

平成29年9月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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 豆・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)		
4月	ごはん	Pソース	ミンチカツ	飲用牛乳			ごはん		655 818	
	ミンチカツ ゆでやさい とうがんのカレースープ🍴					キャベツ とうがん、たまねぎ	米油			
5火	ごはん		豆腐、赤みそ、豚肉	飲用牛乳	ねぎ	たまねぎ、にんにく、しょうが	ごはん	ごま油、米油	618 779	
	エリンギのオイスターソースいため ーロアセロラゼリー			にんじん、チンゲンサイ	エリンギ、もやし、コーン ーロアセロラゼリー	でん粉、砂糖 米油				
6水	ごはん		豚肉	飲用牛乳			ごはん		565 710	
	肉じゃが 和風サラダ		P和風ドレッシング	油揚げ	にんじん、さやいんげん	たまねぎ キャベツ、きゅうり、もやし	じゃがいも、砂糖 こんにゃく	米油 和風ドレッシング		
7木	鶏丼		鶏肉	飲用牛乳		たまねぎ、枝豆、しょうが	ごはん	米油	624 797	鶏丼：具をごはんの上にのせ ましょう。
	だんご汁 巨峰ぶどう(小2こ・中3こ)		油揚げ、なると巻	にんじん、ねぎ	だいこん、しいたけ 巨峰ぶどう	長いも、いももち				
8金	ごはん	ゆかり粉	いわしの土佐煮	飲用牛乳			ごはん		542 686	ゆかりあえ：ゆかり粉と具を まぜましょう。
	いわしの土佐煮 ゆかりあえ きのこ汁		鶏肉、赤みそ、生揚げ	しそ にんじん、ねぎ	キャベツ、もやし だいこん、ぶなしめじ、エリンギ、しいたけ					
11月	ごはん	かつおふりかけ	かつおふりかけ	飲用牛乳			ごはん		628 783	
	肉だんごのうま煮 だいこんサラダ		いか、うずら卵、肉だんご		にんじん、さやいんげん にんじん	たまねぎ、たけのこ、しいたけ コーン、きゅうり、だいこん	砂糖、でん粉 ごまドレッシング			
12火	夏野菜のちよい辛ライス🍴 青じそ・きゅうり わかめスープ 豆乳プリン🍴	酢じょうゆ	豚肉	飲用牛乳	トマト 青じそ	たまねぎ、なす きゅうり	ごはん、でん粉、砂糖	米油、ごま油	611 755	小皿→具、青じそ・きゅうり 夏野菜のちよい辛ライス：平成28年度ア イデア料理コンテスト豊橋市長賞受賞 献立です。ごはんの上に、具と青じそ・き ゅうりをのせ、酢じょうゆをかけましょう。
		豆腐、すり身ボール 豆乳プリン	わかめ	にんじん、チンゲンサイ						
13水	ホットドック ウインナー(小2こ・中3こ)	ケチャップ	ウインナー	飲用牛乳		キャベツ	サンドイッチロール	米油	762 924	ホットドック：パンにソーセージとキャベ ツをはさみ、ケチャップをかけましょう。 サンドイッチロール：小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。 パンブキンポタージュ：ホワイトルウ を手作りしています。
	パンブキンポタージュ🍴		鶏肉	牛乳、チーズ 生クリーム	にんじん、かぼちゃ	たまねぎ	小麦粉 米油、バター			
14木	ごはん	Pソース	サーモンフライ	飲用牛乳			ごはん	米油	629 789	
	サーモンフライ ゆでやさい けんちん汁		豆腐	にんじん、ねぎ	キャベツ ごぼう、だいこん、しいたけ	長いも ごま油				
15金	ひじきのまぜごはん		鶏肉、大豆、ちくわ	飲用牛乳、ひじき	にんじん		ごはん	米油、ごま油	579 738	ひじきのまぜごはん：具とごはん をまぜましょう。 みかんゼリー：愛知県産のみかん を使用しています。
	白みそ汁 フルーツミックス🍴		わかめ	ねぎ	だいこん、たまねぎ、ぶなしめじ みかんゼリー、桃、パイナップル	じゃがいも				
19火	ごはん	こうなごの佃煮		飲用牛乳			ごはん		541 711	
	こうなごの佃煮 大豆の煮付 五目汁 (小)梨(中)液状ヨーグルト🍴		大豆、油揚げ 鶏肉、なると巻 (中)液状ヨーグルト	にんじん にんじん、ねぎ	だいこん、ごぼう、えのきたけ (小)梨	砂糖 でん粉				
20水	冷やし天ぷらうどん	めんつゆ		飲用牛乳	かき揚げ		白玉うどん	米油	655 787	冷やし天ぷらうどん：パン皿にうどんと かき揚げをのせ、つゆをかけましょう。 白玉うどん：小麦粉の一部は愛知県 産を使用しています。
	卵とじ (中)梨	卵、かまぼこ、豚肉	にんじん、みつば	たまねぎ (中)梨	砂糖、じゃがいも					
21木	ハヤシライス🍴	小魚	豆乳、豚肉	飲用牛乳、小魚	にんじん	たまねぎ、グリーンピース	ごはん、じゃがいも	米油	597 759	
	やさいサラダ	Pコーンクリーム ドレッシング			にんじん	キャベツ、きゅうり	コーンクリーム ドレッシング			
22金	わかめごはん	わかめごはんの素		飲用牛乳			ごはん		621 777	わかめごはん：わかめごはん の素をごはんにまぜましょう。
	春巻 ゆでやさい 中華スープ	Pしょうゆ	春巻 鶏肉		にら、にんじん	もやし たけのこ、たまねぎ、枝豆、しいたけ	はるさめ ごま油、米油			
25月	ゆかりごはん	ゆかり粉		飲用牛乳	しそ		ごはん		617 768	ゆかりごはん：ゆかり粉をご はんにまぜましょう。
	米粉コロツケ ゆでやさい すまし汁	Pソース			にんじん	キャベツ たまねぎ	米粉コロツケ 米油			
26火	インディアンライス🍴		豚肉	飲用牛乳	にんじん	たまねぎ、グリーンピース	ごはん	米油	610 773	インディアンライス：具とごはんを まぜましょう。 四色ゼリー：豆乳、青りんご、ぶどう、 桃の色です。
	やさいとベーコンのスープ フルーツカクテル🍴		ベーコン	にんじん、チンゲンサイ	キャベツ、ぶなしめじ みかん、パイナップル、四色ゼリー	じゃがいも				
27水	ごはん			飲用牛乳			ごはん		616 777	
	ひじき佃煮 鶏の竜田揚げ かき玉汁		鶏の竜田揚げ 豆腐、卵、かまぼこ	にんじん、ねぎ	たまねぎ、とうがん、えのきたけ	でん粉				
28木	そばろ井🍴		まぐろ	飲用牛乳	にんじん	しょうが、たまねぎ、コーン	ごはん	米油	668 836	そばろ井：具をごはんの上に のせましょう。
	豚汁 栗(くり)🍴		豚肉、豆腐、赤みそ	ねぎ、にんじん	ごぼう、だいこん、根菜ねぎ	栗(くり)				
29金	クロワッサン			飲用牛乳			クロワッサン		602 692	クロワッサン：小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。
	トマト煮🍴 ハムとやさいのソテー りんご		白いんげん豆、鶏肉 ロースハム	にんじん、トマト	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン りんご	マカロニ 米油 米油				

平成29年9月分学校給食献立のアレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	献立名	表示義務のある原因物質（そば、落花生は使用しません）						アレルギー表示推奨品目（いくらは使用しません）
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに	
4月	ごはん							あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉
	ミンチカツ	Pソース			ミンチカツ			バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
	ゆでやさい							
5火	とうがんのカレースープ				しょうゆ、カレールウ			しょうゆ（大豆）、洋だし（大豆、豚肉）、カレールウ（豚肉、りんご）
	ごはん							
	マーボー豆腐				しょうゆ			豆腐（大豆）、豚肉、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）、トウバンジャン（大豆）、しょうゆ（大豆）、赤みそ（大豆）、ごま油（ごま）
6水	エリンギのオイスターソースいため				しょうゆ、オイスターソース			しょうゆ（大豆）、オイスターソース（大豆）
	一口アセロラゼリー							
	ごはん							
7木	肉じゃが				しょうゆ			豚肉、しょうゆ（大豆）
	和風サラダ	P和風ドレッシング			P和風ドレッシング			油揚げ（大豆）、P和風ドレッシング（大豆、りんご）
	鶏丼				しょうゆ			鶏肉、枝豆（大豆）、しょうゆ（大豆）
8金	だんご汁				しょうゆ、白しょうゆ			油揚げ（大豆）、長いも、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
	巨峰ぶどう							
	ごはん							
11月	いわしの土佐煮	ゆかり粉			いわしの土佐煮			いわしの土佐煮（大豆）
	ゆかりあえ							赤みそ（大豆）、生揚げ（大豆）、鶏肉
	きのこ汁							かつおぶりかけ（ごま、大豆）
12火	ごはん	かつおぶりかけ		かつおぶりかけ	かつおぶりかけ			いか、肉だんご（大豆、鶏肉、豚肉）、しょうゆ（大豆）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）
	肉だんごのうま煮		うずら卵		肉だんご、しょうゆ			Pごまドレッシング（ごま、大豆）
	だいこんサラダ	Pごまドレッシング			Pごまドレッシング			
13水	夏野菜のちよい辛ライス	酢じょうゆ			しょうゆ、酢じょうゆ			豚肉、ごま油（ごま）、しょうゆ（大豆）、酢じょうゆ（大豆、ごま）
	青じそ・きゅうり				しょうゆ、白しょうゆ			しょうゆ（大豆）、豆腐（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンバイヨン中華（鶏肉）
	わかめスープ							豆乳プリン（大豆）
14木	豆乳プリン							
	ホットドック	ケチャップ		サンドイッチロール	サンドイッチロール			サンドイッチロール（大豆、豚肉）
	ウインナー							ウインナー（豚肉）
15金	パンブキンポタージュ			牛乳・チーズ・生クリーム・バター	小麦粉			鶏肉、洋だし（大豆、豚肉）
	ごはん							
	サーモンフライ	Pソース			サーモンフライ			サーモンフライ（さけ）
19火	ゆでやさい				しょうゆ			長いも、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）
	けんちん汁				しょうゆ			大豆、鶏肉、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）
	ひじきのまぜごはん							豆腐（大豆）、白みそ（大豆）
20水	白みそ汁							桃
	フルーツミックス							
	ごはん	こうなごの佃煮						
21木	こうなごの佃煮							
	大豆の煮付				しょうゆ			大豆、油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
	五目汁				しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
22金	(小) 梨							
	(中) 液状ヨーグルト			(中) 液状ヨーグルト				
	冷やし天ぷらうどん	めんつゆ			白玉うどん、めんつゆ、かき揚げ			めんつゆ（大豆）
25月	卵とじ		卵		しょうゆ、白しょうゆ			豚肉、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
	(中) 梨							
	ハヤシライス				ハヤシルウ、ドミグラスソース			豚肉、粉末豆乳（大豆）、ハヤシルウ（大豆、豚肉）、洋だし（大豆、豚肉）、ドミグラスソース（鶏肉）
26火	やさいサラダ	Pコーンクリームドレッシング						
	小魚	小魚						
	わかめごはん	わかめごはんの素						
27水	春巻	Pしょうゆ			春巻、Pしょうゆ			春巻（大豆、豚肉、ごま）、Pしょうゆ（大豆）
	ゆでやさい				しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉、枝豆（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンバイヨン中華（鶏肉）、ごま油（ごま）
	中華スープ							
28木	ゆかりごはん	ゆかり粉						
	米粉コロッケ	Pソース						米粉コロッケ（牛肉、豚肉）
	ゆでやさい				しょうゆ、白しょうゆ			豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
29金	すまし汁							豚肉、洋だし（大豆、豚肉）
	インディアンライス							洋だし（大豆、豚肉）、ベーコン（豚肉）
	やさいとベーコンのスープ							四色ゼリー（大豆、りんご、桃）
30火	フルーツカクテル							
	ごはん				ひじき佃煮			ひじき佃煮（大豆、ごま）
	ひじき佃煮				鶏の竜田揚げ			鶏の竜田揚げ（大豆、鶏肉）
31水	鶏の竜田揚げ		卵		しょうゆ、白しょうゆ			豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
	かき玉汁				しょうゆ			しょうゆ（大豆）
	そばろ丼							豚肉、豆腐（大豆）、赤みそ（大豆）
1月	豚汁							
	栗（くり）							
	クロワッサン			クロワッサン	クロワッサン			クロワッサン（大豆、豚肉）
2月	トマト煮				マカロニ			鶏肉、洋だし（大豆、豚肉）
	ハムとやさいのソテー							ロースハム（豚肉）
	りんご							りんご

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。（下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。）

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生（そば、落花生は学校給食で使用しません）

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン（いくらは学校給食で使用しません）

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成29年10月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜		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 豆・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)		
2月	なめし 若鶏の風味揚げ ツナと大豆の煮付	なめしの素			鶏肉 まぐろ、大豆	だいこんの葉 にんじん、さやいんげん	にんにく、しょうが たけのこ、れんこん、しいたけ	麦ごはん でん粉 こんにゃく、砂糖	米油	689 860	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。
3火	ロールパン ハヤシシチュー じゃがいも入りオムレツ やさいソテー				豚肉、豆乳 じゃがいも入りオムレツ	にんじん パセリ	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン	ロールパン バター 米油		628 792	ロールパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
4水	ごはん ハンバーグのごまみそかけ 五目きんぴら 月見ゼリー				ハンバーグ、赤みそ 豚肉、揚げはんぺん	にんじん、さやいんげん	しょうが ごぼう、切干しだいこん 月見ゼリー	ごはん 砂糖 こんにゃく、砂糖	米油、ごま 米油	755 932	月見ゼリー：今年は4日が中秋の名月になります。ぶどう、みかんが使われています。
5木	豚玉丼 だんご汁 りんご(小1こ・中2こ)				豚肉、卵 なると巻、油揚げ	にんじん、みつば にんじん、ねぎ	たまねぎ、たけのこ だいこん、しいたけ りんご	麦ごはん、砂糖 長いも、いももち	米油	626 812	豚玉丼：具をごはんの上にのせましょう。
6金	ごはん マーボー豆腐 パンサンスー	(中)スティックチーズ			豚肉、豆腐、赤みそ	ねぎ にんじん	たまねぎ、にんにく、しょうが もやし、きゅうり	ごはん でん粉、砂糖 ビーフン、砂糖	米油、ごま油 米油	618 830	
10火	ごはん 豚肉とキャベツのみそいため ぶりのみりん焼	やさいふりかけ			赤みそ、揚げはんぺん、豚肉 ぶりのみりん焼	やさいふりかけ にんじん、ねぎ	キャベツ、たまねぎ、しょうが、しいたけ	ごはん 砂糖	米油、ごま油	618 782	
11水	米粉パン キャベツミンチカツ ゆでやさい やさいとチーズの卵スープ 梨ゼリー	Pソース		キャベツミンチカツ			枝豆、コーン たまねぎ、とうがん、にんにく 梨ゼリー	米粉パン でん粉 バター	米油 バター	753 921	愛知を食べる学校給食の日 米粉パン：小麦粉と米粉の一部は愛知県産を使用しています。 キャベツミンチカツ：愛知県産のキャベツ、豊橋産の青じそを使用しています。 梨ゼリー：豊橋産の梨を使用しています。
12木	そばろごはん 呉汁 みかん			まぐろ 大豆、豆乳、白みそ	豚肉、ひじき にんじん、ねぎ	にんじん にんじん、ねぎ	コーン、しょうが だいこん、ごぼう、しいたけ みかん	麦ごはん、砂糖 こんにゃく、さといも	米油 米油	645 804	そばろごはん：具とごはんをまぜましょう。 呉汁：群馬県の郷土料理です。
13金	ごはん 酢豚 中華サラダ		Pごまドレッシング		豚肉 わかめ、寒天	にんじん、さやえんどう	たまねぎ、たけのこ、れんこん、しいたけ もやし、キャベツ、コーン	ごはん でん粉、砂糖	米油 ごまドレッシング	661 826	
16月	ひじきごはん コロッケ ゆでやさい みそ汁	ひじきごはんの素 Pソース				にんじん ねぎ	キャベツ だいこん、たまねぎ、えのきたけ	ごはん コロッケ	米油	659 823	ひじきごはん：ひじきごはんの素をごはんにまぜましょう。
17火	ごはん やさいの中華クリーム煮 ピリ辛いため煮			ロースハム 豚肉	豚肉、生クリーム にんじん、チンゲンサイ	にんじん にんじん、チンゲンサイ	はくさい、枝豆、たまねぎ れんこん	ごはん じゃがいも、でん粉 はるさめ、砂糖	米油 米油、ごま油、ごま	623 791	
18水	ちらしずし みそこんにゃく すまし汁	Pごまみそだれ		ちくわ、油揚げ ごまみそだれ	豚肉、豆腐 わかめ	にんじん みつば	干びょう、しいたけ たまねぎ、えのきたけ	ごはん、砂糖 こんにゃく ふ		538 679	ちらしずし：具とごはんをまぜましょう。
19木	カレーあんかけ 大豆のいそ煮 スイートポテト			鶏肉、かまぼこ 大豆、油揚げ、ひじき	鶏肉、かまぼこ 大豆、鶏肉	にんじん にんじん、さやいんげん	根深ねぎ、たまねぎ、しいたけ	白玉うどん 砂糖 スイートポテト	米油	663 764	白玉うどん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
20金	ごはん さんまのかば焼 のっぺい汁 みかん			さんま 生揚げ		にんじん、ねぎ	ごぼう、だいこん みかん	ごはん でん粉、砂糖 長いも、でん粉、こんにゃく	米油 ごま油	657 822	
23月	ごはん 梅干し(小1、中2、特別支援) しそこんぶ(小2～6、中1、3) 牛肉とやさいのすき煮 豆腐汁	梅干し しそこんぶ			豚肉 豆腐、かまぼこ	にんじん、ねぎ	梅干し たまねぎ、はくさい ごぼう、だいこん	ごはん こんにゃく、砂糖	米油	532 675	梅干し：向山梅林公園の梅を調理場で漬けた手作り梅干しです。
24火	ごはん かわいいフライ ゆでやさい やさいの炊き合せ	Pソース		かわいいフライ			キャベツ、きゅうり たまねぎ、しいたけ	ごはん 米油		625 787	
25水	くりごはん 鶏のてり焼 ぶ玉汁			油揚げ 鶏のてり焼 豆腐、かまぼこ	豚肉、高野豆腐、揚げはんぺん わかめ	にんじん にんじん、みつば	たまねぎ、だいこん、えのきたけ	ごはん、こんにゃく、砂糖 栗(くり)		558 709	くりごはん：具とごはんをまぜましょう。
26木	チリドッグ 豆まめスープ りんご(小1こ・中2こ)			ウインナー 大豆、鶏肉		にんじん にんじん	にんにく、たまねぎ キャベツ、コーン、たまねぎ、枝豆 りんご	サンドイッチロール 米油 米油		672 798	チリドッグ：パンに具をはさんで食べましょう。 サンドイッチロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
27金	ごはん 親子煮 ごまつなのごまあえ	小魚			鶏肉、卵 油揚げ	にんじん、ねぎ にんじん、ごまつな	たまねぎ はくさい、もやし	ごはん じゃがいも、砂糖 砂糖	ごま	600 767	
30月	ゆかりごはん ちくわの米粉いそべ揚げ(小2こ・中2こ) 豚汁	ゆかり粉			ちくわ 豚肉、豆腐、赤みそ	しそ にんじん、ねぎ	ごぼう、根深ねぎ、だいこん	麦ごはん 米粉	米油	597 729	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましょう。
31火	ごはん ごぼう入りつくね(小2こ・中3こ) そえやさい さといもの含め煮				ごぼう入りつくね いか	ごまつな にんじん、さやいんげん	キャベツ だいこん、たけのこ、しいたけ	ごはん 米油		549 716	

