



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 14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	
10 金	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		
	ハヤシライス	ぶた肉		にんじん・トマト	たまねぎ グリーンピース	じゃがいも	ハヤシルウ	
	チーズサラダ		チーズ	にんじん	キャベツ・きゅうり		フレンチドレッシング	
	フルーツポンチ				パインアップル 黄桃			
13 月	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		
	豚丼	ぶた肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ・しらたき しょうが	砂糖		
	おひたし			にんじん	キャベツ・もやし	砂糖		
	コロッケ				たまねぎ	小麦粉・米粉 じゃがいも・砂糖	大豆油・米ぬか油	
14 火	米粉パン・飲用牛乳		飲用牛乳			米粉パン		ぎょうざ 小1個 中・高・職2個
	焼きそば	ぶた肉・えび	あおのり	にんじん	キャベツ	中華めん	米ぬか油	
	中華あえ			チンゲンサイ にんじん	もやし・きゅうり	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	
15 水	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		花見献立  ヒレカツ 小1個 中・高・職2個
	たけのこのすまし汁	豆腐・けずりぶし		にんじん・みつば	だいこん・たけのこ えのきたけ			
	ちらしずし	ちくわ		にんじん	れんこん かんぴょう	砂糖・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	
	ヨーグルト		ヨーグルト					
16 木	ツイストパン・飲用牛乳		飲用牛乳			ツイストパン		
	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		
	サワーキャベツ			にんじん	キャベツ・きゅうり スイートコーン レモン果汁	砂糖		
	ウインナー	ウインナー						
17 金	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
	豆乳のバランスみそ汁	豆乳・米みそ けずりぶし		にんじん	だいこん・はくさい 根深ねぎ	じゃがいも		
	のり酢あえ	まぐろ（油漬）	のり	にんじん	キャベツ・もやし レモン果汁	砂糖	ごま	
	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	
20 月	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		たべまるのおすすめ  野菜入りしゅうまい 小1個 中・高・職2個
	豆腐の中華煮	豆腐・ぶた肉・えび		にんじん	たまねぎ・はくさい	じゃがいもでん粉 砂糖	ごま油	
	うま塩キャベツ			にんじん	キャベツ・きゅうり 切干しだいこん にんにく		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 スイートコーン	小麦粉・砂糖	ラード	
21 火	白玉うどん・飲用牛乳		飲用牛乳			白玉うどん		あじフリッター 小1個 中・高・職2個
	肉うどん	ぶた肉・けずりぶし		にんじん	だいこん・根深ねぎ ごぼう			
	ひじきサラダ		ひじき	にんじん	キャベツ・きゅうり スイートコーン	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・米粉・砂糖 とうもろこしでん粉	大豆油・米ぬか油	
22 水	赤飯・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん・もち米 あずき		入学・進級 祝い献立 
	ふだま汁	豆腐・かまぼこ けずりぶし		にんじん・みつば	しめじ	焼きふ		
	れんこんサラダ			にんじん	キャベツ・れんこん きゅうり	砂糖	和風ドレッシング ごま	
	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 じゃがいもでん粉	なたね油・米ぬか油	
	いちごクレープ					いちごクレープ		
23 木	スライスパン・飲用牛乳		飲用牛乳			スライスパン		
	レタス入りパスタスープ	ベーコン		にんじん	たまねぎ・レタス	じゃがいも マカロニ		
	コーンサラダ			にんじん	キャベツ スイートコーン		コーンクリームドレッシング	
	ハンバーグサンド	牛肉・とり肉 ぶた肉			たまねぎ	小麦粉・砂糖 じゃがいもでん粉		
24 金	麦ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん		
	カレーライス	ぶた肉	チーズ・脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ グリーンピース	じゃがいも	カレールウ（甘口）	
	チキンサラダ	とり肉（蒸）		にんじん	キャベツ・きゅうり		コールスロードレッシング	
	ミックスフルーツ				パインアップル 黄桃・りんご			

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 14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	
27月	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
	かきたま汁	豆腐・鶏卵・とり肉 けずりぶし		みつば	えのきたけ	じゃがいもでん粉		
	おかかあえ	かつお節		ほうれんそう にんじん	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	
28火	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		
	青菜あえ			にんじん・菜めし粉	キャベツ・もやし			
	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	
30木	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		
	キムチ入りみそ汁	豆みそ・ぶた肉 けずりぶし		にんじん	キムチ・だいこん こんにやく・ごぼう 根深ねぎ えのきたけ			
	ごまあえ			ほうれんそう にんじん	キャベツ・もやし	砂糖	ごま	
	レバーと大豆の甘辛煮	とりレバー・大豆 とり肉				じゃがいもでん粉 とうもろこしでん粉 砂糖	米ぬか油	

4月の目標 「楽しく給食を食べよう」

豊田の農産物

- 米「大地の風」
・・・米粉パン
- 小麦「きぬあかり」
・・・スライスパン
ツイストパン
- 大豆「フクユタカ」
・・・水煮大豆、豆腐
- はくさい・・・キムチ



普段の食事でも、6つの基礎食品群の食品をバランスよく組み合わせさせて食べましょう。



※学校給食は、1日に必要な栄養素の1/3を摂取できるように献立を作成しています。
普段の食事でも不足しがちなカルシウムは、成長期に特に必要な栄養素で、およそ1/2を摂取できるようにしています。

<今月の季節の食材>



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	572	22.0	19.8	310	2.0	353	0.51	0.48	28	3.4	2.1
中学部	665	25.3	22.5	332	2.9	423	0.62	0.53	34	4.1	2.6
高等部	732	27.2	23.6	341	3.1	457	0.68	0.54	36	4.6	2.8

たべまるのおすすめ

今年度も【豊田市の学校給食人気料理】をたべまる給食としてレシピを紹介していくまる！
4月は、20日(月)の【うま塩キャベツ】まる。
作り方や写真は、下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。



▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから

たべまる給食 検索



入学・進級祝い献立 22日(水)

- ・赤飯
- ・えびカツ
- ・れんこんサラダ
- ・ふだま汁
- ・いちごクレープ



給食だより

「給食だより」を4月3日(金)に配信します。
左のイラストをタップし、「令和8年4月号」を選択すると見ることができます。



※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。

※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。
※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。