


2025年度 1月		学校給食献立一覧表												豊田特別支援学校 豊田市教育委員会		
日	曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主にエネルギーになる食品群		給食回数 17回							
			1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群								
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実								
7	水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		<div>七草献立</div> 							
		根菜のみそ煮	うずら卵・とり肉 豆みそ・けずりぶし		にんじん	れんこん・ごぼう こんにゃく	じゃがいも・砂糖									
		七草ごはん			七草・だいこんの葉	だいこん		ごま								
		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								
8	木	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		<div>アジア・フレンドシップ 給食</div> <div>Aichi-Nagoya 2026</div>							
		チキンキーマカレー	とり肉・大豆	ヨーグルト・チーズ	にんじん・パセリ	たまねぎ		カレールウ（甘口） 米ぬか油								
		アチャール			にんじん	キャベツ たまねぎ レモン果汁	砂糖	オリーブ油								
		たらフライ	大豆・すけとうだら				小麦粉 キャッサバでん粉	えごま油・米ぬか油								
		マンゴーゼリー					マンゴーゼリー									
9	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん									
		肉じゃが	ぶた肉		にんじん	たまねぎ・しらたき	じゃがいも・砂糖									
		ごま酢あえ				キャベツ・もやし きゅうり・しょうが	砂糖	ごま								
		納豆あえ	納豆	チーズ	パセリ		砂糖									
13	火	ツイストパン・飲用牛乳		飲用牛乳			ツイストパン		<div>小学部</div> <div>リクエスト 献立</div> 							
		パスタスープ	とり肉 ショルダーベーコン		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも マカロニ									
		コーンサラダ				キャベツ・きゅうり スイートコーン		コールスロードレッシング								
		ハンバーグ	大豆・とり肉 ぶた肉			たまねぎ	とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉	なたね油・パーム油 ラード・ひまわり油								
		ヨーグルト		ヨーグルト												
14	水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん									
		つみれ汁	つみれ・けずりぶし		にんじん	だいこん・根深ねぎ ごぼう										
		おひたし			にんじん ほうれんそう	キャベツ	砂糖									
		レバーとじゃがいものごまがらめ	とりレバー・とり肉				じゃがいも・砂糖 じゃがいもでん粉 とうもろこしでん粉	米ぬか油・ごま								
15	木	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん									
		中華飯	ぶた肉・うずら卵 えび		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ・はくさい もやし	じゃがいもでん粉									
		華風あえ			にんじん	キャベツ・きゅうり	はるさめ・砂糖	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・ラード ショートニング 米ぬか油								
16	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん									
		麦みそ汁	豆腐・麦みそ けずりぶし		にんじん	だいこん・たまねぎ 根深ねぎ										
		ひじきと野菜のねりごまあえ		ひじき	にんじん ほうれんそう	キャベツ・もやし	砂糖	ごま								
		とり肉の甘辛しょうゆ揚げ	とり肉				じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油								
19	月	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		<div>たべまるの おすすめ</div> 							
		豆腐とわかめのみそ汁	豆腐・米みそ けずりぶし	わかめ		たまねぎ・根深ねぎ	じゃがいも									
		れんこんサラダ	とり肉（蒸）		にんじん	キャベツ・れんこん きゅうり	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング								
		ツナそぼろ丼	まぐろ（油漬）			スイートコーン グリーンピース	砂糖	ごま								
20	火	中華めん・飲用牛乳		飲用牛乳			中華めん		<div>高等部</div> <div>リクエスト 献立</div>  <div>ぎょうざ 小1個 中・高・職2個</div>							
		とんこつラーメン	ぶた肉		にんじん	たまねぎ・キャベツ もやし・根深ねぎ しょうが・にんにく	じゃがいもでん粉									
		中華サラダ	とり肉（蒸）			キャベツ・きゅうり 切干しだいこん	砂糖	ごま油								
		ぎょうざ	大豆・とり肉 ぶた肉		にら	キャベツ・たまねぎ	小麦粉 とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉	ラード								
		杏仁豆腐					杏仁豆腐									
21	水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		<div>「りっちゃんの元気 サラダ」とは？</div> <div>『サラダでげんき』の 主人公りっちゃんが 作ったサラダを イメージしたもの です。</div>							
		だいこんとさといものそぼろ煮	ぶた肉・はんぺん けずりぶし		にんじん	だいこん	さといも・砂糖 じゃがいもでん粉									
		りっちゃんの元気サラダ	ハム・かつお節	こんぶ	にんじん	キャベツ・きゅうり スイートコーン	砂糖	トマトドレッシング オリーブ油								
		厚焼き卵	かつお・鶏卵 かつおだし				キャッサバでん粉 砂糖	なたね油・パーム油								
22	木	スライスパン・飲用牛乳		飲用牛乳			スライスパン									
		ポークビーンズ	大豆・ぶた肉 ベーコン		にんじん	たまねぎ	じゃがいも・砂糖									
		ブロッコリーサラダ			ブロッコリー	キャベツ スイートコーン		フレンチドレッシング								
		ウインナー	ウインナー													
		ブルーベリージャム					ブルーベリージャム									
23	金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		<div>あじフリッター</div> <div>小1個 中・高・職2個</div>							
		みそ煮込みおでん	うずら卵・生揚げ ぶた肉・豆みそ けずりぶし	こんぶ		だいこん こんにゃく	さといも・砂糖									
		アーモンドあえ			ほうれんそう にんじん	キャベツ・もやし	砂糖	アーモンド								
		あじフリッター	あじ	おきあみ・あおさ			小麦粉・米粉・砂糖 とうもろこしでん粉	大豆油・米ぬか油								