お知らせ

○ 献立は都合により変更する場合もあります。

○ 献立名の㊟は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。

○  はスプーンをつけます。

○ 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★

「やさいとチーズの卵スープ」

1人分材料

卵	30 g	にんにく	0.2 g (みじん切り)
ベーコン	10 g (1cm切り)	バター	1 g
たまねぎ	20 g (スライス)	チキンブイヨン	13cc
とうがん	40 g (短冊切り)	しょうゆ	2cc
トマト	20 g (さいのめ切り)	塩	少々
パセリ	0.5 g (みじん切り、水にさらす)	こしょう	少々
チーズ	2 g	でんぷん	1 g (水でとく)

バターとチーズの風味のきいた、まろやかな卵スープです。地元でとれた、新鮮でおいしい卵、トマト、とうがんを使っています。

毎月19日は『食育の日～
おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

検索

給食用食材料の放射性物質測定結果は
(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

検索

作り方

- ① バターで、にんにくを炒め香りを出し、ベーコン、たまねぎを炒める。
- ② 水を加え、あくをとる。
- ③ チキンブイヨンを加え、トマト、とうがんを煮る。
- ④ チーズを加え、aで調味し、水ときでんぷんを加える。
- ⑤ 卵を加え、仕上げにパセリを加える。



平成29年10月分学校給食献立のアレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	献立名	表示義務のある原因物質（そば、落花生は使用しません）						アレルギー表示推奨品目（いくらは使用しません）
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに	
	なめし	なめしの素						あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
2月	なめし 若鶏の風味揚げ ツナと大豆の煮付				しょうゆ			鶏肉 大豆、しょうゆ（大豆）
3火	ロールパン ハヤシシチュー じゃがいも入りオムレツ やさしいソテー		じゃがいも入りオムレツ	ロールパン バター じゃがいも入りオムレツ	ロールパン ハヤシルウ、ドミグラスソース			ロールパン（大豆、豚肉） 豚肉、豆乳（大豆）、ハヤシルウ（大豆、豚肉）、洋だし（大豆、豚肉）、ドミグラスソース（豚肉、鶏肉、大豆）、トマトソース（大豆） じゃがいも入りオムレツ（豚肉）
4水	ごはん ハンバーグのごまみそかけ 五目さんびら 月見ゼリー				ハンバーグ しょうゆ			ハンバーグ（大豆、豚肉、鶏肉）、ごま、赤みそ（大豆） 豚肉、揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）
5木	豚玉丼 だんご汁 りんご		卵		しょうゆ、白しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ			豚肉、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆） 長いも、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、油揚げ（大豆） りんご
6金	ごはん マーボー豆腐 バンサンスー (中)スティックチーズ				しょうゆ しょうゆ			豚肉、豆腐（大豆）、赤みそ（大豆）、中華だし（大豆、鶏肉、豚肉） トウバンジャン（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま） しょうゆ（大豆）
10火	ごはん 豚肉とキャベツのみそいため ぶりのみりん焼	(中)スティックチーズ やさいふりかけ		(中)スティックチーズ	しょうゆ ぶりのみりん焼			豚肉、揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）、赤みそ（大豆）、ごま油（ごま） ぶりのみりん焼（大豆）
11水	米粉パン キャベツミンチカツ ゆでやさい やさいとチーズの卵スープ 梨ゼリー	Pソース	卵	米粉パン チーズ、バター	米粉パン キャベツミンチカツ しょうゆ			米粉パン（大豆、豚肉） キャベツミンチカツ（大豆、豚肉、鶏肉）、Pソース（大豆、りんご） 枝豆（大豆） ベーコン（豚肉）、チキンピュヨン（鶏肉）、しょうゆ（大豆）
12木	そぼろごはん 呉汁 みかん				しょうゆ			しょうゆ（大豆） 大豆、豆乳（大豆）、白みそ（大豆）
13金	ごはん 酢豚 中華サラダ				しょうゆ、オイスターソース Pごまドレッシング			豚肉、しょうゆ（大豆）、中華だし（大豆、鶏肉、豚肉）、オイスターソース（大豆） Pごまドレッシング（大豆、ごま）
16月	ひじきごはん コロッケ ゆでやさい みそ汁	ひじきごはんの素 Pソース			ひじきごはんの素 コロッケ			ひじきごはんの素（大豆） Pソース（大豆、りんご）、コロッケ（大豆、牛肉、豚肉） 白みそ（大豆）、赤みそ（大豆）、豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）
17火	ごはん やさいの中華クリーム煮 ピリ辛いため煮			牛乳、生クリーム	しょうゆ、オイスターソース			枝豆（大豆）、ロースハム（豚肉）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉） 豚肉、ごま、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）、オイスターソース（大豆）、トウバンジャン（大豆）
18水	ちらしずし みそこんにゃく すまし汁	Pごまみそだれ			しょうゆ ふ、しょうゆ、白しょうゆ			油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆） Pごまみそだれ（大豆、ごま） 鶏肉、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
19木	カレーあんかけ 大豆のいそ煮 スイートポテト				白玉うどん、カレールウ しょうゆ、オイスターソース しょうゆ			鶏肉、カレールウ（豚肉、大豆、りんご）、しょうゆ（大豆） オイスターソース（大豆） 油揚げ（大豆）、大豆、しょうゆ（大豆） スイートポテト（大豆）
20金	ごはん さんまのかば焼 のっぺい汁 みかん				しょうゆ しょうゆ			しょうゆ（大豆）、りんご酢（りんご） 長いも、生揚げ（大豆）、ごま油（ごま）、しょうゆ（大豆）
23月	ごはん しそこんぶ（小2～6、中1、3） 梅干し（小1、中2、特別支援） 牛肉とやさいのすき煮 豆腐汁	しそこんぶ 梅干し			しそこんぶ しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ			しそこんぶ（大豆） 牛肉、しょうゆ（大豆） 豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
24火	ごはん かれいフライ ゆでやさい やさいの炊き合せ	Pソース			かれいフライ しょうゆ			Pソース（大豆、りんご） 鶏肉、高野豆腐（大豆）、揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）
25水	くりごはん 鶏のてり焼 ふ玉汁				しょうゆ 鶏のてり焼 ふ、しょうゆ、白しょうゆ			油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆） 鶏のてり焼（大豆、鶏肉） 豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
26木	チリドッグ 豆まめスープ りんご			サンドイッチロール	サンドイッチロール しょうゆ、白しょうゆ			サンドイッチロール（大豆、豚肉）、ウインナー（豚肉）、トマトソース（大豆）、洋だし（大豆、豚肉） 鶏肉、枝豆（大豆）、大豆、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンピュヨン（鶏肉） りんご
27金	ごはん 親子煮 ごまつなのごまあえ 小魚		卵		しょうゆ、白しょうゆ しょうゆ			鶏肉、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆） ごま、油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
30月	ゆかりごはん ちくわの米粉いそべ揚げ 豚汁	ゆかり粉						豚肉、豆腐（大豆）、赤みそ（大豆）
31火	ごはん ごぼう入りつくね そえやさい さといもの含め煮				ごぼう入りつくね しょうゆ			ごぼう入りつくね（大豆、鶏肉、豚肉） いか、しょうゆ（大豆）

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。（下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。）

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生（そば、落花生は学校給食で使用しません）

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン（いくらは学校給食で使用しません）

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成29年11月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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 豆・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)			
1	水	ごはん マーボー豆腐 はるさめサラダ	豚肉、豆腐、赤みそ	飲用牛乳	ねぎ にんじん	たまねぎ、にんにく、しょうが もやし、きゅうり	ごはん でん粉、砂糖 はるさめ、砂糖	米油、ごま油 米油	607 766	
2	木	ハンバーガー ポトフ 一口洋梨ゼリー	ハンバーグ ウインナー、白いんげん豆	飲用牛乳	にんじん、パセリ	キャベツ たまねぎ、セロリー、だいこん 一口洋梨ゼリー	サンドイッチパンズ、砂糖 じゃがいも	米油	704 800	ハンバーガー：パンにハンバーグとキャベツをはさみましよう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
6	月	なめし 肉だんごのごまだれ(小3こ・中4こ) やさいたっぷり五目煮込み 次郎柿	なめしの素 ごまだれ肉だんご 鶏肉、油揚げ	飲用牛乳	だいこんの葉 にんじん、ねぎ		麦ごはん うどん		574 732	とよはし産学校給食の日：次郎柿 なめし：なめしの素をごはんにまぜましよう。
7	火	ごはん いかフライ ゆでやさいかきき玉汁	Pソース いかフライ	飲用牛乳	にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ、根深ねぎ	ごはん でん粉	米油	596 755	
8	水	カレーライス げんきサラダ ミニトマト(小1こ・中2こ)	P和風ドレッシング 削節、塩こんぶ ロースハム、削節	飲用牛乳	にんじん 塩こんぶ ミニトマト	たまねぎ、グリーンピース きゅうり、キャベツ、コーン	麦ごはん、じゃがいも	米油 和風ドレッシング	608 772	げんきサラダ：具に削節と塩こんぶをまぜましよう。小学校1年生の国語で学習する「サラダでげんき」に登場するサラダです。
9	木	しめじごはん さわらの西京焼 いなか汁	鶏肉、油揚げ さわらの西京焼 豆腐	飲用牛乳	にんじん わかめ ねぎ	ぶなしめじ ごぼう、だいこん	ごはん、砂糖		551 703	しめじごはん：具とごはんをまぜましよう。
10	金	ごはん 鶏肉のあんかけ じゃがいもの含め煮	かつおぶしかけ 鶏肉 揚げはんぺん	飲用牛乳	にんじん にんじん、さやいんげん	たまねぎ、たけのこ	ごはん でん粉、砂糖 じゃがいも、砂糖	米油	664 834	
13	月	ごはん 米粉コロッケ ゆでやさいかきき玉汁 生揚げのくず煮	Pソース 鶏肉、生揚げ	飲用牛乳	にんじん、チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ、しょうが、たけのこ、しいたけ	ごはん 米粉コロッケ	米油	666 838	
14	火	ごはん おからボールのうま煮 ごまあえ みかん	おからボール 油揚げ	飲用牛乳	にんじん、さやいんげん ほうれんそう	たまねぎ、しいたけ もやし、はくさい みかん	ごはん じゃがいも、砂糖 砂糖	米油 ごま	597 745	
15	水	ビビンバ わかめスープ ヨーグルト	豚肉 豆腐、なると巻	飲用牛乳	にんじん、チンゲンサイ にんじん、にら	切干しだいこん、にんにく、わらび ぜんまい、たけのこ、えのきたけ、しいたけ たまねぎ	麦ごはん、砂糖	米油、ごま油	644 790	ビビンバ：具をごはんの上のにのせましよう。 ヨーグルト：愛知県産の牛乳を使用しています。
16	木	ミートソース キャベツソテー りんご(小1こ・中2こ)	豚肉 ベーコン	飲用牛乳、チーズ	にんじん にんじん	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン りんご	ソフトめん	米油 米油	687 841	ソフトめん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
17	金	ゆかりごはん 白はんぺんの米粉いそべ揚げ けんちん汁 さつまいも蒸しパン	ゆかり粉 白はんぺん 豆腐	飲用牛乳 青のり	しそ にんじん、ねぎ	だいこん、ごぼう	麦ごはん 米粉	米油 ごま油	641 786	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましよう。 さつまいも蒸しパン：愛知県産のさつまいも、豊橋産の抹茶を使用しています。
20	月	ごはん チキンカツ ゆでやさいかきき玉汁 なめこ汁	小魚 Pソース チキンカツ	飲用牛乳、小魚	にんじん ねぎ	キャベツ だいこん、たまねぎ、なめこ	ごはん	米油	653 827	チキンカツ：愛知県産の鶏肉を使用しています。
21	火	ごはん さんまの銀紙焼 いも煮 みかん	さんまの銀紙焼 牛肉	飲用牛乳	にんじん	根深ねぎ、ごぼう、だいこん、ぶなしめじ みかん	ごはん さといも、砂糖、こんにやく	米油	650 805	いも煮：山形県の郷土料理です。
22	水	ごはん 八宝菜 コーンしゅうまい(小2こ・中3こ) ゆでやさいかきき玉汁	Pしょうゆ 豚肉、うずら卵、いか	飲用牛乳	にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、キャベツ、れんこん、たけのこ、しいたけ コーンしゅうまい もやし	ごはん でん粉	米油、ごま油	593 766	
24	金	ドライカレーサンド ポテトスープ	スティックチーズ 豚肉、ひよこ豆 ベーコン	飲用牛乳 スティックチーズ	にんじん にんじん、パセリ	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン、たまねぎ	サンドイッチロール 小麦粉 じゃがいも	米油	675 774	ドライカレーサンド：パンに具とスティックチーズをはさみましよう。 サンドイッチロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
27	月	ごはん つぼ漬 あじのから揚げ 肉豆腐		飲用牛乳	にんじん、ねぎ	つぼ漬 たまねぎ、れんこん	ごはん でん粉、砂糖	米油 米油	673 844	
28	火	ロールパン クリームシチュー オムレツ ベーコンとやさいかきき玉汁のケチャップいため	豚肉、白いんげん豆 オムレツ ベーコン	飲用牛乳	にんじん にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、コーン、グリーンピース キャベツ	ロールパン じゃがいも、小麦粉	バター、米油 米油 米油	765 962	ロールパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。 クリームシチュー：ホワイトルウを手作りしています。
29	水	ごはん だいこんのそぼろ煮 やさいかきき玉汁 納豆(小1のみ)	P和風ドレッシング 生揚げ、豚肉 納豆	飲用牛乳	にんじん、ねぎ にんじん、ブロッコリー	だいこん、しょうが、ぶなしめじ コーン、キャベツ	ごはん こんにやく、でん粉、砂糖	米油 ごまドレッシング	620 760	
30	木	高野豆腐の卵丼 さつま汁 りんご(小1こ・中2こ)	卵、高野豆腐 鶏肉、白みそ	飲用牛乳	にんじん、みつば ねぎ	たまねぎ 根深ねぎ、ごぼう、だいこん りんご	ごはん、砂糖 さつまいも		584 756	高野豆腐の卵丼：具をごはんの上のにのせましよう。 さつま汁：鹿児島県の郷土料理です。

お知らせ

○ 献立は都合により変更する場合もあります。

○ 献立名のは学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。

○ はスプーンをつけます。

○ 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45－4512または保健給食課 51－2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★

「げんきサラダ」

1人分材料

ロースハム…………… 10g (短冊切り)

にんじん…………… 10g (せん切り)

きゅうり…………… 10g (小口切り)

キャベツ…………… 45g (せん切り)

コーン…………… 10 g

塩こんぶ…………… 0.5 g

削節 (碎片) …… 1 g

ミニトマト

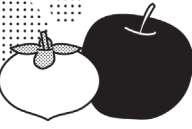
和風ドレッシング

●小学校1年生 国語科「サラダでげんき」について●
主人公の「りっちゃん」が病気のお母さんを元気づけるために、サラダ作りを思いつくことから始まる物語です。(学校給食用にアレンジして提供します。)

