

日 曜日	献立名	赤のグループ	緑のグループ	黄のグループ	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		おもに体をつくるものになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・小魚・海藻	おもに体の調子を整えるものになる食品 色のこい野菜・その他の野菜 きのこ・果物	おもにエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも 砂糖・菓子・油脂類・種実類	
1水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	529 19.7
	家常豆腐（ジャーチャンドウフ）	生揚げ・ぶた肉・豆みそ	たまねぎ・にんじん・根深ねぎ・しょうが	砂糖・じゃがいもでん粉	
	華風あえ		キャベツ・もやし・きゅうり	はるさめ・砂糖・ごま油	
	大学いも			さつまいも・米ぬか油・砂糖	
2木	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	503 19.8
	若竹汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし・わかめ	たけのこ・えのきたけ		
	ごぼうサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	とり肉（蒸）	キャベツ・ごぼう・きゅうり	砂糖・マヨネーズ風ドレッシング	
	かつおのそぼろ丼	かつお（油漬）	にんじん・えだまめ・スイートコーン	砂糖・ごま	
7火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	499 21.7
	豚汁	豆腐・ぶた肉・豆みそ・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ		
	和風サラダ・◇和風ドレッシング	まぐろ（油漬）	キャベツ・きゅうり	砂糖・和風ドレッシング	
	肉だんご	大豆・とり肉	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・砂糖・なたね油・ごま	
	乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖	
8水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	580 22.0
	ハヤシライス	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・トマト・グリーンピース	じゃがいも・ハヤシルウ	
	ビーンズサラダ	大豆	キャベツ・にんじん・きゅうり	コールスロードレッシング	
	オムレツ	鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油	
9木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	509 19.4
	かしわ汁	とり肉・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ		
	ゆかりあえ		キャベツ・きゅうり・もやし にんじん・しそ（粉）	砂糖	
	かつおのミンチカツ	かつお	しょうが・たまねぎ	小麦粉・砂糖・なたね油 とうもろこし油・米ぬか油	
10金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	572 22.8
	生揚げと野菜のうま煮	生揚げ・ぶた肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・しいたけ	じゃがいも・砂糖	
	わかめの酢の物	わかめ	キャベツ・きゅうり	砂糖	
	いわしのしょうが煮	いわし	しょうが	じゃがいもでん粉・砂糖	
13月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	525 22.3
	麦みそ汁	豆腐・麦みそ・油揚げ・けずりぶし	たまねぎ・だいこん・にんじん		
	じゃがいもとツナのうま煮	まぐろ（油漬）・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・砂糖	
	納豆あえ	納豆・チーズ	パセリ	砂糖	
14火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	489 19.0
	かきたま汁	豆腐・鶏卵・とり肉・かまぼこ・けずりぶし	えのきたけ・みつば	じゃがいもでん粉	
	ほうれんそうのあえもの		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖	
	ししゃもフライ・◆ウスターソース	大豆・からふとししゃも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油	
	コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
15水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	565 14.3
	はるさめスープ	とり肉	にんじん・たけのこ・根深ねぎ	はるさめ・じゃがいもでん粉	
	うま塩キャベツ		キャベツ・きゅうり・にんじん 切干しだいこん・にんにく	ごま・ごま油	
	春巻き	ぶた肉	にんじん・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・米粉・粉あめ・大豆油 ショートニング・ラード・米ぬか油	
	いちごゼリー（豆乳クリーム添え）		いちごゼリー（豆乳クリーム添え）		
16木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	558 23.8
	高野豆腐のうま煮	ぶた肉・凍り豆腐・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・砂糖・じゃがいもでん粉	
	磯香あえ	のり	キャベツ・もやし・にんじん	砂糖	
	さばの煮つけ	さば	しょうが	砂糖	
17金	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳		スライスパン	482 19.7
	大麦と野菜のスープ	とり肉・ベーコン	たまねぎ・キャベツ・にんじん・パセリ	押麦・米ぬか油	
	チーズサラダ	チーズ	キャベツ・きゅうり・にんじん	フレンチドレッシング	
	えびカツ	大豆・えび・すけとうだら	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉・なたね油 じゃがいもでん粉・米ぬか油	
	メープルジャム			メープルジャム	
20月	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	546 22.6
	とよたひまわりポーク丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん さやいんげん・しょうが	砂糖	
	たくあんあえ		キャベツ・たくあん漬・きゅうり	ごま・砂糖	
	きびなごのから揚げ	きびなご		じゃがいもでん粉・米ぬか油	
	抹茶水ようかん			抹茶水ようかん	
21火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	500 18.1
	八宝菜	ぶた肉・いか	たまねぎ・はくさい・にんじん チンゲンサイ・もやし・たけのこ	じゃがいもでん粉	
	拌三絲（パンサンスー）		キャベツ・きゅうり・にんじん	はるさめ・砂糖・ごま油	
	野菜入りしゅうまい（2個）	大豆・とり肉・ぶた肉	にんじん・ほうれんそう たまねぎ・とうもろこし	小麦粉・砂糖・ラード	
22水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	522 22.2
	ふだま汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし	にんじん・しめじ・みつば	豆玉ふ	
	糸切昆布の炒め煮	ぶた肉・こんぶ・けずりぶし	にんじん	じゃがいも・砂糖・ごま油・米ぬか油	
	いか香味揚げ	大豆・いか・すけとうだら・あおさ	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 じゃがいもでん粉・なたね油・米ぬか油	