日曜日	曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主にエネルギーになる食品群		給食回数 17回
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	
26月		ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
		豚汁	豆腐・ぶた肉 豆みそ・けずりぶし		にんじん	だいこん・ごぼう こんにゃく 根深ねぎ			
		たくあんあえ				キャベツ・きゅうり たくあん漬	砂糖	ごま	
		さばの煮つけ	さば			しょうが	砂糖		
27火		ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		愛知県の 郷土料理 
		ひきずり	とり肉・焼き豆腐			はくさい・根深ねぎ こんにゃく えのきたけ	砂糖		
		煮あえ	けずりぶし	こんぶ	にんじん	だいこん・れんこん	砂糖		
		かぼちゃコロッケ	大豆・とり肉		かぼちゃ	たまねぎ	小麦粉・砂糖 コーングリッツ	大豆油・なたね油 米ぬか油	
28水		ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		熊本県の 郷土料理 
		太平燕	うずら卵・えび ぶた肉・かまぼこ		にんじん	はくさい・もやし たけのこ	はるさめ		
		ゆかりあえ			にんじん・しそ（粉）	キャベツ・もやし	砂糖		
		れんこんサンドフライ	大豆・とり肉			たまねぎ・れんこん しいたけ	小麦粉 じゃがいもでん粉	米ぬか油	
29木		米粉パン・飲用牛乳		飲用牛乳			米粉パン		
		かぶとはくさいのクリーム煮	とり肉	牛乳・脱脂粉乳 チーズ	にんじん	たまねぎ・かぶ はくさい	じゃがいも	ベシャメルソースの素 生クリーム	
		ツナサラダ	まぐろ（油漬）			キャベツ・きゅうり スイートコーン		たまねぎドレッシング	
		ミックスフルーツ				黄桃・みかん パイナップル			
30金		ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		山梨県の 郷土料理  ヒレカツ 小1個 中・高・職2個
		ほうとう	米みそ・けずりぶし		かぼちゃ・にんじん	はくさい・だいこん 根深ねぎ・しめじ	きしめん		
		おかかあえ	かつお節		にんじん	キャベツ・もやし	砂糖		
		ヒレカツ	ぶた肉				小麦粉・砂糖 とうもろこしでん粉 じゃがいもでん粉	サフラワー油 米ぬか油	

1月の目標「給食について知ろう」

豊田の農産物

- 米「大地の風」
…米粉パン
- 小麦「きぬあかり」
…スライSPAN、ツイストパン、中華めん
- 大豆「フクユタカ」
…水煮大豆、豆腐、納豆
生揚げ、焼き豆腐
- 七草
- キャベツ
- はくさい
- ブルーベリー…ブルーベリージャム



今月の平均栄養量

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	A μgRAE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	g	g
小学部	577	22.5	20.3	325	2.3	332	0.47	0.51	25	3.5	2.1
中学部	672	25.9	22.9	345	2.9	392	0.58	0.56	31	4.3	2.4
高等部	730	27.8	23.9	355	3.0	422	0.63	0.57	33	4.7	2.6


七 草


昔は1月7日に、七草を神前にお供えし、
おかゆなどにして食べることで、病気に
ならないように祈っていました。
現在でも、正月に七草がゆとして食べる
習慣が残っています。


松平地区でとれた七草を使い、


7日（水）に「七草ごはん」を実施します。


春の七草



せり



なずな


ごぎょう



はこべら



ほとけのざ



すずな



すずしろ


＜今月の季節の食材＞


さば


みかん


だいこん


ほうれんそう


はくさい

たべまるのおすすめ

今月は、19日（月）の【ツナそばろ丼】まる。
作り方や写真は、右の二次元コードを読み込むか、
たべまるをタップして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

アジア・フレンドシップ給食

2026年に愛知県の各地でアジア・アジアパラ
競技大会が開催されます。
給食では参加国にちなんだ献立を実施します。
第1回アジア競技大会開催国であるインドに
ちなんだ献立です。

インドの国旗


8日（木）に
実施します

- ・チキンキーマカレー
- ・アチャール
- ・マンゴーゼリー



第20回アジア競技大会マスコット
ホノホン

リクエスト
献立





全国学校給食週間 24日（土）～30日（金）

日本の学校給食は、明治22年に山形県の小学校で始まったといわれています。
戦争によって一時中止されていましたが、戦後、外国からの援助により、学校給食は再開されました。
このことを記念して、「全国学校給食週間」が定められました。
今年度の学校給食週間は、郷土料理を紹介します。

- 27日（火）ひきずり（愛知県）・・・とり肉を使ったすきやき

28日（水）太平燕 （熊本県）・・・春雨をメインにした、具だくさんの中華風春雨スープ

30日（金）ほうとう（山梨県）・・・小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を、みそ仕立ての汁で煮込んだ料理
- 

1月、2月の給食で、各部の卒業学年からのリクエスト献立を実施します！
1月は小学部と高等部のリクエスト献立です。
お楽しみに！