- 作り方
- ① ロースハムと野菜をさっとゆで、水気を切る。

② ①に、塩こんぶと削節を混ぜ合わせる。

③ ミニトマトを添え、和風ドレッシングをかける。



毎月19日は『食育の日』
～おうちでごはんの日～です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

検索

給食用食材料の放射性物質測定結果は
(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

検索

平成29年11月分学校給食献立のアレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	献立名	表示義務のある原因物質（そば、落花生は使用しません）					アレルギー表示推奨品目（いくらは使用しません）	
		別送付	卵	乳	小麦	えびかに		
1水	ごはん						あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ	
	マーボー豆腐				しょうゆ		豆腐（大豆）、豚肉、しょうゆ（大豆）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）、トウバンジャン（大豆）、赤みそ（大豆）、ごま油（ごま）	
	はるさめサラダ				しょうゆ		しょうゆ（大豆）	
2木	ハンバーガー			サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ、ハンバーグ		サンドイッチパンズ（大豆、豚肉）、ハンバーグ（大豆、鶏肉、豚肉）	
	ポトフ						ウインナー（豚肉）、洋だし（大豆、豚肉）	
	一口洋梨ゼリー	一口洋梨ゼリー						
6月	なめし	なめしの素						
	肉だんごのごまだれ				ごまだれ肉だんご		ごまだれ肉だんご（大豆、豚肉、鶏肉、りんご、ごま）	
	やさいたつぶり五目煮込み				うどん、しょうゆ		鶏肉、油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）	
	次郎柿							
7火	ごはん							
	いかフライ	Pソース			いかフライ		いかフライ（いか、大豆）、Pソース（大豆、りんご）	
	ゆでやさい		卵		しょうゆ、白しょうゆ		豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）	
8水	かき玉汁							
	カレーライス				カレーウ、オイスターソース		粉末豆乳（大豆）、豚肉、カレーウ（豚肉、大豆、りんご）、オイスターソース（大豆）	
	げんきサラダ	P和風ドレッシング 削節、塩こんぶ			P和風ドレッシング 塩こんぶ		P和風ドレッシング（大豆、りんご）、ロースハム（豚肉）、塩こんぶ（大豆）	
	ミニトマト							
9木	しめじごはん				しょうゆ		鶏肉、油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）	
	さわらの西京焼						さわらの西京焼（大豆）	
	いなか汁				しょうゆ		豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）	
10金	ごはん	かつおふりかけ						
	鶏肉のあんかけ				しょうゆ		鶏肉、しょうゆ（大豆）、りんご酢（りんご）	
	じゃがいもの含め煮				しょうゆ		揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）	
13月	ごはん							
	米粉コロツケ	Pソース					Pソース（大豆、りんご）、米粉コロツケ（牛肉、豚肉）	
	ゆでやさい							
	生揚げのくず煮				しょうゆ		生揚げ（大豆）、鶏肉、しょうゆ（大豆）	
14火	ごはん							
	おからボールのうま煮				おからボール、しょうゆ		おからボール（大豆、鶏肉）、しょうゆ（大豆）	
	ごまあえ				しょうゆ		油揚げ（大豆）、ごま、しょうゆ（大豆）	
	みかん							
15水	ビビンバ				しょうゆ		豚肉、ごま油（ごま）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）、オイスターソース（大豆）	
	わかめスープ				オイスターソース		トウバンジャン（大豆）、しょうゆ（大豆）	
	ヨーグルト			ヨーグルト	しょうゆ、白しょうゆ		豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン中華（鶏肉）	
16木	ヨーグルト						ヨーグルト（ゼラチン）	
	ミートソース			チーズ	ソフトめん、ハヤシルウ		豚肉、ハヤシルウ（大豆、豚肉）	
	キャベツソテー						ベーコン（豚肉）	
	りんご						りんご	
17金	ゆかりごはん	ゆかり粉						
	白はんぺんの米粉いそべ揚げ							
	けんちん汁				しょうゆ		豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）	
	さつまいも蒸しパン		さつまいも蒸しパン	さつまいも蒸しパン	さつまいも蒸しパン		さつまいも蒸しパン（大豆）	
20月	ごはん							
	チキンカツ	Pソース			チキンカツ		チキンカツ（大豆、鶏肉）、Pソース（大豆、りんご）	
	ゆでやさい							
	なめこ汁						豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、赤みそ（大豆）	
	小魚	小魚						
21火	ごはん							
	さんまの銀紙焼						さんまの銀紙焼（大豆）	
	いも煮				しょうゆ		牛肉、しょうゆ（大豆）	
	みかん							
22水	ごはん		うずら卵					
	八宝菜				しょうゆ、白しょうゆ		いか、豚肉、ごま油（ごま）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）	
	コーンしゅうまい	Pしょうゆ			オイスターソース		中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）、オイスターソース（大豆）	
	ゆでやさい				Pしょうゆ		Pしょうゆ（大豆）、コーンしゅうまい（大豆、豚肉、魚介類）	
24金	ドライカレーサンド			サンドイッチロール	サンドイッチロール、小麦粉		豚肉、サンドイッチロール（大豆、豚肉）	
	ポテトスープ				しょうゆ、白しょうゆ		ベーコン（豚肉）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）	
	スティックチーズ			スティックチーズ				
27月	ごはん							
	つぼ漬				つぼ漬		つぼ漬（大豆）	
	あじのから揚げ							
	肉豆腐				しょうゆ		豚肉、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）	
28火	ロールパン			ロールパン	ロールパン		ロールパン（大豆、豚肉）	
	クリームシチュー			バター、脱脂粉乳	小麦粉		豚肉、洋だし（大豆、豚肉）	
	オムレツ		オムレツ	生クリーム、牛乳、チーズ			オムレツ（大豆）、ベーコン（豚肉）	
	ベーコンとやさいのケチャップいため							
29水	ごはん				しょうゆ		豚肉、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）	
	だいこんのそぼろ煮	Pごまドレッシング			Pごまドレッシング		Pごまドレッシング（大豆、ごま）	
	やさいサラダ				納豆		納豆（大豆）	
	納豆							
30木	高野豆腐の卵丼		卵		しょうゆ、白しょうゆ		高野豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）	
	さつま汁						鶏肉、白みそ（大豆）	
	りんご						りんご	

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。（下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。）

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生（そば、落花生は学校給食で使用しません）

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン（いくらは学校給食で使用しません）

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成29年12月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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 豆・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)		
1金	ごはん こうなごの佃煮 肉じゃが やさいのおひたし		豚肉 油揚げ、削節	飲用牛乳 こうなごの佃煮	にんじん、さやいんげん ほうれんそう、にんじん	たまねぎ はくさい、もやし	ごはん じゃがいも、砂糖、こんにゃく 米油	593 750	やさいのおひたし：やさいに 削節としょうゆをかけましょ う。
4月	ごはん きゅうり漬 ハンバーグのあんかけ ふ玉汁 桃ヨーグルト🍑🥄		ハンバーグ 豆腐、油揚げ 白はんぺん	飲用牛乳	にんじん、ねぎ	きゅうり漬 たまねぎ だいこん、はくさい しいたけ	ごはん でん粉、砂糖 ふ 米油	648 801	
5火	ごはん 鶏肉のバジルソテー 五目汁 りんご（小1こ・中2こ）	やさいふりかけ	鶏肉 かまぼこ、高野豆腐	飲用牛乳	やさいふりかけ 赤ピーマン にんじん、ねぎ	ごはん キャベツ、にんにく だいこん、たまねぎ りんご	オリーブ油	518 670	
6水	フィッシュバーガー ポテトスープ	タルタルソース	たらフライ ウインナー	飲用牛乳	キャベツ たまねぎ、コーン はくさい	サンドイッチパンズ じゃがいも	米油 タルタルソース 米油	736 842	フィッシュバーガー：パンにた らフライとキャベツをはさみ、 タルタルソースをかけましょ う。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一 部は愛知県産を使用しています。
7木	ごはん すぎやき れんこんとひじきのごまいため	小魚	焼豆腐、牛肉 ちくわ	飲用牛乳、小魚	にんじん さやいんげん	根深ねぎ、はくさい、えのきたけ れんこん	ごはん ふ、こんにゃく、砂糖 米油 米油、ごま、マヨネーズソース	624 793	
8金	ごはん 親子煮 白みそ汁 りんご（小1こ・中2こ）		鶏肉、卵 白みそ、生揚げ	飲用牛乳 わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ、グリーンピース 根深ねぎ、だいこん りんご	ごはん じゃがいも、砂糖	577 746	
11月	豆ごはん ごぼうサラダ すまし汁	角チーズ Pごまドレッシング	大豆、鶏肉、油揚げ 豆腐、かまぼこ	飲用牛乳 角チーズ わかめ	にんじん みつば	しいたけ ごぼう、コーン、きゅうり たけのこ、たまねぎ	麦ごはん、砂糖 こんにゃく ごまドレッシング	619 762	豆ごはん：具とごはんをまぜ ましょ。
12火	ごはん サーモンフライ ゆでやさい みそ煮	Pソース	サーモンフライ 赤みそ、生揚げ 鶏肉	飲用牛乳	にんじん さやいんげん	キャベツ だいこん、れんこん	ごはん 米油 砂糖、さといも こんにゃく	671 837	
13水	ロールパン ジャーマンポテト ミネストローネ🍴 みかん		ベーコン 鶏肉	飲用牛乳	パセリ にんじん、トマト	コーン たまねぎ、キャベツ セロリー、にんにく みかん	ロールパン じゃがいも オリーブ油	624 780	ロールパン：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。
14木	しょうゆラーメン 米粉肉ぎょうざ(小2こ・中3こ) ゆでやさい	ぎょうざのたれ	なると巻、豚肉 米粉肉ぎょうざ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ、キャベツ 根深ねぎ、コーン もやし	中華めん、でん粉 米油、ごま油 米油	639 795	中華めん：小麦粉の一部は愛 知県産を使用しています。
15金	ごはん かにしゅうまい(小2こ・中3こ) ゆでやさい マーボー豆腐🍴	Pしょうゆ	かにしゅうまい 豆腐、赤みそ、豚肉	飲用牛乳	ほうれんそう ねぎ	もやし たまねぎ、にんにく、しょうが	ごはん 砂糖、でん粉 ごま油、米油	655 847	
18月	ごはん 和風コロッケ やさいソテー 肉だんごと白菜のスープ	Pソース		飲用牛乳	キャベツ、コーン だいこん、はくさい たまねぎ、しいたけ	ごはん 和風コロッケ	米油 米油 米油	630 791	あいちを食べる学校給食の日 和風コロッケ：愛知県産のれん こんを使用しています。 肉だんごと白菜のスープ：豊橋 産の大葉を使った肉だんごが入 っています。
19火	カレーライス🍴 福神漬 ビーンズサラダ チョコレートケーキ🍰🥄	Pコーンクリーミ ードレッシング	豚肉、豆乳 大豆、青大豆 白いんげん豆、金時豆	飲用牛乳	にんじん ブロッコリー	たまねぎ、グリーンピース 福神漬 キャベツ	麦ごはん、じゃがいも 米油 コーンクリーミ ードレッシング チョコレートケーキ	790 949	福神漬：愛知県産のだいこん を使用しています。
20水	わかめごはん 豚肉のかき油いため うずら卵の中華スープ	わかめごはんの素	豚肉 なると巻、うずら卵	飲用牛乳 わかめごはんの素	チンゲンサイ にんじん、にら	たけのこ、エリンギ 根深ねぎ、たまねぎ、もやし はるさめ	ごはん でん粉、砂糖 米油 ごま油	554 704	わかめごはん：わかめごはん の素をごはんにまぜましょ。
21木	ちらしずし いわしの梅煮 わかめ汁		油揚げ いわしの梅煮 かまぼこ、豆腐	飲用牛乳 わかめ	にんじん ねぎ	れんこん、しいたけ、かんぴょう たまねぎ	ごはん、砂糖	594 756	ちらしずし：具とごはんをま ぜましょ。
22金	りんごパン フライドチキン ポタージュスープ🍴	ココア糖	鶏肉 白いんげん豆 ベーコン	飲用牛乳	パセリ、にんじん	りんごパン、ココア糖 でん粉 たまねぎ、コーン	米油 小麦粉 バター	866 971	りんごパン：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。 ポタージュスープ：ホワイト ルウを手作りしています。

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合もあります。
- 献立名の🍴は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- 🍴はスプーンを付けます。
- 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。

★献立紹介★「鶏肉のバジルソテー」

1人分材料

鶏胸肉…………… 40g (1cm角切り)

酒…………… 2cc

赤ピーマン…………… 5g (せん切り)

キャベツ…………… 40g (たんざく切り)

にんにく…………… 0.2g (みじん切り)

バジル…………… 少々

塩…………… 少々

こしょう…………… 少々

オリーブ油…………… 0.5cc

作り方

① オリーブ油でにんにくを炒め香りをだし、胸肉を炒める。

② あくとり後、酒をふり、キャベツ、赤ピーマンを加え炒める。

③ 塩、こしょうで味をととのえ、バジルをふり入れ仕上げる。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

イタリア料理に欠かせない「ハーブの王様」とも呼ばれるバジルですが、その魅力は、さわやかで強い香りです。トマトとの相性もよく、パスタやピザはもちろん、サラダ、トマトジュースに加えてもピッタリですね。献立紹介の鶏肉の他にも魚介類、たまご料理にもよく合います。

バジルソテーは手軽にできる料理ですので、ご家庭でお試しください。

毎月19日は『食育の日
～おうちでごはんの日』です

12月は毎日が「とよはし産学校給食の日:米」です。

豊橋産米「あいちのかおり」を学校給食では使用しています。

12月からは新米に切り替わり、いっそうおいしくなります。

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

検索

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

検索

Copyright © 2017 豊橋市学校給食協会 All Rights Reserved.

平成29年12月分学校給食献立のアレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	献立名	表示義務のある原因物質（そば、落花生は使用しません）						アレルギー表示推奨品目（いくらは使用しません）
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに	
1金	ごはん こうなごの佃煮 肉じゃが やさいのおひたし	PLしょうゆ、削節			しょうゆ Pしょうゆ			あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉 バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
4月	ごはん きゅうり漬 ハンバーグのあんかけ ふ玉汁 桃ヨーグルト				きゅうり漬 ハンバーグ、しょうゆ ふ、しょうゆ、白しょうゆ			きゅうり漬(大豆) ハンバーグ(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 桃ヨーグルト(桃)
5火	ごはん 鶏肉のバジルソテー 五目汁 りんご	やさいふりかけ			しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉 しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、高野豆腐(大豆) りんご
6水	フィッシュバーガー ポテトスープ	タルタルソース	タルタルソース	サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ たらフライ しょうゆ、白しょうゆ			サンドイッチパンズ(大豆、豚肉)、タルタルソース(りんご) ウインナー(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン(鶏肉)
7木	ごはん すぎやき れんこんとひじきのごまいため 小魚	小魚			ふ、しょうゆ しょうゆ			牛肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) マヨネーズソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま
8金	ごはん 親子煮 白みそ汁 りんご		卵		しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 生揚げ(大豆)、白みそ(大豆) りんご
11月	豆ごはん ごぼうサラダ すまし汁 角チーズ	Pごまドレッシング			しょうゆ Pごまドレッシング しょうゆ、白しょうゆ			油揚げ(大豆)、鶏肉、大豆、しょうゆ(大豆) Pごまドレッシング(大豆、ごま) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
12火	ごはん サーモンフライ ゆでやさい みそ煮	Pソース			サーモンフライ しょうゆ			Pソース(大豆、りんご)、サーモンフライ(さけ) 鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、赤みそ(大豆)
13水	ロールパン ジャーマンポテト ミネストローネ みかん			ロールパン	ロールパン しょうゆ			ロールパン(大豆、豚肉) ベーコン(豚肉)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
14木	しょうゆラーメン 米粉肉ぎょうざ ゆでやさい	ぎょうざのたれ			中華めん、しょうゆ 鶏がらスープの素 しょうゆラーメンの素 ぎょうざのたれ			豚肉、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、鶏がらスープの素(鶏肉、大豆) しょうゆラーメンの素(大豆、鶏肉) 米粉肉ぎょうざ(大豆、豚肉)、ぎょうざのたれ(大豆、りんご)
15金	ごはん かにしゅうまい ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ			かにしゅうまい Pしょうゆ しょうゆ		かにしゅうまい	かにしゅうまい(豚肉、鶏肉、大豆)、Pしょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉) トウバンジャン(大豆)、赤みそ(大豆)、ごま油(ごま)
18月	ごはん 和風コロッケ やさいソテー 肉だんごと白菜のスープ	Pソース			和風コロッケ しょうゆ			Pソース(大豆、りんご)、和風コロッケ(大豆、鶏肉) 大葉入り肉だんご(大豆、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、チキンピヨン(鶏肉)
19火	カレーライス 福神漬 ビーンズサラダ チョコレートケーキ	Pコーンクリーム ドレッシング			カレールウ オイスターソース			豚肉、カレールウ(豚肉、大豆、りんご)、粉末豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆) 福神漬(大豆) 大豆 チョコレートケーキ(大豆)
20水	わかめごはん 豚肉のかき油いため うずら卵の中華スープ	わかめごはんの素			しょうゆ、オイスターソース しょうゆ、白しょうゆ			豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、チキンピヨン中華(鶏肉)
21木	ちらしずし いわしの梅煮 わかめ汁				しょうゆ いわしの梅煮 しょうゆ、白しょうゆ			油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) いわしの梅煮(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
22金	りんごパン フライドチキン ポタージュスープ ココア糖			りんごパン チーズ、生クリーム 牛乳、バター	りんごパン 小麦粉			りんごパン(大豆、豚肉、りんご) 鶏肉 ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉) ココア糖(大豆)

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。（下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。）

