の日～おうちでごはんの日』です

**豊橋空襲を忘れない。
平和を考える学校給食の日**

約80年前の6月におきた豊橋空襲に
ついて知るとともに、平和
について考える機会とする
ため、戦時中や戦後に食べ
られていた食事をイメージ
した給食を提供します。

6月に提供されるかき玉汁、豚汁、八宝菜など
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
* 東部給食センター * 保健給食課
☎62-9815 ☎51-2835