



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となる食品 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となる食品 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となる食品 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	679 24.3
	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・紅しょうが	はるさめ・砂糖・ごま油	
	大学いも			さつまいも・砂糖・米ぬか油	
2木	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	694 25.4
	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	
	かしわもち			かしわもち	
7火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	616 24.1
	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	
8水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	710 27.1
	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	656 28.8
	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)		
	さわらの香味ソースかけ	さわら	根深ねぎ・しょうが	じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖・ごま油	
10金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	676 26.7
	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	637 28.1
	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	
	納豆巻き	納豆・チーズ	パセリ	砂糖	
	手巻きのり	のり			
14火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	620 25.7
	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	
	アーモンドあえ		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	アーモンド・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	
15水	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳		スライスパン	681 27.2
	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	
	えびカツサンド ◇中濃ソース(サンド用)	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 じゃがいもでん粉・なたね油・米ぬか油	
	コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
16木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	676 30.5
	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	中華めん・飲用牛乳	飲用牛乳		中華めん	768 28.4
	ジャージャーめん	ぶた肉・豆みそ	たまねぎ・にんじん・しょうが・にんにく	砂糖・じゃがいもでん粉・米ぬか油	
	うま塩キャベツ		キャベツ・きゅうり・にんじん 切干しいたけ・にんにく	ごま・ごま油	
	春巻き	ぶた肉	にら・にんじん・キャベツ・もやし・エリンギ	小麦粉・じゃがいもでん粉・水あめ 大豆油・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)		
20月	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	654 27.2
	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	644 24.6
	八宝菜	うずら卵・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	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	641 27.3
	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	649 25.8
	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	664 25.9
	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・ベシヤメルソースの素 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	650 23.8
	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	
	青じそ入りあじフライ	大豆・あじ	青じそ	小麦粉・じゃがいもでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油	
28火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	664 25.7
	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	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	609 24.2
	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			
30木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	638 25.6
	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	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	630 24.5
	炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん	キャベツ・にんじん・紅しょうが	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	

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」
・・・スライスパン、ツイストパン、中華めん
- 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
※献立表内では太字になっています。



今月の季節の食材



さわら



きびなご



かつお



じゃがいも



たまねぎ



みつば



わかめ



アスパラガス

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・かしわもち

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、17日(金)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



※献立一覧表と食材の産地は、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。
飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。

※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、学級で配膳する時に使用します。