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生（そば、落花生は学校給食で使用しません）

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン（いくらは学校給食で使用しません）

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどの
コンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課で
ご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成30年1月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜		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	2群	3群	4群	5群	6群			
			魚・肉・卵 豆・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)			
10	水	ホットドッグ ウインナー(小2こ・中3こ)	Pケチャップ	ウインナー	飲用牛乳		キャベツ	サンドイッチロール	米油	649 782	ホットドッグ：パンにケチャップをかけたウインナーとキャベツをはさんで食べましょう。 サンドイッチロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
		オニオンスープ		鶏肉		にんじん、バセリ	たまねぎ、コーン、エリンギ	マカロニ	米油		
11	木	ごはん みそ煮込み だいこんサラダ みかん	Pごまドレッシング	鶏肉、赤みそ、かまぼこ	飲用牛乳	ねぎ、にんじん	根深ねぎ、えのきたけ だいこん、コーン、きゅうり みかん	ごはん うどん、砂糖	ごまドレッシング	595 732	
12	金	ごはん にぎすフライ ゆでやさい かんと煮	Pソース	にぎすフライ	飲用牛乳		キャベツ	ごはん	米油	622 788	にぎすフライ：愛知県産のにぎすを使用しています。
				うずら卵、揚げはんぺん	こんぶ	にんじん、さやいんげん	だいこん、たまねぎ	ざといも、こんにゃく			
15	月	ごはん コロケ ゆでやさい 生揚げとやさいの煮付	Pソース		飲用牛乳		キャベツ	ごはん コロケ	米油	685 849	
				生揚げ、ちくわ		にんじん、さやいんげん	ごぼう、だいこん	こんにゃく、砂糖			
16	火	米粉パン ポークビーンズ ポテトサラダ りんご(小1こ・中2こ)	Pマヨネーズ	大豆、豚肉	飲用牛乳	にんじん ブロッコリー	たまねぎ コーン りんご	米粉パン	米油 マヨネーズ	665 840	米粉パン：小麦粉と米粉の一部は愛知県産を使用しています。
								じゃがいも			
17	水	麦ごはん ひじきぎょうざ(小2こ・中3こ) ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ	ひじきぎょうざ	飲用牛乳		もやし たまねぎ、しょうが、にんにく	麦ごはん	米油	675 878	
				豚肉、豆腐、赤みそ	ねぎ	ほうれんそう	たまねぎ、しょうが、にんにく	でん粉、砂糖	米油、ごま油		
18	木	カレーソース やさいとハムのいためもの りんご(小1こ・中2こ)		豚肉、豆乳 ロースハム	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ、にんじん	たまねぎ、グリーンピース コーン、キャベツ りんご	ソフトめん、じゃがいも	米油 米油	657 802	ソフトめん：小麦粉の一部は、愛知県産を使用しています。
19	金	ごはん てりやきハンバーグ やさいソテー 冬やさいのジンジャースープ		てりやきハンバーグ	飲用牛乳		キャベツ	ごはん	米油 米油、ごま油 ごま	546 691	
				鶏肉		こまつな にんじん	だいこん、はくさい、根深ねぎ コーン、しょうが、しいたけ				
22	月	ごはん ミンチカツ ゆでやさい かき玉汁	Pソース	ミンチカツ	飲用牛乳		キャベツ、きゅうり たまねぎ、えのきたけ	ごはん	米油	657 818	
				鶏肉、卵、豆腐		にんじん、ほうれんそう	たまねぎ、えのきたけ	でん粉			
23	火	ロールパン ホワイトシチュー ウインナーソテー		豚肉	飲用牛乳 牛乳、生クリーム チーズ、脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン、エリンギ	ロールパン じゃがいも 小麦粉	バター、米油 米油	693 877	ホワイトシチュー：ホワイトルウを手作りしています。 ロールパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
				ウインナー		バセリ					
24	水	ごはん れんこんサンドフライ ゆでやさい のっぺい汁 ヨーグルト	Pソース		飲用牛乳		れんこんサンドフライ キャベツ、きゅうり だいこん、しいたけ はくさい、根深ねぎ	ごはん	米油 ごま油	658 836	あいちを食べる学校給食の日 れんこんサンドフライ：愛知県産のれんこんを使用しています。
				油揚げ		にんじん、ねぎ		ざといも、でん粉			
25	木	わかめごはん 肉だんごの甘酢あんかけ (小2こ・中3こ) そえやさい 中華スープ	わかめごはんの素	肉だんご	飲用牛乳 わかめごはんの素		コーン、枝豆 はくさい、たけのこ しいたけ、たまねぎ	麦ごはん	米油 米油、ごま油	565 733	わかめごはん：わかめごはんの素をごはんにまぜましょう。
				豚肉		にんじん、にら		はるさめ			
26	金	なめし 田楽(でんがく) すまし汁 スイートポテト	なめしの素 Pみそだれ	生揚げ、みそだれ	飲用牛乳	だいこんの葉		ごはん こんにゃく		623 747	学校給食週間(24日～30日) なめし、田楽：豊橋市の郷土料理です。 なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。 田楽：生揚げとこんにゃくにみそだれをかけましょう。
				鶏肉、白はんぺん	わかめ	にんじん、みつば	たまねぎ、だいこん えのきたけ	ふ	スイートポテト		
29	月	きんぴらごはん 和風あえ つみれ汁	P和風ドレッシング	鶏肉	飲用牛乳	にんじん	ごぼう、しいたけ キャベツ、コーン、きゅうり だいこん	麦ごはん、砂糖 こんにゃく	米油 ごま、ごま油 和風ドレッシング	538 678	きんぴらごはん：具とごはんをまぜましょう。
				すり身ボール、生揚げ		にんじん、ねぎ					
30	火	トマトと大葉のチキンライス オムレツ コンソメスープ		鶏肉 オムレツ ベーコン	飲用牛乳	トマト、大葉	たまねぎ、ぶなしめじ コーン、カリフラワー キャベツ、たまねぎ	ごはん じゃがいも	バター 米油 米油	605 767	トマトと大葉のチキンライス:29年度学校給食アイデア料理コンテスト公益財団法人豊橋市学校給食協会理事長賞受賞献立です。 具とごはんをまぜましょう。
31	水	ごはん いわしの土佐煮 豆腐のくず煮 りんご(小1こ・中2こ)		いわしの土佐煮 鶏肉、豆腐、いか	飲用牛乳		たまねぎ、しょうが、しいたけ りんご	ごはん		608 785	
						にんじん、さやえんどう					

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合があります。
- 献立名の④は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。
- ④はスプーンをつけます。
- 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

全国学校給食週間

【期間】1月24日～30日

学校給食は、明治22年に山形県で初めて実施されてから、各地に広がっていきましたが、戦争のために中断されました。終戦後の昭和21年12月24日、学校給食が再開されたことを記念して学校給食感謝の日が定められましたが、この日は冬休みになることから、1か月後の1月24日から1月30日までの一週間を「全国学校給食週間」としています。

食することが困難だった時代から大きく変わり、現在、学校給食は「生きた教材」として、地域の食材や食文化を伝え、栄養素のバランスの良い食事の手本になるように作成しています。

学校給食週間中の特別献立として、豊橋市の郷土料理や、地元の食材を多く使った給食が登場します。

毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です

とよはし産学校給食の日

◆キャベツ◆

1月の給食で使用するキャベツはすべて豊橋産です。
豊橋市は全国でも有数のキャベツの生産地です。

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

検索

給食用食材料の放射性物質測定結果は
(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

検索

平成30年1月分学校給食献立のアレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	献立名	表示義務のある原因物質（そば、落花生は使用しません）						アレルギー表示推奨品目（いくらは使用しません）
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに	
10水	ホットドッグ ウインナー	Pケチャップ		サンドイッチロール	サンドイッチロール			あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉 バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
								サンドイッチロール（大豆、豚肉） ウインナー（豚肉）
	オニオンスープ				マカロニ しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）
11木	ごはん							
	みそ煮込み				うどん			赤みそ（大豆）、鶏肉
	だいこんサラダ	Pごまドレッシング			Pごまドレッシング			Pごまドレッシング（大豆、ごま）
12金	みかん							
	ごはん							
	にぎすフライ ゆでやさい	Pソース			にぎすフライ			Pソース（大豆、りんご）
15月	かんとう煮		うずら卵		しょうゆ			揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）
	ごはん							
	コロッケ ゆでやさい	Pソース			コロッケ			Pソース（大豆、りんご）、コロッケ（牛肉、豚肉、大豆）
16火	生揚げとやさいの煮付				しょうゆ			生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
	米粉パン			米粉パン	米粉パン			米粉パン（大豆、豚肉）
	ボークビーンズ							豚肉、大豆、洋だし（大豆、豚肉）
17水	ポテトサラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ					Pマヨネーズ（大豆、りんご）
	りんご							りんご
	ごはん							
18木	ひじきぎょうざ ゆでやさい	Pしょうゆ			ひじきぎょうざ、Pしょうゆ			ひじきぎょうざ（大豆、鶏肉、豚肉、ごま）、Pしょうゆ（大豆）
	マーボー豆腐				しょうゆ			豆腐（大豆）、赤みそ（大豆）、豚肉、トウバンジャン（大豆）、しょうゆ（大豆）、 中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）、ごま油（ごま）
	カレーソース				ソフトめん、カレールウ オイスターソース			豚肉、カレールウ（豚肉、大豆、りんご）、粉末豆乳（大豆） オイスターソース（大豆）
19金	やさいとハムのいためもの りんご							ロースハム（豚肉） りんご
	ごはん							
	てりやきハンバーグ やさいソテー				てりやきハンバーグ			てりやきハンバーグ（大豆、豚肉、鶏肉）
22月	冬やさいのジンジャースープ				しょうゆ、白しょうゆ			ごま、鶏肉、ごま油（ごま）、チキンブイヨン中華（鶏肉）、しょうゆ（大豆） 白しょうゆ（大豆）
	ごはん							
	ミンチカツ ゆでやさい	Pソース			ミンチカツ			Pソース（大豆、りんご）、ミンチカツ（大豆、豚肉）
23火	かき玉汁		卵		しょうゆ、白しょうゆ			鶏肉、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
	ロールパン			ロールパン	ロールパン			ロールパン（大豆、豚肉）
	ホワイトシチュー			脱脂粉乳、生クリーム 牛乳、バター、チーズ	小麦粉			豚肉、洋だし（大豆、豚肉）
24水	ウインナーソテー							ウインナー（豚肉）
	ごはん							
	れんこんサンドフライ ゆでやさい	Pソース			れんこんサンドフライ			Pソース（大豆、りんご）、れんこんサンドフライ（大豆、鶏肉）
25木	のっぺい汁				しょうゆ			油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）
	ヨーグルト			ヨーグルト				ヨーグルト（豚ゼラチン）
	わかめごはん	わかめごはんの素						
26金	肉だんごの甘酢あんかけ そえやさい				肉だんご			肉だんご（豚肉、鶏肉、大豆） 枝豆（大豆）
	中華スープ				しょうゆ			豚肉、ごま油（ごま）、しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン中華（鶏肉）
	なめし	なめしの素						
29月	田楽（でんがく）	Pみそだれ			しょうゆ			生揚げ（大豆）、Pみそだれ（大豆、ごま）、しょうゆ（大豆）
	すまし汁				ふ、しょうゆ 白しょうゆ			鶏肉、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
	スイートポテト							スイートポテト（大豆）
30火	きんぴらごはん				しょうゆ			鶏肉、ごま、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）
	和風あえ	P和風ドレッシング			P和風ドレッシング			P和風ドレッシング（大豆、りんご）
	つみれ汁				しょうゆ、白しょうゆ			生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
31水	トマトと大葉のチキンライス			バター				鶏肉、洋だし（大豆、豚肉）
	オムレツ		オムレツ					オムレツ（大豆）
	コンソメスープ				しょうゆ、白しょうゆ			ベーコン（豚肉）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）
	ごはん							
	いわしの土佐煮				いわしの土佐煮			いわしの土佐煮（大豆）
	豆腐のくず煮				しょうゆ			鶏肉、いか、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
	りんご							りんご

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。（下記以外の情報が必要な方は担当調理場か保健給食課でご確認ください。）

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生（そば、落花生は学校給食で使用しません）

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン（いくらは学校給食で使用しません）

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどの
コンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場か保健給食課で
ご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成30年2月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜		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 豆・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)			
1	木	カレーライス  福神漬 やさいサラダ 		豚肉、豆乳	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	たまねぎ、グリーンピース 福神漬 きゅうり、キャベツ、コーン	麦ごはん じゃがいも	米油 コーン・クリーン・ドレッシング	603 759	福神漬：愛知県産のだいこん を使用しています。	
2	金	なめし かき揚げ ごまみそあえ	なめしの素、節分豆 P天つゆ	節分豆(大豆)	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿		ごはん	米油 ごま	684 875	なめし：なめしの素をごはんに まぜましょう。 節分豆：2月3日は節分です。	
5	月	ゆかりごはん つくねだんご(小3こ・中4こ) ゆでやさい 五目汁	ゆかり粉	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	枝豆、コーン	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿		573 733	ゆかりごはん：ゆかり粉をご はんにまぜましょう。	
6	火	ごはん 酢豚 コーンサラダ 		豚肉	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	たまねぎ、たけのこ、れんこん、しいたけ キャベツ、もやし、コーン	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油 パン・パン・ドレッシング	637 801		
7	水	そぼろ丼  みそ汁 いよかん		まぐろ 豆腐、油揚げ、赤みそ、白みそ	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油	661 832	そぼろ丼：具をごはんの上に のせましょう。	
8	木	フィッシュバーガー 豆乳カレースープ 	ケチャップソース	たらフライ ベーコン、豆乳	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	キャベツ たまねぎ、コーン	サンドイッチパンズ じゃがいも	米油	696 802	フィッシュバーガー：パンにたらフ ライとキャベツをはさみ、ケチャッ プソースをかけましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。	
9	金	ごはん 豚肉とだいこんのいため煮 ごま酢あえ		③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油 ごま	564 718		
13	火	ごはん 青じそ春巻 ゆでやさい 中華いため煮	小魚 Pしょうゆ	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	もやし たまねぎ、たけのこ、はくさい	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油 米油、ごま油	696 879	青じそ春巻：愛知県産の青じ そを使用しています。	
14	水	わかめごはん 和風ミネストローネ れんこんのチーズいため はるみみかん	わかめごはんの素	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	オリーブ油 米油	542 682	わかめごはん：わかめごはん の素をごはんにまぜましょう。	
15	木	肉みそかけ かぼちゃコロッケ やさいソテー	ココア糖	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油、ごま油 米油 米油	773 921	ソフトめん：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。	
16	金	キムチめし  豆腐だんご(小2こ・中3こ) 中華スープ		③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油 米油	552 712	キムチめし：具とごはんをま ぜましょう。	
19	月	ごはん さばの銀紙焼 いなか汁 はるみみかん		③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿		602 753		
20	火	ミルクロール ハンバーグのワインソースかけ やさいスープ 米粉のチョコカップケーキ 		③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	ミルクロール 砂糖 じゃがいも 米粉のチョコカップケーキ	米油 米油 米油	717 868	ミルクロール：小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。
21	水	ごはん すぎやき ごぼうサラダ 	Pマヨネーズ	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油 ごま、マヨネーズ	611 760		
22	木	ごはん めひかりフライ(小2こ・中3こ) こんぶの煮付 飛鳥汁		③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油 米油	593 772	飛鳥汁：奈良県の郷土料理です。 めひかりフライ：愛知県産の めひかりを使用しています。 小皿→めひかりフライ・こんぶ の煮付	
23	金	麦ごはん えびしゅうまい(小2こ・中3こ) ゆでやさい マーボー豆腐 	Pしょうゆ	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	米油、ごま油	651 841		
26	月	(小)ごはん (中)赤飯 チキンカツ ゆでやさい かき玉汁 (中)いちごゼリー 	(中)ごま Pソース	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	(小)ごはん、(中)赤飯 (中)ごま 米油	652 885	赤飯：卒業祝い(中学校)	
27	火	ピザドッグ  ポテトスープ はるみみかん	スティックチーズ	③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮							

平成30年2月分学校給食献立のアレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	献立名	表示義務のある原因物質（そば、落花生は使用しません）					アレルギー表示推奨品目（いくらは使用しません）	
		別送付	卵	乳	小麦	えびかに		
1木	カレーライス 福神漬 やさいサラダ	Pコーンクリームドレッシング			カレールウ、オイスターソース		あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉 バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ 豚肉、カレールウ（豚肉、大豆、りんご）、粉末豆乳（大豆）、オイスターソース（大豆） 福神漬（大豆）	
2金	なめし かき揚げ ごまみそあえ 節分豆	なめしの素 P天つゆ 節分豆			かき揚げ、天つゆ		かき揚げ（大豆）、天つゆ（大豆） 赤みそ（大豆）、ごま、揚げはんぺん（大豆）、生揚げ（大豆） 節分豆（大豆）	
5月	ゆかりごはん つくねだんご ゆでやさい 五目汁	ゆかり粉			つくねだんご しょうゆ、白しょうゆ		つくねだんご（大豆、鶏肉、ごま） 枝豆（大豆） 油揚げ（大豆）、高野豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）	
6火	ごはん 酢豚 コーンサラダ				しょうゆ、オイスターソース Pバンバンジードレッシング		豚肉、しょうゆ（大豆）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）、オイスターソース（大豆） Pバンバンジードレッシング（ごま、大豆、豚肉）	
7水	そばろ丼 みそ汁 いよかん				しょうゆ		枝豆（大豆）、しょうゆ（大豆） 豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、赤みそ（大豆）、白みそ（大豆）	
8木	フィッシュバーガー 豆乳カレースープ	ケチャップソース		サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ、たらフライ		サンドイッチパンズ（大豆、豚肉）、ケチャップソース（大豆） ベーコン（豚肉）、豆乳（大豆）、洋だし（大豆、豚肉）	
9金	ごはん 豚肉とだいこんのいため煮 ごま酢あえ		うずら卵		しょうゆ しょうゆ		豚肉、しょうゆ（大豆） 油揚げ（大豆）、ごま、しょうゆ（大豆）	
13火	ごはん 青じそ春巻 ゆでやさい 中華いため煮 小魚	Pしょうゆ 小魚	うずら卵		青じそ春巻、Pしょうゆ しょうゆ、オイスターソース		青じそ春巻（大豆、鶏肉）、Pしょうゆ（大豆） 豚肉、しょうゆ（大豆）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）、オイスターソース（大豆）、ごま油（ごま）	
14水	わかめごはん 和風ミネストローネ れんこんのチーズいため はるみみかん	わかめごはんの素		チーズ			鶏肉、洋だし（大豆、豚肉）	
15木	肉みそかけ かぼちゃコロッケ やさいソテー ココア糖				テンメンジャン しょうゆ、ソフトめん かぼちゃコロッケ		テンメンジャン（大豆、ごま）、赤みそ（大豆）、豚肉、ごま油（ごま） 中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）、しょうゆ（大豆）、トウバンジャン（大豆） かぼちゃコロッケ（大豆、鶏肉） ココア糖（大豆）	
16金	キムチめし 豆腐だんご 中華スープ				しょうゆ、はくさいキムチ 豆腐だんご しょうゆ、白しょうゆ		豚肉、しょうゆ（大豆）、はくさいキムチ（大豆、りんご） 豆腐だんご（大豆、鶏肉、豚肉） ごま油（ごま）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン中華（鶏肉）	
19月	ごはん さばの銀紙焼 いなか汁 はるみみかん				しょうゆ		さばの銀紙焼（さば、大豆） 生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）、鶏肉	
20火	ミルクロール ハンバーグのワインソースかけ やさいスープ 米粉のチョコカップケーキ			ミルクロール	ミルクロール ハンバーグ しょうゆ、白しょうゆ		ミルクロール（大豆、豚肉） ハンバーグ（大豆、鶏肉、豚肉） ウインナー（豚肉）、枝豆（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆） 米粉のチョコカップケーキ（大豆）	
21水	ごはん すきやき ごぼうサラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ		ふ、しょうゆ		豚肉、焼豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆） Pマヨネーズ（りんご）、ごま	
22木	ごはん めひかりフライ こんぶの煮付 飛鳥汁			牛乳	めひかりフライ しょうゆ		揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆） 生揚げ（大豆）、白みそ（大豆）、鶏肉	
23金	麦ごはん えびしゅうまい ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ			Pしょうゆ、えびしゅうまい しょうゆ	えびしゅうまい	Pしょうゆ（大豆） 赤みそ（大豆）、豆腐（大豆）、豚肉、ごま油（ごま）、しょうゆ（大豆） トウバンジャン（大豆）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉）	
26月	(小)ごはん (中)赤飯 チキンカツ ゆでやさい かき玉汁 (中)いちごゼリー	(中)ごま Pソース			チキンカツ しょうゆ、白しょうゆ		(中)ごま Pソース（大豆、りんご）、チキンカツ（大豆、鶏肉） 豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆） (中)いちごゼリー（大豆）	
27火	ピザドッグ スティックチーズ ポテトスープ はるみみかん	スティックチーズ		サンドイッチロール スティックチーズ	サンドイッチロール しょうゆ、白しょうゆ		サンドイッチロール（大豆、豚肉）、いか、ベーコン（豚肉）、ピザソース（大豆） 鶏肉、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、洋だし（大豆、豚肉）	
28水	ごはん ごまひじき佃煮 いりどり 切干しだいこんのサラダ				ごまひじき佃煮 しょうゆ Pたまねぎドレッシング		ごまひじき佃煮（大豆、ごま） 鶏肉、揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆） Pたまねぎドレッシング（大豆、りんご）	