日曜日	献立名	赤のグループ	緑のグループ	黄のグループ	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		おもに体をつくるものになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・小魚・海藻	おもに体の調子を整えるものになる食品 色のこい野菜・その他の野菜 きのこ・果物	おもにエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも 砂糖・菓子・油脂類・種実類	
23木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	536 21.3
	あおさ汁	豆腐・ミックスみそ・油揚げ けずりぶし・あおさ	にんじん・根深ねぎ		
	おかかあえ	かつお節	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖	
	レバーとじゃがいもの甘辛煮	とり肉・とりレバー		とうもろこしでん粉・じゃがいも じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖	
24金	サンドイッチロール・飲用牛乳	飲用牛乳		サンドイッチロール	479 18.9
	ポタージュスープ	牛乳・ショルダーベーコン・脱脂粉乳・チーズ	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・ベシャメルソースの素 生クリーム・バター	
	アスパラサラダ		キャベツ・アスパラガス・スイートコーン	コールスロッドレッシング	
	スラッピージョー	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・グリーンピース トマトピューレー	小麦粉・砂糖・米ぬか油	
27月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	501 17.0
	けんちん汁	豆腐・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ・ごぼう		
	骨太サラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	まぐろ(油漬)・ひじき・干しえび	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	マカロニ・ごま・砂糖 マヨネーズ風ドレッシング	
	あじフリッター	あじ・おきあみ・あおさ		小麦粉・コーンスターチ・米粉 砂糖・大豆油・米ぬか油	
28火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	542 20.9
	親子煮	鶏卵・とり肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖	
	おひたし	油揚げ	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖	
	豆腐しんじょ	大豆・いとよりだい・すけとうだら	かぼちゃ・にんじん・たまねぎ・えだまめ	やまいも・キャッサバでん粉・なたね油	
29水	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	559 21.4
	炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん	キャベツ・にんじん	ビーフン・砂糖・米ぬか油	
	ミックスフルーツ		黄桃・パインアップル・みかん		
	ショウロンポウ	とり肉・ぶた肉	しょうが・たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・砂糖	
30木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	536 19.6
	わかめスープ	豆腐・ショルダーベーコン・わかめ	たまねぎ・にんじん		
	ナムル		もやし・チンゲンサイ・きゅうり・にんじん	ごま・砂糖・ごま油	
	とり肉のから揚げ	とり肉	しょうが	じゃがいもでん粉・米ぬか油	
31金	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	484 19.2
	豆乳のカレースープ	豆乳・とり肉	たまねぎ・にんじん・グリーンピース	じゃがいも	
	フレンチサラダ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン にんじん	フレンチドレッシング	
	ウインナー	ウインナー			

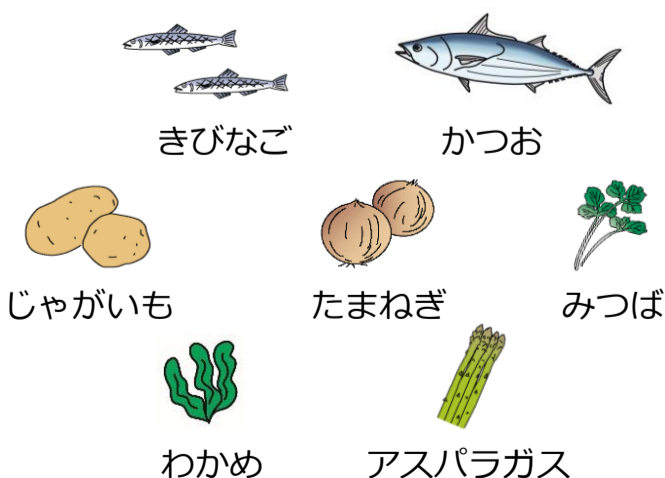
5月の目標「すききらいなく食べよう」

豊田の農産物

- 米「大地の風」
・・・ごはん、麦ごはん、米粉パン
- 小麦「きぬあかり」
・・・スライSPAN、ツイストパン
- 大豆「フクユタカ」
・・・納豆、水煮大豆、豆腐、油揚げ、生揚げ
- ぶた肉「とよたひまわりポーク」
- にんじん ●だいこん ●キャベツ
- じゃがいも ●たまねぎ
- しいたけ
- 茶・・・抹茶水ようかん



今月の季節の食材



5月5日はこどもの日

2日(木) こどもの日献立

こどもの日は、「端午の節句」とも呼ばれ、こどもの健やかな成長を願う日です。

・かつおのそぼろ丼・若竹汁

すくすく元気に育つように願いをこめて、たけのこを使用した若竹汁です。



20日(月) 豊田ブランドの日 豊田市でとれた食材を使用した献立を実施します。

- とよたひまわりポーク丼・・・米(大地の風)・ぶた肉(とよたひまわりポーク)
たまねぎ、にんじん
- たくあんあえ・・・キャベツ
- 抹茶水ようかん・・・茶



たべまるのおすすめ

今月は、小中学校の【ジャージャーめん】まる。
作り方や写真は、豊田市ホームページのトップページ
「クックパッド公式キッチン」をクリックするまる。
レシピの検索画面に「たべまる給食」と入れるとすぐに見つかるまる。



たべまる給食 検索

▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから



※献立一覧表は、豊田市ホームページで見ることができます。
※天候など、やむを得ない事情により、産地や献立が変更される場合があります。
※牛乳の表記については、2種類になります。毎日つく「飲用牛乳」と調理に使用する「牛乳」です。

※食物アレルギーの原因食品の使用については「食物アレルギー原因食品一覧表」で御確認ください。
※献立名にある◇◆のついたドレッシング・ソースは、配膳する時に使用します。