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。（下記以外の情報が必要な方は担当調理場が保健給食課でご確認ください。）

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生（そば、落花生は学校給食で使用しません）

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン（いくらは学校給食で使用しません）

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどのコンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場が保健給食課でご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ

保健給食課 ▶ 51-2815

平成30年3月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜		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	2群	3群	4群	5群	6群		
				魚・肉・卵 豆・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)		
1	木	ごはん			飲用牛乳			ごはん		588 741	
		肉じゃが		豚肉		にんじん、さやえんどう	たまねぎ	じゃがいも、砂糖 こんにゃく	米油		
		ごまあえ		油揚げ		にんじん、こまつな	もやし、キャベツ	砂糖	ごま		
		はっさく				はっさく					
2	金	ちらしずし	ひなあられ	油揚げ	飲用牛乳	にんじん	かんぴょう、しいたけ	ごはん、砂糖 ひなあられ		603 754	ちらしずし：具とごはんをまぜましょう。 ひなあられ：3月3日はひな祭りです。
		厚焼卵		厚焼卵					米油		
		すまし汁		鶏肉、白はんぺん ゆば	わかめ	みつば	たまねぎ、えのきたけ				
5	月	ビビンバ 		豚肉	飲用牛乳	チンゲンサイ、にんじん	ぜんまい、わらび、たけのこ えのきたけ、にんにく 切干しだいこん、しいたけ	麦ごはん、砂糖	ごま油 米油	604 779	ビビンバ：具をごはんの上にのせましょう。
		コーンしゅうまい(小2こ・中3こ)		コーンしゅうまい							
		わかめスープ		豆腐、ロースハム	わかめ	にんじん、にら	たまねぎ		米油		
6	火	米粉コロッケバーガー	ケチャップソース		飲用牛乳		キャベツ	サンドイッチパンズ 米粉コロッケ	米油	724 —	中学校：卒業式 米粉コロッケバーガー：パンにコロッケとキャベツをはさみ、ケチャップソースをかけましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
		ミートボールとやさいのスープ		ミートボール		にんじん、パセリ	たまねぎ、コーン、エリンギ		米油		
7	水	なめし	なめしの素		飲用牛乳	だいこんの葉		ごはん		570 723	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。
		鶏肉とだいこんのさっぱり煮		鶏肉、生揚げ		にんじん、さやいんげん	だいこん、れんこん、しょうが	こんにゃく、砂糖	米油		
		水菜サラダ	PZまドレッシング				キャベツ、水菜 きゅうり、コーン		ごまドレッシング		
8	木	ゆかりごはん	ゆかり粉		飲用牛乳	しそ		麦ごはん		691 883	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましょう。
		ししゃもフライ(小2こ・中3こ) ゆでやさい	Pソース	ししゃもフライ			キャベツ	米油			
		豚汁		豚肉、豆腐、赤みそ		にんじん、ねぎ	ごぼう、根深ねぎ				
		桃ヨーグルト 		桃ヨーグルト							
9	金	ミートソース		豚肉	飲用牛乳、チーズ	にんじん	たまねぎ、グリンピース	ソフトめん	米油	652 780	ソフトめん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
		きのこことやさいのソテー		ロースハム			キャベツ、コーン ぶなしめじ、エリンギ	米油			
12	月	ごはん			飲用牛乳			ごはん		716 899	
		ミンチカツ ゆでやさい	Pソース	ミンチカツ			キャベツ	米油			
		いり豆腐		卵、豆腐、かまぼこ		にんじん、ねぎ	たまねぎ、枝豆、しいたけ	砂糖	米油		
13	火	ごはん			飲用牛乳			ごはん		594 741	石狩汁：北海道の郷土料理です。
		石狩汁		赤みそ、白みそ、さけ		ねぎ、にんじん	たまねぎ、根深ねぎ、ぶなしめじ	じゃがいも	バター		
		切干しだいこんの煮付		鶏肉、油揚げ		にんじん、さやいんげん	切干しだいこん	砂糖			
		納豆 		納豆							
14	水	(小) 赤飯 (中) ごはん	(小) ごま		飲用牛乳			(小) 赤飯(中) ごはん (小) ごま		682 769	赤飯：卒業祝い(小学校) お祝いゼリー：いちごと豆乳を使用しています。
		米粉ほきフライ ゆでやさい	Pソース	米粉ほきフライ			キャベツ、きゅうり	米油			
		かき玉汁		卵、鶏肉、豆腐	わかめ	にんじん、みつば	たまねぎ、えのきたけ	でん粉			
		(小) お祝いゼリー 					(小) お祝いゼリー				
15	木	シーフードカレー 		いか、まぐろ、豆乳	飲用牛乳 ヨーグルト	にんじん	たまねぎ、グリンピース	麦ごはん じゃがいも	米油	623 788	
		やさいサラダ	Pマヨネーズ			にんじん	枝豆、コーン、キャベツ	マヨネーズ			
16	金	ひじきごはん	ひじきごはんの素		飲用牛乳 ひじきごはんの素			ごはん		641 818	ひじきごはん：ひじきごはんの素をごはんにまぜましょう。 だんご汁：大分県の郷土料理です。
		鶏の竜田揚げ		鶏の竜田揚げ				米油			
		だんご汁		なると巻		にんじん、ねぎ	だいこん、ごぼう しいたけ	長いも、いももち			
19	月	ごはん			飲用牛乳			ごはん		586 738	
		豚肉のかき油いため はるさめスープ		豚肉 うずら卵		チンゲンサイ にんじん、にら	たけのこ、れんこん たまねぎ、もやし、しいたけ	でん粉、砂糖 はるさめ	米油 米油、ごま油		
20	火	ごはん			飲用牛乳			ごはん		— 906	小学校：卒業式
		ぎょうざ(小2こ・中3こ) ゆでやさい	Pしょうゆ	ぎょうざ			もやし	米油			
		マーボー豆腐 		豚肉、豆腐、赤みそ		ねぎ	たまねぎ、しょうが、にんにく	でん粉、砂糖	米油、ごま油		
22	木	ミルクロール			飲用牛乳			ミルクロール		643 805	ホワイトシチュー：ホワイトルウを手作りしています。 ミルクロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
		ホワイトシチュー 		鶏肉	牛乳、生クリーム チーズ、脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ、グリンピース	じゃがいも 小麦粉	バター、米油		
		ピーンズサラダ	Pコーンクリーム ドレッシング	大豆、青大豆 白いんげん豆、金時豆		にんじん	キャベツ、きゅうり、コーン	コーンクリーム ドレッシング			

お知らせ

○ 献立は都合により変更する場合もあります。

○ 献立名のは学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。

○ はスプーンをつけます。

○ 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。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★「石狩汁」

1人分材料

じゃがいも…………… 25 g (たんざく切り)

さけ…………… 15 g (角切り、さっとゆでる)

酒…………… 2cc (さけにふる)

にんじん…………… 20 g (いちょう切り)

たまねぎ…………… 40 g (スライス)

根深ねぎ…………… 25 g (小口切り)

しめじ…………… 4 g (ほぐす)

ねぎ…………… 5 g (小口切り)

a {

バター…………… 1 g

白みそ…………… 11 g

赤みそ…………… 3 g

削節…………… 3 g (だし汁130cc)

}

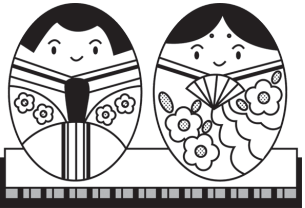
作り方

① バターでたまねぎをしんなりするまでよく炒める。

② にんじん、じゃがいも、根深ねぎを加え、炒める。

③ 材料に火が通ったらだし汁を加え、さけ、しめじを入れる。

④ aを入れ、仕上げにねぎを入れる。



豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

検索

給食用食材料の放射性物質測定結果は
(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

検索

平成30年3月分学校給食献立のアレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	献立名	表示義務のある原因物質（そば、落花生は使用しません）						アレルギー表示推奨品目（いくらは使用しません）
		別送付	卵	乳	小麦	えび	かに	
1木	ごはん 肉じゃが ごまあえ はっさく				しょうゆ しょうゆ			あわび、いか、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉 バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
2金	ちらしずし 厚焼卵 すまし汁 ひなあられ		厚焼卵		しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ			油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆） 鶏肉、ゆば（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
5月	ビビンバ コーンしゅうまい わかめスープ				しょうゆ オイスターソース コーンしゅうまい しょうゆ、白しょうゆ			豚肉、しょうゆ（大豆）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉） トウバンジャン（大豆）、オイスターソース（大豆）、ごま油（ごま） コーンしゅうまい（大豆、豚肉、魚介類） 豆腐（大豆）、ロースハム（豚肉）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆） チキンピイオン中華（鶏肉）
6火	米粉コロッケバーガー ミートボールとやさいのスープ	ケチャップソース		サンドイッチバンズ	サンドイッチバンズ しょうゆ、白しょうゆ ミートボール			サンドイッチバンズ（大豆、豚肉）、米粉コロッケ（牛肉、豚肉） ケチャップソース（大豆） しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、ミートボール（大豆、鶏肉、豚肉） チキンピイオン（鶏肉）
7水	なめし 鶏肉とだいごんのさっぱり煮 水菜サラダ	なめしの素 Pごまドレッシング			しょうゆ Pごまドレッシング			鶏肉、しょうゆ（大豆）、生揚げ（大豆） Pごまドレッシング（大豆、ごま）
8木	ゆかりごはん ししゃもフライ ゆでやさい 豚汁 桃ヨーグルト	ゆかり粉 Pソース			ししゃもフライ			Pソース（大豆、りんご）、ししゃもフライ（大豆） 豚肉、豆腐（大豆）、赤みそ（大豆） 桃ヨーグルト（桃）
9金	ミートソース きのこことやさいのソテー			チーズ	ソフトめん ハヤシルウ			豚肉、ハヤシルウ（大豆、豚肉） ロースハム（豚肉）
12月	ごはん ミンチカツ ゆでやさい いり豆腐	Pソース			ミンチカツ しょうゆ			Pソース（大豆、りんご）、ミンチカツ（大豆、豚肉） 枝豆（大豆）、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
13火	ごはん 石狩汁 切干しだいごんの煮付 納豆			バター	しょうゆ 納豆			さけ、赤みそ（大豆）、白みそ（大豆） 油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）、鶏肉 納豆（大豆）
14水	(小)赤飯 (中)ごはん 米粉ほきフライ ゆでやさい かき玉汁 (小)お祝いゼリー	(小)ごま Pソース			しょうゆ、白しょうゆ			(小)ごま Pソース（大豆、りんご） 鶏肉、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆） (小)お祝いゼリー（大豆）
15木	シーフードカレー やさいサラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ	ヨーグルト	カレールウ オイスターソース			いか、カレールウ（豚肉、りんご、大豆）、洋だし（大豆、豚肉） 粉末豆乳（大豆）、オイスターソース（大豆） 枝豆（大豆）、Pマヨネーズ（大豆、りんご）
16金	ひじきごはん 鶏の竜田揚げ だんご汁	ひじきごはんの素			ひじきごはんの素 鶏の竜田揚げ しょうゆ、白しょうゆ			ひじきごはんの素（大豆） 鶏の竜田揚げ（鶏肉、大豆） しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、長いも
19月	ごはん 豚肉のかき油いため はるさめスープ				しょうゆ オイスターソース しょうゆ、白しょうゆ			豚肉、しょうゆ（大豆）、オイスターソース（大豆） しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンピイオン中華（鶏肉）、ごま油（ごま）
20火	ごはん ぎょうざ ゆでやさい マーボー豆腐	Pしょうゆ			Pしょうゆ、ぎょうざ しょうゆ			Pしょうゆ（大豆）、ぎょうざ（大豆、豚肉） 豚肉、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）、中華だし（大豆、豚肉、鶏肉） トウバンジャン（大豆）、赤みそ（大豆）、ごま油（ごま）
22木	ミルクロール ホワイトシチュー ビーンズサラダ			ミルクロール 牛乳、生クリーム チーズ、脱脂粉乳 バター	ミルクロール 小麦粉			ミルクロール（大豆、豚肉） 鶏肉、洋だし（大豆、豚肉） 大豆

必ずお読み下さい。

アレルギー表示について

食品衛生法に基づき、製品に含まれるアレルギー症状を引き起こす可能性のある食品についての情報を表示しています。

○表示義務及び表示推奨品目のみの情報を記載しています。（下記以外の情報が必要な方は担当調理場が保健給食課でご確認ください。）

■表示義務のある原因物質

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の7品目は、患者数の多さや症状の重さから、原材料として使った場合だけでなく、原材料を作るときに使った場合も、これらが使われたことがわかるよう必ず表示してあります。

卵、乳、えび、かに、小麦、そば、落花生（そば、落花生は学校給食で使用しません）

■アレルギー表示推奨品目情報

アレルギーの原因となることが知られている食品のうち次の20品目は、上の7品目と同様に、これらが使われたことがわかるよう表示することが勧められています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン（いくらは学校給食で使用しません）

○原材料には使用していないが、同一工場内でアレルゲンとなる食材を使用しているなどの
コンタミネーション情報は記載しておりませんが、必要な方は担当調理場が保健給食課で
ご確認ください。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ
保健給食課 ▶ 51-2815

平成30年4月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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	2群	3群	4群	5群	6群				
			魚・肉・卵 豆・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)			
10火	赤飯	ごま		飲用牛乳			赤飯	ごま	— 849	中学校給食開始 赤飯(中学校)：入学・進級祝い ミンチカツ：愛知県産の豚肉 を使用しています。	
	ミンチカツ	Pソース	ミンチカツ			キャベツ		米油			
	ゆでやさ										
	いなか汁		豚肉、生揚げ	にんじん、ねぎ	だいこん、しいたけ、ごぼう	こんにゃく					
11水	一口りんごゼリー	一口りんごゼリー				一口りんごゼリー					
	ごはん	かつおふりかけ	かつおふりかけ	飲用牛乳			ごはん		— 711	とよはし産学校給食の日：ミニ トマト	
	肉だんごのスープ煮		肉だんご		にんじん、チンゲンサイ	もやし、たけのこ、しいたけ	はるさめ				
	やさ	Pごまドレッシング			ミニトマト	キャベツ、コーン、きゅうり		ごまドレッシング			
ミニトマト(小1こ・中2こ)											
12木	ごはん			飲用牛乳			ごはん		— 747		
	じゃがいものそぼろ煮		豚肉、揚げはんぺん		さやいんげん にんじん	たまねぎ	じゃがいも、砂糖 こんにゃく	米油			
	和風あえ		油揚げ	わかめ、寒天	にんじん	きゅうり、切干しだいこん	砂糖				
	甘夏みかん					甘夏みかん					
13金	まぜごはん	(中)角チーズ	鶏肉、ちくわ 油揚げ	飲用牛乳 (中)角チーズ	にんじん	しいたけ	麦ごはん こんにゃく、砂糖		541 742	小学校給食開始(2～6年) 四色ゼリー：豆乳、青りんご、 ぶどう、桃の色です。	
	白みそ汁		豆腐、白みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ、だいこん、根深ねぎ					
	フルーツミックス					みかん、パイン、四色ゼリー					
16月	(小)赤飯 (中)ごはん	(小)ごま		飲用牛乳			(小)赤飯 (中)ごはん	(小)ごま	614 740	小1給食開始 赤飯(小学校)：入学・進級祝い	
	かぼちゃコロッケ	Pソース			かぼちゃコロッケ にんじん	キャベツ		米油			
	ゆでやさ		豆腐、桜かまぼこ	わかめ	みつば	たまねぎ、たけのこ えのきたけ					
17火	すまし汁										
	ロールパン			飲用牛乳			ロールパン		721 913	ホワイトシチュー：ホワイト トルウを手作りしています。 ロールパン：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。	
	ホワイトシチュー		鶏肉、白いんげん豆	牛乳、チーズ 生クリーム 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ グリーンピース	小麦粉 じゃがいも	米油、バター			
コーンソテー		ウインナー		にんじん、パセリ	コーン		米油				
18水	ごはん			飲用牛乳		たくあん	ごはん		624 777		
	たくあん										
	いわしの梅煮		いわしの梅煮								
	みそ汁		豆腐、油揚げ 赤みそ		にんじん、ねぎ	たまねぎ、もやし えのきたけ	じゃがいも				
19木	ぶどうゼリー					ぶどうゼリー					
	鶏めし		鶏肉	飲用牛乳	にんじん	ごぼう	麦ごはん、砂糖	米油	619 784	鶏めし：愛知県の郷土料理です。 具とごはんをませましょう。 厚焼卵：愛知県産の卵を使用し ています。	
	厚焼卵		厚焼卵								
	だんご汁		なると巻、油揚げ		にんじん、ねぎ	だいこん、ぶなしめじ	いももち				
20金	ごはん			飲用牛乳			ごはん		592 773		
	白ごまつくね(小2こ・中3こ)		白ごまつくね			キャベツ、コーン		米油			
	キャベツとコーンのいためもの										
23月	やさ		揚げはんぺん 高野豆腐		にんじん さやいんげん	たまねぎ、れんこん しいたけ	じゃがいも、砂糖 こんにゃく		624 803		
	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	コーンしゅうまい(小2こ・中3こ)	Pしょうゆ				コーンしゅうまい もやし					
24火	ゆでやさ		豚肉、豆腐、赤みそ		ねぎ	たまねぎ、にんにく、しょうが	でん粉、砂糖	米油、ごま油			
	マーボー豆腐										
	ごはん			飲用牛乳			ごはん		675 834		
	米粉ほきフライ	Pソース	米粉ほきフライ			キャベツ		米油			
ゆでやさ											
25水	かき玉汁		卵、かまぼこ、豆腐		にんじん、ねぎ	たまねぎ、えのきたけ	でん粉				
	いちごヨーグルト		いちごヨーグルト								
	カレーあんかけ	小魚	鶏肉、かまぼこ 油揚げ	飲用牛乳、小魚	にんじん、ねぎ	たまねぎ、しいたけ	白玉うどん		613 733	白玉うどん：小麦粉の一部は 愛知県産を使用しています。	
大豆サラダ	Pマヨネーズ	大豆		にんじん	コーン、きゅうり、キャベツ		マヨネーズ				
26木	ごはん			飲用牛乳			ごはん		555 707		
	さんまのみぞれ煮		さんまのみぞれ煮			キャベツ、コーン					
	ゆでやさ										
27金	沢煮わん		豚肉、高野豆腐		にんじん、みつば	だいこん、たけのこ ごぼう、ぶなしめじ	じゃがいも				
	ミルクロール			飲用牛乳			ミルクロール		665 860	ミルクロール：小麦粉の一部 は愛知県産を使用しています。	
	チキンナゲット(小2こ・中3こ)		チキンナゲット					米油 米油			
やさ				にんじん	キャベツ						
	トマトスープ煮		うずら卵、ベーコン		にんじん イタリアントマト	たまねぎ、グリーンピース	じゃがいも				

お知らせ

- 献立は都合により変更する場合もあります。
- 献立名の㊟は学校へ直送します。
- はスプーンをつけます。
- 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。

★献立紹介★「沢煮わん」

1人分材料

豚肉…………… 8g (細切り)

高野豆腐…………… 2g (もどしてせん切り)

にんじん…………… 10g (せん切り)

だいこん…………… 25g (せん切り)

じゃがいも…………… 20g (たんざく切り)

たけのこ(水煮)…………… 10g (せん切り)

ごぼう…………… 15g (せん切り、酢ボイル)

酢…………… 0.5cc

みつば…………… 3g (2cmにカット)

ぶなしめじ…………… 8g (ほぐす)

a {

しょうゆ…………… 3cc

白しょうゆ…………… 2cc

酒…………… 2cc

塩…………… 少々

黒こしょう…………… 少々

削節…………… 3g (だし汁130cc)

作り方

① 削節でだしをとり、豚肉を加えてあくを取る。

② にんじん、だいこん、たけのこ、ごぼう、じゃがいもを入れる。

③ Aの調味料、高野豆腐、しめじを加える。

④ 仕上げにみつばを入れ、黒こしょうで味を調える。

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

豚肉とせん切りにした野菜を使った具だくさんの汁物です。昔、「多い」ということを“さわ”といったことから、この名前がつけられました。新鮮な食材を使って、あっさりとした味付けで仕上げます。味をひきたてるために黒こしょうが入っています。

毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立 検索

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会 検索

平成30年4月分アレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	マ	ク	献立名	別送付	表示義務品目			表示推奨品目	
					卵	乳	小麦	いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆 鶏肉、豚肉、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま	
10	火	○	赤飯	ごま				ごま	
		□	ミンチカツ ゆでやさい	Pソース			ミンチカツ	ミンチカツ(豚肉、大豆)	
		△	いなか汁				しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)	
		☆	一口りんごゼリー	一口りんごゼリー				一口りんごゼリー(りんご)	
11	水	○	ごはん	かつおふりかけ					
		△	肉だんごのスープ煮				しょうゆ、白しょうゆ	肉だんご(豚肉、大豆、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)	
		□	やさいサラダ ミニトマト	Pごまドレッシング			Pごまドレッシング	Pごまドレッシング(大豆、ごま)	
12	木	○	ごはん						
		△	じゃがいものそぼろ煮				しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)	
		□	和風あえ				しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)	
		☆	甘夏みかん						
13	金	●	ごはん まぜごはんの具				しょうゆ	油揚げ(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)	
		△	白みそ汁					豆腐(大豆)、白みそ(大豆)	
		□	フルーツミックス					四色ゼリー(りんご、桃、大豆)	
		☆	(中)角チーズ	(中)角チーズ	(中)角チーズ				
16	月	○	(小)赤飯 (中)ごはん	(小)ごま				(小)ごま	
		□	かぼちゃコロッケ ゆでやさい	Pソース			かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ(大豆、鶏肉)	
		△	すまし汁				しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
17	火	○	ロールパン			ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆、豚肉)	
		△	ホワイトシチュー			牛乳、生クリーム チーズ、脱脂粉乳、バター	小麦粉	鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)	
		□	コーンソテー					ウインナー(豚肉)	
18	水	○	ごはん たくあん						
		□	いわしの梅煮				いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)	
		△	みそ汁					豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)	
		☆	ぶどうゼリー						
19	木	●	ごはん 鶏めしの具				しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)	
		□	厚焼卵		厚焼卵				
		△	だんご汁				しょうゆ、白しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
20	金	○	ごはん						
		□	白ごまつくね キャベツとコーンのいためもの				白ごまつくね	白ごまつくね(大豆、鶏肉、ごま)	
		△	やさいの炊き合せ				しょうゆ	高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)	
23	月	○	ごはん						
		□	コーンしゅうまい ゆでやさい	PLしょうゆ			コーンしゅうまい、PLしょうゆ	コーンしゅうまい(大豆、豚肉)、PLしょうゆ(大豆)	
		△	マーボー豆腐				しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、トウバンジャン(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)	
24	火	○	ごはん						
		□	米粉ほきフライ ゆでやさい	Pソース					
		△	かき玉汁		卵		しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
		☆	いちごヨーグルト			いちごヨーグルト			
25	水	●	白玉うどん				白玉うどん		
		▲	カレーあんかけ				オイスターソース カレールウ、しょうゆ	鶏肉、オイスターソース(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)	
		□	大豆サラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ			大豆、Pマヨネーズ(りんご)	
		☆	小魚	小魚					
26	木	○	ごはん						
		□	さんまのみぞれ煮 ゆでやさい				さんまのみぞれ煮	さんまのみぞれ煮(大豆)	
		△	沢煮わん				しょうゆ、白しょうゆ	高野豆腐(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
27	金	○	ミルクロール			ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール(大豆、豚肉)	
		□	チキンナゲット やさいソテー				チキンナゲット	チキンナゲット(大豆、鶏肉、豚肉)	
		△	トマトスープ煮		うずら卵			ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)	

必ずお読みください。

【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

- 1 表示義務品目

7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は学校給食で使用しません。
- 2 表示推奨品目

20品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。
- ※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】

コンタミネーション、調味料、香料の微量混入及び魚介類などについて詳細な情報が必要な場合は、担当調理場が保健給食課でご確認ください。

※コンタミネーションとは、食品を生産する際に原材料として使用していないにもかかわらず、自然界での食物連鎖や工場内等で微量混入していることがあるものです。

(例)「のり」、「わかめ」などの海藻類や小魚類、魚介エキス、魚醤には、採取方法や捕食等により、「かに」、「えび」が含まれています。

配膳図



まぜたり、はさんだりする献立については、●、■、▲、★で表記しています。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ 保健給食課 51-2815

平成30年5月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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 豆・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)			
1火	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	肉ぎょうざ(小2こ・中3こ) ゆでやさい	Pしょうゆ	肉ぎょうざ			もやし		米油	557 722		
	中華コーンスープ		ロースハム		にんじん、ねぎ	たまねぎ、コーン、しいたけ	でん粉				
2水	ハンバーガー		ハンバーグ	飲用牛乳		キャベツ	サンドイッチパンズ、砂糖	米油	736 837	ハンバーガー：パンにハンバーグとキャベツをはさみましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。	
	ポテトスープ		ベーコン		にんじん、パセリ	たまねぎ、コーン	じゃがいも				
	アセロラゼリー🍷🍴					アセロラゼリー					
7月	山菜ごはん		油揚げ、鶏肉	飲用牛乳	にんじん	わらび、ぜんまい たけのこ、えのきたけ	麦ごはん、砂糖		602 760	山菜ごはん：具とごはんをまぜましょう。	
	五目厚焼卵		五目厚焼卵								
	みそ汁		豆腐、白みそ、赤みそ		ねぎ	もやし、たまねぎ、だいこん					
8火	カレーライス🍴		豚肉、豆乳	飲用牛乳	にんじん	たまねぎ グリーンピース、福神漬	ごはん、じゃがいも	米油	608 765	福神漬：愛知県産のだいこんを使用しています。	
	福神漬					きゅうり、キャベツ		シーザードレッシング			
	アスパラサラダ	Pシーザードレッシング			にんじん、グリーンアスパラ						
9水	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	ぶりのみりん焼		ぶりのみりん焼			ごぼう	こんにゃく、砂糖	米油	581 736	大葉入り肉だんごスープ：豊橋産の大葉を使った肉だんごが入っています。	
	茎わかめのきんぴら				にんじん	たまねぎ、キャベツ、エリンギ					
大葉入り肉だんごスープ		大葉入り肉だんご		にんじん、チンゲンサイ							
10木	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	揚げ肉のうま煮		豚肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ、しょうが たけのこ	でん粉 じゃがいも、砂糖	米油	668 835		
	コールスローサラダ	Pマヨネーズ			にんじん	きゅうり、キャベツ、コーン	マヨネーズ				
ピリ辛ひじき丼🍴		豚肉、赤みそ	飲用牛乳、ひじき	赤ピーマン	たまねぎ、しょうが	ごはん、砂糖	米油				
11金	やさいスープ		ウインナー		にんじん、パセリ	キャベツ、たまねぎ、枝豆	じゃがいも	米油	583 736	ピリ辛ひじき丼：具をごはんの上にのせましょう。	
	甘夏みかん					甘夏みかん					
14月	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	鶏の竜田揚げ		鶏の竜田揚げ					米油	620 793	かんぴょうの卵とじ汁：栃木県の郷土料理です。	
	ミニトマト(小1こ・中2こ)				ミニトマト						
かんぴょうの卵とじ汁		豆腐、卵		にんじん、ねぎ	かんぴょう、だいこん	でん粉					
15火	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	マーボー豆腐🍴		豆腐、豚肉、赤みそ		ねぎ	たまねぎ、にんにく、しょうが	でん粉、砂糖	ごま油、米油	599 759		
	エリンギのオイスターソースいため				チンゲンサイ、にんじん	コーン、もやし、エリンギ	でん粉	米油			
16水	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	さばの煮付		さばの煮付						616 780		
	じゃがいもの含め煮		鶏肉、揚げはんぺん		にんじん さやいんげん	たまねぎ、ぶなしめじ	じゃがいも、砂糖 こんにゃく				
17木	ゆかりごはん	ゆかり粉		飲用牛乳	しそ		麦ごはん				
	ちくわの米粉いそべ揚げ(小2こ・中2こ)		ちくわ	青のり			米粉	米油	694 825	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましょう。	
	豚汁		豚肉、豆腐、赤みそ		にんじん、ねぎ	ごぼう、だいこん					
チーズクレープ🍷			チーズクレープ								
18金	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	つくねだんご(小2こ・中3こ)		つくねだんご						577 746		
	コーンソテー				さやいんげん	コーン	米油				
中華スープ		豚肉、豆腐		にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、しょうが、しいたけ	はるさめ ごま油、米油					
21月	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	あじフライ	Pソース	あじフライ					米油	578 724		
	ゆでやさい				にんじん	キャベツ					
若竹汁		豆腐、なると巻	わかめ	みつば	たまねぎ、たけのこ、えのきたけ						
22火	インディアンライス🍴		豚肉	飲用牛乳	にんじん	たまねぎ、グリーンピース	麦ごはん	米油	613 777	インディアンライス：具とごはんをまぜましょう。 四色ゼリー：豆乳、青りんご、ぶどう、桃の色です。	
	コンソメスープ		ウインナー		にんじん パセリ	キャベツ、コーン、たまねぎ	じゃがいも	米油			
	アップルカクテル🍷					りんご、桃、四色ゼリー					
23水	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	れんこんコロッケ	Pソース					れんこんコロッケ	米油	681 854	れんこんコロッケ：愛知県産のれんこんを使用しています。	
	ゆでやさい										
いり豆腐		豆腐、かまぼこ、卵		にんじん、ねぎ	たまねぎ	砂糖	米油				
24木	ジャージャー麺		豚肉、赤みそ	飲用牛乳	にんじん、ねぎ 赤ピーマン	たまねぎ、しょうが	中華めん でん粉、砂糖	米油、ごま油	633 773	中華めん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。	
	肉しゅうまい(小2こ・中3こ)		肉しゅうまい					米油			
	もやしいたけ					もやし					
25金	たけのこごはん		油揚げ、鶏肉	飲用牛乳	にんじん	たけのこ、しいたけ	ごはん、砂糖	米油		たけのこごはん：具とごはんをまぜましょう。	
	けんちん汁		豆腐、なると巻		にんじん、ねぎ	ごぼう、だいこん	ごま油	542 683			
	和風あえ	Pたまねぎドレッシング	わかめ			キャベツ、枝豆	たまねぎドレッシング				
28月	ごはん	小魚		飲用牛乳、小魚			ごはん				
	豚肉とトマトのすき煮		焼豆腐、豚肉		イタリアントマト	たまねぎ、枝豆	ふ、砂糖	米油	582 742		
	やさしいたけ				にんじん	キャベツ、もやし、しいたけ	米油				
29火	ごはん			飲用牛乳			ごはん				
	めひかりフライ(小2こ・中3こ)		めひかりフライ					米油	596 778	打ち豆汁：福井県の郷土料理です。 めひかりフライ：愛知県産のめひかりを使用しています。 小皿→めひかりフライ・なます	
	なます				にんじん	切干しだいこん	砂糖	ごま			
打ち豆汁		打ち豆、生揚げ、白みそ		にんじん、ねぎ	だいこん、ごぼう、根深ねぎ	長いも					
30水	標準パン	大豆チョコスプレッド		飲用牛乳			標準パン	大豆チョコスプレッド			
	マカロニのクリーム煮🍴		鶏肉、白いんげん豆	チーズ、牛乳 生クリーム、脱脂粉乳	にんじん グリーンアスパラ	たまねぎ	マカロニ、小麦粉	米油、バター	741 885	標準パン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。 マカロニのクリーム煮：ホワイトルウを手作りしています。	
	ウインナーソテー		ウインナー		パセリ	キャベツ、コーン		米油			
31木	なめし	なめしの素		飲用牛乳	だいこんの葉		麦ごはん				
	つみれのうま煮		すり身ボール、うずら卵		にんじん、さやえんどう	たまねぎ、しいたけ	じゃがいも、砂糖		591 742	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。	
	やさいサラダ	Pごまドレッシング	ロースハム		にんじん	キャベツ、もやし	ごまドレッシング				

お知らせ

○ 献立は都合により変更する場合もあります。

○ 献立名の🍷は学校へ直送します。

○ 🍴はスプーンをつけます。

○ 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。

★献立紹介★「若竹汁」

1人分材料	
豆腐……………	30 g (さいの目切り)
なると巻……………	15 g (小口切り)
たけのこ水煮……………	20 g (たんざく切り)
たまねぎ……………	20 g (スライス)
乾燥わかめ……………	0.5 g
えのきたけ……………	5 g (1/2, ほぐす)
みつば……………	3 g (2 cmカット)
削節……………	3.5 g (だし汁130cc)
a	しょうゆ…………… 3cc
	白しょうゆ…………… 4cc
	酒…………… 2cc

※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512または保健給食課 51-2815へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

若竹汁は、春先のたけのこを使ったすまし汁です。
若竹の「若」はわかめ、「竹」は、たけのこのことをさします。春が、旬で1年で、たくさん出回る時期です。旬の食材を使った春を感じる料理です。



毎月19日は『食育の日～
おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立 検索

給食用食材料の放射性物質測定結果は
(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会 検索

平成30年5月分アレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	マ ー ク	献立名	別送付	表示義務品目			表示推奨品目
				卵	乳	小麦	いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆 鶏肉、豚肉、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま
1	火	○ ごはん □ 肉ぎょうざ ゆでやさい △ 中華コーンスープ	PLしょうゆ			肉ぎょうざ、Pしょうゆ	肉ぎょうざ(大豆、豚肉)、Pしょうゆ(大豆)
2	水	● サンドイッチパンズ ■ ハンバーガーの具 △ ポテトスープ ☆ アセロラゼリー			サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ ハンバーガー しょうゆ、白しょうゆ	ロースハム(豚肉)、チキンパイヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) サンドイッチパンズ(大豆、豚肉) ハンバーガー(大豆、鶏肉、豚肉) ベーコン(豚肉)、チキンパイヨン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
7	月	● 麦ごはん 山菜ごはんの具 □ 五目厚焼卵 △ みそ汁		五目厚焼卵		しょうゆ 五目厚焼卵	鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 五目厚焼卵(大豆、鶏肉) 豆腐(大豆)、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
8	火	● ごはん 福神漬 ▲ カレーライスの具 □ アスパラサラダ				カレーールウ、オイスターソース	福神漬(大豆) 豚肉、カレーールウ(豚肉、りんご)、豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆) Pシーザードレッシング(大豆、豚肉)
9	水	○ ごはん □ ぶりのみりん焼 茎わかめのきんぴら △ 大葉入り肉だんごスープ				ぶりのみりん焼 しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ	ぶりのみりん焼(大豆) しょうゆ(大豆) しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、肉だんご(鶏肉、大豆)、チキンパイヨン(鶏肉)
10	木	○ ごはん △ 揚げ肉のうま煮 □ コールスローサラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ		しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆) Pマヨネーズ(大豆、りんご)
11	金	● ごはん ■ ピリ辛ひじき丼の具 △ やさいスープ ☆ 甘夏みかん				しょうゆ しょうゆ	豚肉、赤みそ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆) ウインナー(豚肉)、しょうゆ(大豆)、枝豆(大豆)、チキンパイヨン中華(鶏肉)
14	月	○ ごはん □ 鶏の竜田揚げ ミニトマト △ かんぴょうの卵とし汁		卵		鶏の竜田揚げ しょうゆ、白しょうゆ	鶏の竜田揚げ(鶏肉、大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
15	火	○ ごはん △ マーボー豆腐 □ エリンギのオイスターソースいため				しょうゆ オイスターソース、しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、トウバンジャン(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま) オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)
16	水	○ ごはん □ さばの煮付 △ じゃがいもの含め煮				さばの煮付 しょうゆ	さばの煮付(大豆、さば) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)
17	木	● ゆかりごはん(麦) □ ちくわの米粉いそへ揚げ △ 豚汁 ☆ チーズスクレープ	ゆかり粉		チーズスクレープ	チーズスクレープ	豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆) チーズスクレープ(大豆、ゼラチン)
18	金	○ ごはん □ つくねだんご コーンソテー △ 中華スープ				つくねだんご しょうゆ、白しょうゆ	つくねだんご(鶏肉、大豆、ごま) 豚肉、豆腐(大豆)、チキンパイヨン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
21	月	○ ごはん □ あじフライ ゆでやさい △ 若竹汁	Pソース			あじフライ しょうゆ、白しょうゆ	あじフライ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
22	火	● 麦ごはん インディアンライスの具 △ コンソメスープ □ アップルカクテル				しょうゆ、白しょうゆ	豚肉、洋だし(大豆、豚肉) ウインナー(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンパイヨン(鶏肉) りんご、桃、四色ゼリー(大豆、りんご、桃)
23	水	○ ごはん □ れんこんコロッケ ゆでやさい △ いり豆腐	Pソース	卵		れんこんコロッケ しょうゆ	れんこんコロッケ(大豆、鶏肉) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
24	木	● 中華めん ▲ ジャージャー麺の具 □ 肉しゅうまい もやしいため				中華めん しょうゆ、テンメンジャン 肉しゅうまい	豚肉、赤みそ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆) ごま油(ごま)、テンメンジャン(大豆、ごま) 肉しゅうまい(豚肉)
25	金	● ごはん たけのこごはんの具 △ けんちん汁 □ 和風あえ				しょうゆ しょうゆ Pたまねぎドレッシング	鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) Pたまねぎドレッシング(大豆、りんご)、枝豆(大豆)
28	月	○ ごはん △ 豚肉とトマトのすき煮 □ やさいいため ☆ 小魚		小魚		ふ、しょうゆ しょうゆ	豚肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、枝豆(大豆) 洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)
29	火	○ ごはん めひかりフライ なます △ 打ち豆汁				めひかりフライ しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆) 打ち豆(大豆)、生揚げ(大豆)、長いも、白みそ(大豆)
30	水	○ 標準パン △ マカロニのクリーム煮 □ ウインナーソーテ	大豆チョコスプレッド		大豆チョコスプレッド、標準パン 牛乳、チーズ、生クリーム 脱脂粉乳、バター	標準パン マカロニ、小麦粉	大豆チョコスプレッド(大豆)、標準パン(大豆、豚肉) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉) ウインナー(豚肉)
31	木	● なめし(麦) △ つみれのうま煮 □ やさいサラダ	なめしの素	うずら卵		しょうゆ Pごまドレッシング	しょうゆ(大豆)、すり身ボール(大豆) ロースハム(豚肉)、Pごまドレッシング(ごま、大豆)

必ずお読みください。

【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

- 1 表示義務品目

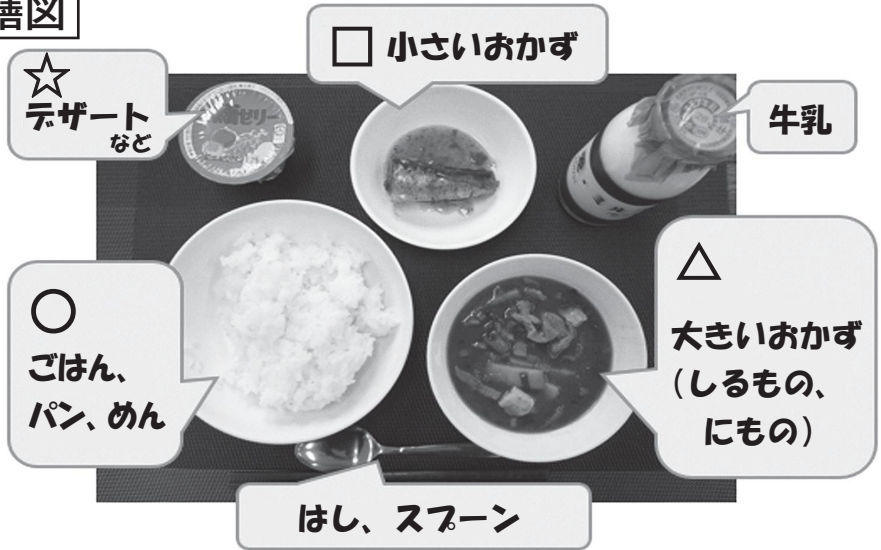
7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は学校給食で使用しません。
- 2 表示推奨品目

20品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。
- ※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】

コンタミネーション、調味料、香料の微量混入及び魚介類などについて詳細な情報が必要な場合は、担当調理場が保健給食課でご確認ください。
※コンタミネーションとは、食品を生産する際に原材料として使用していないにもかかわらず、自然界での食物連鎖や工場内等で微量混入していることがあるものです。
(例)「のり」、「わかめ」などの海藻類や小魚類、魚介エキス、魚醤には、採取方法や捕食等により、「えび」、「かに」が含まれています。

配膳図



まぜたり、はさんだりする献立については、●、■、▲、★で表記しています。

平成30年6月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	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 豆・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金	ごはん こんぶ佃煮 白はんぺんの米粉若草揚げ いなか汁		白はんぺん 生揚げ、赤みそ、白みそ、鶏肉	抹茶 わかめ	にんじん、ねぎ だいこん、たまねぎ、えのきたけ	ごはん 米粉	米油	622 784		
4月	わかめごはん ピリ辛スープ煮 オイスターソースいため	わかめごはんの素	生揚げ、白みそ、なると巻 豚肉	飲む牛乳、わかめごはんの素	にんじん、チンゲンサイ にんじん、ピーマン	だいこん、もやし 切干しだいこん、きくらげ	ごはん 砂糖	ごま油、米油	540 689	わかめごはん：わかめごはんの素をごはんにまぜましょう。
5火	発芽玄米ごはん いかフライ ゆでやさい じゃがいものカレーいため	Pソース	いかフライ 生揚げ、豚肉	飲む牛乳		キャベツ、きゅうり たまねぎ、にんにく	発芽玄米ごはん 米油	米油	689 866	発芽玄米ごはん：6月4日～10日は歯と口の健康週間です。よくかんで、虫歯を予防しましょう。
6水	ミルクロール ハヤシチュー オムレツ アスパラソテー		豆乳、豚肉 オムレツ	飲む牛乳	にんじん グリーンアスパラ	たまねぎ、グリーンピース キャベツ、コーン	ミルクロール じゃがいも	米油 米油 米油	602 750	ミルクロール：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
7木	ごはん さんまの銀紙焼 ミニトマト (小1こ・中2こ) 五目煮		さんまの銀紙焼 大豆、鶏肉、揚げはんぺん	飲む牛乳			ごはん		644 813	
8金	ゆかりごはん 肉じゃが 和風サラダ	ゆかり粉 P和風ドレッシング	豚肉	飲む牛乳	しそ にんじん にんじん	たまねぎ もやし、キャベツ、きゅうり	ごはん じゃがいも、砂糖、こんにゃく	米油 和風ドレッシング	553 697	ゆかりごはん：ゆかり粉をごはんにまぜましょう。
11月	ビビンバ わかめスープ (小)メロン		豚肉 豆腐、なると巻	飲む牛乳 わかめ	にんじん チンゲンサイ にんじん、ねぎ	ぜんまい、にんにく 切干しだいこん、しいたけ たまねぎ、たけのこ (小)メロン	麦ごはん、砂糖	ごま油、米油	545 658	ビビンバ：具をごはんの上へのせましょう。
12火	フィッシュバーガー ポテトクリームスープ	ケチャップソース	たらフライ 白いんげん豆 ベーコン	飲む牛乳 牛乳 生クリーム		キャベツ たまねぎ、コーン	サンドイッチパンズ	米油	736 851	フィッシュバーガー：パンにたらフライとキャベツをはさみ、ケチャップソースをかけましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
13水	ちらしずし かき玉汁 フルーツミックス		油揚げ 豆腐、かまぼこ、卵	飲む牛乳	にんじん ねぎ トマトゼリー	かんぴょう、しいたけ たまねぎ、えのきたけ りんご、パイナップル、みかん	ごはん、砂糖 でん粉		577 731	ちらしずし：具とごはんをまぜましょう。 トマトゼリー：愛知県産のトマトを使用しています。
14木	ごはん チキンカツ ゆでやさい 白みそ汁	Pソース	チキンカツ 油揚げ、白みそ	飲む牛乳		キャベツ たまねぎ、だいこん	ごはん	米油	646 809	
15金	豆乳カレーライス 福神漬 コーンサラダ		豆乳、まぐろ	飲む牛乳	にんじん さやいんげん にんじん	たまねぎ 福神漬 キャベツ、きゅうり、コーン	麦ごはん、じゃがいも	米油 コーンクリームドレッシング	589 744	
18月	ごはん 春巻 ゆでやさい 八宝菜	Pしょうゆ	春巻 いか、うずら卵、豚肉	飲む牛乳		もやし たまねぎ、たけのこ、キャベツ	ごはん	米油 米油、ごま油	687 863	
19火	ごはん きゅうり漬 いわしの梅煮 やさいの炊き合せ			飲む牛乳		きゅうり漬 たまねぎ、れんこん、しいたけ	ごはん		590 745	
20水	ロールパン キャベツミンチカツ 豊橋やさいたっぷりラウトウイユ 一口みかんゼリー	Pソース	キャベツミンチカツ ベーコン	飲む牛乳		にんじん、イタリアントマト かぼちゃ、青じそ	ロールパン 米油 オリーブ油		728 906	愛知を食べる学校給食の日 ロールパン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。 キャベツミンチカツ：愛知県産の鶏肉、豚肉、キャベツを使用しています。 一口みかんゼリー：蒲郡産のみかんを使用しています。
21木	カレーあんかけ きのこことやさいのソテー (中)メロン		かまぼこ、鶏肉、油揚げ ロースハム	飲む牛乳	にんじん、ねぎ パセリ	たまねぎ キャベツ、コーン、エリンギ、ぶなしめじ (中)メロン	白玉うどん	米油	550 673	白玉うどん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。
22金	ごはん しのだの含め煮 五目きんぴら	ココア糖	しのだ 揚げはんぺん、豚肉	飲む牛乳			ごはん、ココア糖 砂糖	ごま、ごま油、米油	656 794	
25月	なめし ししゃもフライ (小2こ・中3こ) ゆでやさい けんちん汁	なめしの素 Pソース	ししゃもフライ 豆腐、油揚げ	飲む牛乳	だいこんの葉 にんじん、ねぎ		麦ごはん キャベツ ごぼう、だいこん	米油 ごま油	610 808	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。
26火	ごはん ビーフストロガノフ オリビエサラダ	一人用クリーム Pマヨネーズ	牛肉 牛肉	飲む牛乳 一人用クリーム	イタリアントマト、パセリ にんじん	たまねぎ、マッシュルーム コーン、枝豆	ごはん 砂糖 じゃがいも	米油 マヨネーズ	615 762	ワールドカップの開催国であるロシア料理を給食用にアレンジしました。 ビーフストロガノフ：一人用クリームをかけて食べましょう。
27水	ごはん ホイコーロー 中華スープ煮	小魚	赤みそ、豚肉 ロースハム	飲む牛乳、小魚	ピーマン、にんじん にんじん、にら	キャベツ、たけのこ、しょうが、にんにく たまねぎ、もやし、しいたけ	ごはん でん粉、砂糖 はるさめ	米油 米油、ごま油	565 727	
28木	ごはん 豆カツ ゆでやさい 親子煮	Pソース	豆カツ 卵、鶏肉	飲む牛乳	にんじん にんじん、みつば	キャベツ たまねぎ	ごはん	米油	693 870	
29金	麦ごはん すりみ入りコーンしゅうまい (小2こ・中3こ) ゆでやさい 夏!! マーボー	Pしょうゆ		飲む牛乳	にんじん ねぎ、イタリアントマト	すりみ入りコーンしゅうまい もやし たまねぎ、なす、にんにく、しょうが	麦ごはん		618 794	愛知を食べる学校給食の日

お知らせ

○ 献立は都合により変更する場合があります。

○ 献立名の④は学校へ直送します。空容器は業者が回収しますので分別してください。

○  はスプーンをつけます。

○ 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。

「ワールドカップ応援給食を実施します!!」

サッカーのワールドカップが6月14日からロシアで開催されます。応援給食としてロシア料理「ビーフストロガノフ」、「オリビエサラダ」を26日(火)に実施します。

・ビーフストロガノフ

ビーフストロガノフは、細切りにした牛肉と玉ねぎ、マッシュルームなどをスメタナというサワークリームとトマトソースでじっくり煮込んで作る、ロシアの代表的な料理の一つです。冬が厳しいロシアでは、寒い冬を乗り切るためにクリームなどが料理によく使われます。給食では、豊橋産のイタリアントマトを使い、各自で生クリームをかけて食べます。

・オリビエサラダ

オリビエサラダはモスクワの有名なレストランのシェフ「オリビエ氏」が考案したことからこの名がつけられました。オリビエサラダはロシア風のポテトサラダで、色鮮やかな野菜と鶏肉が入っているのが特徴です。給食で実施できるように少しアレンジをしています。

毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です

豊橋市学校給食 献立

検索

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

給食用食材料の放射性物質測定結果は(公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

検索

親子フード・カルチャー・インサマー(献立：ソフトめん、ミートソース他)

と　　こ　　ろ	定員	ｺｰｽ割	と　　き
北部学校給食共同調理場 (石巻本町字枇杷)	各60人	①	7月23日(月)
		②	7月24日(火)
		③	7月25日(水)
南部学校給食共同調理場 (橋良町字向山)	各50人	④	7月25日(水)
		⑤	7月26日(木)
		⑥	7月27日(金)

※調理場で調理体験をしたり、作ったメニューを食べたりできます。申し込み等の詳細は「広報とよはし6月号」をご覧ください。

平成30年6月分アレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	マ ー ク	献立名	表示義務品目				表示推奨品目
			別送付	卵	乳	小麦	いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆 鶏肉、豚肉、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま
1金	○	ごはん				こんぶ佃煮	こんぶ佃煮(大豆)
	□	白はんぺんの米粉若草揚げ					
	△	いなか汁					長いも、生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)、鶏肉
4月	●	わかめごはん	わかめごはんの素				
	△	ビリ辛スープ煮			しょうゆ	生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、キムチ鍋の素(大豆、鶏肉、ごま)	
	□	オイスターソースいため			しょうゆ、オイスターソース	オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、豚肉	
5火	○	発芽玄米ごはん					
	□	いかフライ	Pソース			いかフライ	いかフライ(いか)
	△	じゃがいものカレーいため			しょうゆ、オイスターソース	豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、生揚げ(大豆)	
6水	○	ミルクロール			ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール(大豆、豚肉)
	△	ハヤシチュー			ハヤシルウ、ドミグラスソース	豆乳(大豆)、豚肉、洋だし(大豆、豚肉)、ハヤシルウ(豚肉、大豆)、ドミグラスソース(鶏肉)、トマトソース(大豆)	
	□	オムレツ	オムレツ			オムレツ(大豆)	
7木	○	ごはん					
	□	さんまの銀紙焼					さんまの銀紙焼(大豆)
	△	五目煮			しょうゆ	大豆、揚げはんぺん(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)	
8金	●	ゆかりごはん	ゆかり粉				
	△	肉じゃが			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)	
	□	和風サラダ	P和風ドレッシング		P和風ドレッシング	P和風ドレッシング(大豆、りんご)	
11月	●	麦ごはん					
	■	ビビンバの具			オイスターソース、しょうゆ	豚肉、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま)、オイスターソース(大豆)、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)	
	△	わかめスープ			しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)	
	☆	(小)メロン					
12火	●	サンドイッチパンズ	ケチャップソース		サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ	ケチャップソース(大豆)、サンドイッチパンズ(大豆、豚肉)
	■	フィッシュバーガーの具			たらフライ	たらフライ(大豆)	
	△	ポテトクリームスープ			牛乳、生クリーム	ベーコン(豚肉)、チキンブイヨン(鶏肉)	
13水	●	ごはん					
	△	ちらしずしの具		卵	しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)	
	□	かき玉汁			しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
14木	○	フルーツミックス				りんご	
	○	ごはん					
	□	チキンカツ	Pソース		チキンカツ	チキンカツ(鶏肉)	
15金	△	ゆでやさい					油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
	●	麦ごはん					
	▲	福神漬			福神漬	福神漬(大豆)	
18月	▲	豆乳カレーライスの具			カレールウ、しょうゆ	豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)	
	□	コーンサラダ	Pコーンクリームドレッシング				
	○	ごはん					
19火	○	春巻	Pしょうゆ		春巻、Pしょうゆ	春巻(大豆、豚肉、ごま)、Pしょうゆ(大豆)	
	□	ゆでやさい					
	△	八宝菜		うずら卵	しょうゆ、白しょうゆ	いか、豚肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)	
20水	○	オイスターソース				オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)	
	○	ごはん			きゅうり漬	きゅうり漬(大豆)	
	□	ぎゅうり漬			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)	
21木	△	やさいの炊き合せ			しょうゆ	高野豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)	
	○	ロールパン			ロールパン	ロールパン(大豆、豚肉)	
	□	キャベツミンチカツ	Pソース		キャベツミンチカツ	キャベツミンチカツ(豚肉、鶏肉、大豆)	
22金	△	豊橋やさいたっぷりラタトゥイユ				ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)	
	☆	一口みかんゼリー	一口みかんゼリー				
	●	白玉うどん			白玉うどん		
23火	▲	カレーあんかけ			カレールウ、オイスターソース、しょうゆ	カレールウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)、鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)	
	□	きのことやさいのソテー				ロースハム(豚肉)	
	☆	(中)メロン					
24水	○	ごはん					
	□	しのだの含め煮			しょうゆ	しのだ(大豆)、しょうゆ(大豆)	
	△	五目さんびら			しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、ごま、ごま油(ごま)	
25月	○	ココア糖	ココア糖			ココア糖(大豆)	
	●	なめし(麦)	なめしの素				
	□	ししゃもフライ	Pソース		ししゃもフライ	ししゃもフライ(大豆)	
26火	△	ゆでやさい					
	△	けんちん汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)	
	○	ごはん					
27水	△	ビーフストロガノフ	一人用クリーム	一人用クリーム	ハヤシルウ、ドミグラスソース	牛肉、ハヤシルウ(豚肉、大豆)、一人用クリーム(大豆)、ドミグラスソース(鶏肉)	
	□	オリビエサラダ	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ		Pマヨネーズ(りんご)、枝豆(大豆)	
	○	ごはん					
28木	□	ホイコーロー			オイスターソース、しょうゆ	赤みそ(大豆)、豚肉、オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)	
	△	中華スープ煮			しょうゆ	ロースハム(豚肉)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、チキンブイヨン中華(鶏肉)	
	☆	小魚	小魚				
29金	○	ごはん					
	□	豆カツ	Pソース		豆カツ	豆カツ(鶏肉、豚肉、大豆)	
	△	ゆでやさい		卵	しょうゆ、白しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
30土	○	親子煮					
	○	麦ごはん					
	□	すりみ入りコーンしゅうまい	PLしょうゆ		すりみ入りコーンしゅうまい、PLしょうゆ	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉)、PLしょうゆ(大豆)	
31日	△	ゆでやさい					
	△	夏!!マーボー			しょうゆ、テンメンジャン	豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、テンメンジャン(大豆、ごま)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま)	

必ずお読みください。

【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

- 1 表示義務品目
7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は学校給食で使用しません。
- 2 表示推奨品目
20品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。
※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】

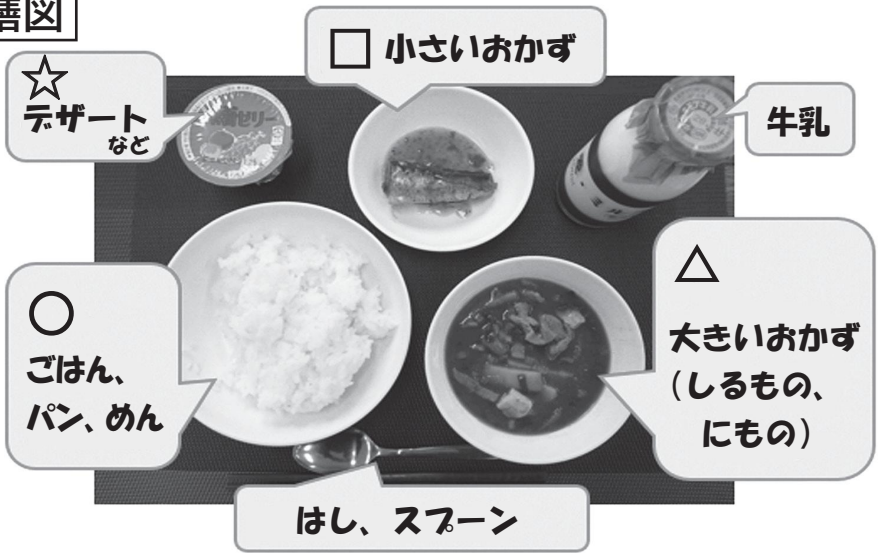
コンタミネーション、調味料、香料、魚介類の情報が必要な場合は保健給食課か担当調理場でご確認ください。

※えび、かには食材として使用しませんが、下記のとおり含まれているものがあります。

〔コンタミネーション〕:「のり」などの海藻類、小魚類は採取方法や捕食等により「えび」「かに」が含まれるものがある。

〔魚介類〕:魚醤など海から捕れた材料の品種を選別せずにそのまま原材料として用いた調味料などには「えび」「かに」が含まれるものがある。

配膳図



まぜたり、はさんだりする献立については、●、■、▲、★で表記しています。

平成30年7月分学校給食献立表

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜		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	2群	3群	4群	5群	6群		
				魚・肉・卵 豆・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)		
2月	なめし	なめしの素		飲用牛乳	だいこんの葉		ごはん		601 755	なめし：なめしの素をごはんにまぜましょう。	
	枝豆コロッケ ゆでやさ	Pソース			枝豆コロッケ キャベツ、きゅうり		米油				
	すまし汁		かまぼこ、豆腐		にんじん、ねぎ	たまねぎ、とうがん					
3火	そばろごはん		まぐろ	飲用牛乳	にんじん	コーン、しょうが たまねぎ	ごはん、砂糖	米油	631 802	そばろごはん：具とごはんをまぜましょう。 四色ゼリー：豆乳、青りんご、ぶどう、桃の色です。	
	みそ汁		油揚げ、豆腐、赤みそ	わかめ	ねぎ	なす、たまねぎ					
	フルーツカクテル				パイナップル、黄桃、四色ゼリー						
4水	チキンカツバーガー	タルタルソース	チキンカツ	飲用牛乳		キャベツ	サンドイッチパンズ	米油 タルタルソース	764 878	チキンカツバーガー：パンにタルタルソースをぬり、チキンカツとキャベツをはさみましょう。 サンドイッチパンズ：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。	
	トマトスープ煮		ベーコン		にんじん、パセリ イタリアントマト	たまねぎ、コーン	じゃがいも				
5木	ごはん しそひじきの佃煮			飲用牛乳 しそひじきの佃煮			ごはん		571 719	がめ煮：福岡県の郷土料理です。	
	がめ煮		揚げはんぺん、鶏肉		にんじん、ざやいんげん	ごぼう、たけのこ、しいたけ	こんにゃく、砂糖	米油			
	夏やさ	Pたまねぎドレッシング			にんじん、オクラ	きゅうり、もやし キャベツ		たまねぎドレッシング			
6金	キムチめし		豚肉	飲用牛乳	ピーマン	はくさいキムチ、たまねぎ にんにく、しょうが	麦ごはん、砂糖	米油	583 736	キムチめし：具とごはんをまぜましょう。	
	コーン卵スープ		ロースハム、卵		にんじん、ねぎ	たけのこ、しいたけ コーン、たまねぎ	でん粉				
	ミニトマト (小1こ・中2こ)				ミニトマト						
9月	ごはん	かつおふりかけ	かつおふりかけ	飲用牛乳			ごはん		665 861		
	かぼちゃチーズフライ やさしいため		ベーコン		かぼちゃチーズフライ にんじん	キャベツ		米油			
	いもだんご汁		鶏肉		ねぎ	ごぼう、だいこん ぶなしめじ	いももち、長いも				
10火	ごはん	小魚		飲用牛乳、小魚			ごはん		608 769		
	マーボーとうがん		赤みそ、豆腐 豚肉		ねぎ	たまねぎ、とうがん にんにく、しょうが	でん粉、砂糖	ごま油、米油			
	中華サラダ	Pパンパンジー ドレッシング			にんじん	きゅうり、もやし	寒天	パンパンジー ドレッシング			
11水	冷やし中華	冷やし中華スープ		飲用牛乳	にんじん	きゅうり、もやし	中華めん		565 685	小皿→冷やし中華の具・肉しゅうまい 冷やし中華：具をのせ、スープをかけて食べましょう。 中華めん：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。	
	肉しゅうまい (小2こ・中3こ)		肉しゅうまい								
	わかめスープ		なると巻	わかめ	にんじん、にら	たけのこ、たまねぎ えのきたけ		米油、ごま油			
12木	ごはん			飲用牛乳			ごはん		659 826		
	ほきフライ ゆでやさ	Pソース	ほきフライ			キャベツ		米油			
	カレーいため煮		豚肉		にんじん、ピーマン 赤ピーマン	たまねぎ、にんにく	じゃがいも、砂糖	米油			
13金	わかめごはん	わかめごはんの素		飲用牛乳 わかめごはんの素			麦ごはん		562 714	わかめごはん：わかめごはんの素をごはんにまぜましょう。 鶏とゴロゴロ夏野菜のチリソース煮：平成29年度学校給食アイデア料理コンテスト市長賞受賞献立です。	
	鶏とゴロゴロ夏野菜のチリソース煮		うずら卵、鶏肉		にんじん、イタリアントマト ピーマン、パプリカ	たまねぎ、にんにく、しょうが なす、ズッキーニ、れんこん	でん粉、砂糖	ごま油			
	チンゲンサイのスープ		豆腐、ロースハム		にんじん、チンゲンサイ	もやし、しいたけ	はるさめ	米油			
17火	ごはん たくあん			飲用牛乳		たくあん	ごはん		553 706		
	豚肉のしょうがいため		豚肉			たまねぎ、しょうが、ごぼう	砂糖	米油			
	つみれ汁		すり身ボール、豆腐	わかめ	にんじん、ねぎ	えのきたけ	こんにゃく				
18水	ごはん			飲用牛乳			ごはん		591 742		
	豆腐ハンバーグのあまみそかけ ゆでやさ		豆腐ハンバーグ、赤みそ			キャベツ	砂糖	米油			
	かき玉汁		鶏肉、白はんぺん、卵	わかめ	にんじん、ねぎ	たまねぎ、えのきたけ	でん粉				
19木	ナン			飲用牛乳			ナン		578 701	ナン：小麦粉の一部は愛知県産を使用しています。	
	キーマカレー		豆乳、ひよこ豆 豚肉		にんじん、トマト	たまねぎ、にんにく グリーンピース、なす		米油			
	三色ポテト	Pマヨネーズ			にんじん、パセリ	コーン	じゃがいも	マヨネーズ			
20金	鶏ごぼうごはん		赤みそ、鶏肉	飲用牛乳	にんじん	しょうが、ごぼう、たけのこ	麦ごはん、砂糖	ごま、米油	565 717	鶏ごぼうごはん：具とごはんをまぜましょう。 メロンゼリー：愛知県産のメロンを使用しています。	
	豆腐汁		豆腐、かまぼこ		ねぎ	たまねぎ、しいたけ	じゃがいも				
	フルーツミックス					みかん、パイナップル、メロンゼリー					

お知らせ

○ 献立は都合により変更する場合があります。

○  はスプーンをつけます。

○ 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。



※給食についてのご意見・ご質問は、南部調理場 45-4512 または保健給食課 51-2835 へ
※アレルギー物資の情報は裏面に表示しています。

★献立紹介★「鶏とゴロゴロ夏野菜のチリソース煮」

1人分材料

鶏胸肉 …………… 20 g (1cm角切り)

酒 …………… 2cc

にんにく …………… 0.3 g (みじん切り)

しょうが …………… 0.3 g (みじん切り)

にんじん …………… 10 g (1cm角切り、茹でる)

たまねぎ …………… 25 g (1cm角切り)

うずら卵 …………… 25 g (茹で、皮をむく)

ピーマン …………… 5 g (角切り)

パプリカ …………… 5 g (角切り)

なす …………… 20 g (1cm角切り)

ズッキーニ …………… 5 g (1cm角切り)

れんこん水煮 …………… 5 g (1cm角切り)

イタリアントマト … 10 g (1cm角切り)

a

トウバンジャン …… 0.2 g

三温 …………… 1.5 g

ケチャップ …………… 13 g

中華だしの素 …… 1 g

酢 …………… 1cc

塩 …………… 0.2 g

でん粉 …………… 0.8 g

ごま油 …………… 0.5cc

作り方

① ごま油をひき、にんにく、しょうがを炒め香りをだし、鶏胸肉を入れ酒をふり入れる。

② にんじん、れんこん、たまねぎ、なす、ズッキーニ、ピーマン、パプリカ、イタリアントマト、うずら卵を加える。

③ a で調味し、水ときでん粉でとろみをつけてごま油を入れ仕上げる。

毎月19日は『食育の日～おうちでごはんの日』です

豊橋市役所 保健給食課のホームページに献立表、給食の概要やレシピを紹介しています。ぜひご覧ください。

豊橋市学校給食 献立

検索

給食用食材料の放射性物質測定結果は (公財)豊橋市学校給食協会ホームページで公開しています。

豊橋市学校給食協会

検索

平成30年7月分アレルギー表示

豊橋市南部学校給食共同調理場

日曜	マ	ー	ク	献立名	別送付	表示義務品目			表示推奨品目	
						卵	乳	小麦	いか、オレンジ、牛肉、さけ、そば、大豆 鶏肉、豚肉、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま	
2月	●			なめし	なめしの素					
	□			枝豆コロッケ ゆでやさい	Pソース			枝豆コロッケ	枝豆コロッケ(大豆)	
	△			すまし汁				しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
3火	●			ごはん そばろごはんの具				しょうゆ	しょうゆ(大豆)	
	△			みそ汁					油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)	
	□			フルーツカクテル					桃、四色ゼリー(大豆、りんご、桃)	
4水	●			サンドイッチパンズ			サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ(大豆、豚肉)	
	■			チキンカツバーガーの具	タルタルソース	タルタルソース		チキンカツ	チキンカツ(鶏肉、大豆)、タルタルソース(りんご)	
	△			トマトスープ煮					ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)	
5木	○			ごはん しそひじきの佃煮				しそひじきの佃煮	しそひじきの佃煮(大豆)	
	△			がめ煮				しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)	
	□			夏やさいサラダ	Pたまねぎドレッシング			Pたまねぎドレッシング	Pたまねぎドレッシング(大豆、りんご)	
6金	●			麦ごはん キムチめしの具				しょうゆ、白菜キムチ	豚肉、しょうゆ(大豆)、白菜キムチ(大豆、りんご)	
	△			コーン卵スープ		卵		しょうゆ、白しょうゆ	ロースハム(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン中華(鶏肉)	
	□			ミニトマト						
9月	●			ごはん かつおふりかけ	かつおふりかけ					
	□			かぼちゃチーズフライ やさしいため			かぼちゃチーズフライ	かぼちゃチーズフライ	かぼちゃチーズフライ(大豆) ベーコン(豚肉)	
	△			いもだんご汁				しょうゆ、白しょうゆ	鶏肉、長いも、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
10火	○			ごはん						
	△			マーボーとうがん				しょうゆ	赤みそ(大豆)、豆腐(大豆)、豚肉、トウバンジャン(大豆) 中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)	
	□			中華サラダ	Pバンバンジードレッシング			Pバンバンジードレッシング	Pバンバンジードレッシング(大豆、豚肉、ごま)	
	☆			小魚	小魚					
11水	●			中華めん	冷やし中華スープ			中華めん、冷やし中華スープ	冷やし中華スープ(大豆、牛肉、豚肉、ごま)	
	□			冷やし中華の具 肉しゅうまい				肉しゅうまい	肉しゅうまい(豚肉)	
	△			わかめスープ				しょうゆ、白しょうゆ	しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)	
12木	○			ごはん						
	□			ほきフライ ゆでやさい	Pソース			ほきフライ	ほきフライ(大豆)	
	△			カレーいため煮				しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)	
13金	●			わかめごはん(麦)	わかめごはんの素					
	□			鶏とゴロゴロ夏野菜のチリソース煮		うずら卵			鶏肉、トウバンジャン(大豆)、中華だし(大豆、豚肉、鶏肉)、ごま油(ごま)	
	△			チンゲンサイのスープ				しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、ロースハム(豚肉)、チキンピヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆) 白しょうゆ(大豆)	
17火	○			ごはん たくあん					たくあん(大豆)	
	□			豚肉のしょうがいため				しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)	
	△			つみれ汁				しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
18水	○			ごはん						
	□			豆腐ハンバーグのあまみそかけ ゆでやさい					豆腐ハンバーグ(大豆、鶏肉)、赤みそ(大豆)	
	△			かき玉汁		卵		しょうゆ、白しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
19木	○			ナン				ナン		
	△			キーマカレー				カレールウ、オイスターソース	豚肉、豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)	
	□			三色ポテト	Pマヨネーズ	Pマヨネーズ			Pマヨネーズ(大豆、りんご)	
20金	●			麦ごはん 鶏ごぼうごはんの具				しょうゆ	赤みそ(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)、ごま	
	△			豆腐汁				しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)	
	□			フルーツミックス						

必ずお読みください。

【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

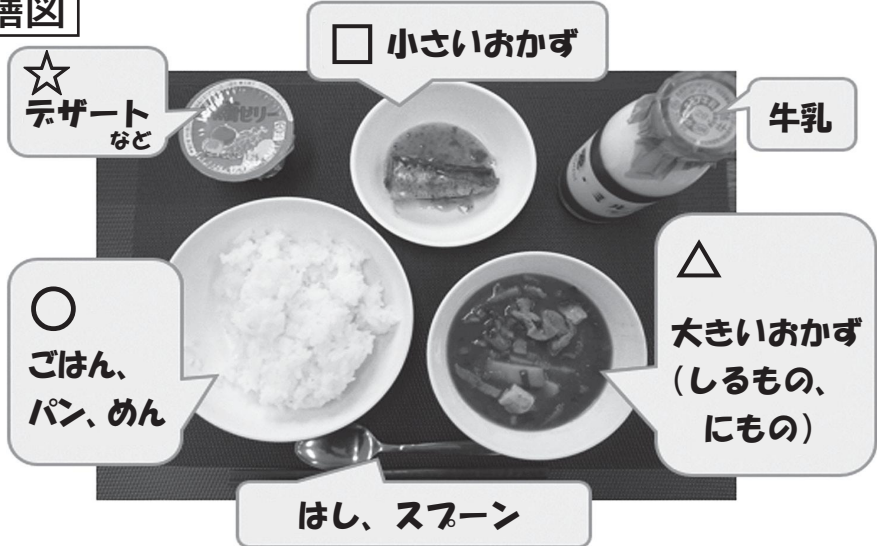
- 1 表示義務品目
7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は学校給食で使用しません。
- 2 表示推奨品目
20品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。
※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】

コンタミネーション、調味料、香料、魚介類の情報が必要な場合は保健給食課が担当調理場でご確認ください。

※えび、かには食材として使用しませんが、下記のとおり含まれているものがあります。
〔コンタミネーション〕: 「のり」などの海藻類、小魚類は採取方法や捕食等により「えび」「かに」が含まれるものがある。
〔魚介類〕: 魚醤など海から捕れた材料の品種を選別せずにそのまま原材料として用いた調味料などには「えび」「かに」が含まれるものがある。

配膳図



まぜたり、はさんだりする献立については、●、■、▲、★で表記しています。

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ 保健給食課 51-2835