



日	曜日	献立名	主に体の組織を作る食品群		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	
			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
5	金	わかめごはん 飲用牛乳		わかめ 飲用牛乳			麦ごはん	
		和風クロquette	大豆		にんじん	れんこん	じゃがいも 小麦粉 米粉 じゃがいもでん粉	なたね油 大豆油 米ぬか油
		ごぼうサラダ	とり肉		にんじん	ごぼう キャベツ きゅうり	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング
		豚汁	ぶた肉 豆腐 豆みそ かたくちいわし		にんじん	だいこん こんにゃく		
8	月	赤飯 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん もち米 あずき	ごま
		いか香味揚げ	いか すけとうだら 大豆	あおき		たまねぎ	じゃがいもでん粉 小麦粉 とうもろこしでん粉	なたね油 米ぬか油
		れんこんサラダ				キャベツ れんこん えだまめ スイートコーン	砂糖	ごま マヨネーズ風ドレッシング
		花ふのすまし汁	かまぼこ 豆腐 けずりぶし		にんじん みつば	しめじ	花ふ	
		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)		
9	火	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		愛知の野菜入り揚げぎょうざ	ぶた肉		にんじん	たまねぎ れんこん	じゃがいもでん粉 砂糖 小麦粉	なたね油 米ぬか油
		パンサンスー			にんじん	キャベツ きゅうり	はるさめ 砂糖	ごま油
		坦々スープ	ぶた肉 豆腐 豆みそ		チンゲンサイ	たけのこ もやし スイートコーン		ごま
10	水	ツイストパン 飲用牛乳		飲用牛乳			ツイストパン	
		とり肉のハーブ焼き	とり肉		バジル パセリ			オリーブ油
		ツナマヨサラダ	まぐろ (油漬)		ブロッコリー にんじん	もやし		マヨネーズ風ドレッシング
		ミネストローネ	ベーコン		にんじん トマト トマトピューレー パセリ	たまねぎ にんにく	じゃがいも マカロニ	オリーブ油
11	木	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		さばの銀紙焼き	さば 米みそ				砂糖 米粉	
		ひじきの炒め煮	大豆 まぐろ (油漬)	ひじき	にんじん	しいたけ たけのこ	砂糖	なたね油
		すき焼き風煮	ぶた肉 焼き豆腐			はくさい えだまめ えのきたけ 根深ねぎ しらたき	砂糖	なたね油
12	金	ちらしずし 飲用牛乳	ちくわ 油揚げ	飲用牛乳	にんじん	れんこん たけのこ	ごはん 砂糖	
		けんちんの含め煮	大豆 油揚げ すけとうだら	ひじき	にんじん		砂糖 じゃがいもでん粉	とうもろこし油
		えびしんじょのすまし汁	けずりぶし えびしんじょ	わかめ	にんじん みつば	えのきたけ		
		プチみかんゼリー						プチみかんゼリー
16	火	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		酢豚	ぶた肉		ピーマン	しょうが たまねぎ しいたけ	じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油 なたね油
		はるさめサラダ			にんじん	キャベツ	はるさめ 砂糖	ごま油
		ワンタンスープ	ベーコン		にんじん チンゲンサイ	根深ねぎ	ワンタン皮	ごま油
17	水	米粉パン 飲用牛乳		飲用牛乳			米粉パン	
		オムレツ	鶏卵				砂糖 キャッサバでん粉	なたね油 大豆油
		春色サラダ			にんじん	キャベツ きゅうり		イタリアンドレッシング
		春キャベツのポターージュ	ベーコン	牛乳 チーズ 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ キャベツ スイートコーン グリーンピース		生クリーム バター 米粉のホワイトルウ
18	木	白玉うどん 飲用牛乳		飲用牛乳			白玉うどん	
		あじフライ	あじ				小麦粉	米ぬか油
		鉄人サラダ	大豆 まぐろ (油漬)	ひじき	にんじん	スイートコーン	砂糖	
		五目あんかけうどん	ぶた肉		にんじん こまつな	しょうが たまねぎ しいたけ	じゃがいもでん粉	ごま油
19	金	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		とり肉のから揚げ	とり肉			しょうが にんにく	じゃがいもでん粉	米ぬか油
		和風サラダ	とり肉			もやし キャベツ きゅうり		和風玉ねぎドレッシング
		豆乳のバランスみそ汁	豆乳 油揚げ けずりぶし 米みそ		にんじん	はくさい 根深ねぎ	じゃがいも	
22	月	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		コーンしゅうまい	すけとうだら 豆腐 大豆			とうもろこし たまねぎ	じゃがいもでん粉 小麦粉 砂糖	ラード
		棒々鶏 (パンパンジー)	とり肉			キャベツ もやし きゅうり		パンパンジードレッシング
		麻婆豆腐	豆腐 ぶた肉 豆みそ		にんじん 菜ねぎ	たまねぎ にんにく しょうが しいたけ	砂糖 じゃがいもでん粉	なたね油

入園・進級祝い献立



花見献立


日	曜日	献立名	主に体の組織を作る食品群		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	
			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
23	火	たけのこまぜごはん 飲用牛乳	とり肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん	たけのこ しめじ	ごはん 砂糖	
		ぶりの竜田揚げ	ぶり			しょうが	じゃがいもでん粉	米ぬか油
		かきたま汁	鶏卵 かまぼこ けずりぶし		にんじん みつば	たまねぎ	じゃがいもでん粉	
		乾燥小魚	かたくちいわし				砂糖	
24	水	スライスパン いちごジャム 飲用牛乳		飲用牛乳			スライスパン いちごジャム	
		ハンバーグのワインソースかけ	牛肉 ぶた肉 とり肉			たまねぎ	砂糖 じゃがいもでん粉 小麦粉	
		ビーンズマセドアン	大豆	チーズ	にんじん	きゅうり	じゃがいも	マヨネーズ風ドレッシング
		オニオンスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ		
25	木	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		レバーとじゃがいもの甘辛煮	とりレバー とり肉				じゃがいも じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油
		おかかあえ	かつお節		ほうれんそう	キャベツ もやし		
		肉だんご汁	肉だんご 油揚げ けずりぶし		にんじん	はくさい 根深ねぎ ごんにやく		
26	金	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		かれいフライ	かれい				小麦粉	米ぬか油
		ごま酢あえ	とり肉			もやし キャベツ きゅうり しょうが	砂糖	ごま
		みそ汁	豆腐 油揚げ 豆みそ かたくちいわし	わかめ	にんじん	だいこん 根深ねぎ	じゃがいも	
30	火	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		れんこんサンドフライ	とり肉 大豆			れんこん たまねぎ しいたけ	小麦粉 じゃがいもでん粉	米ぬか油
		骨太サラダ	まぐろ(油漬)	ひじき 干しえび		きゅうり キャベツ スイートコーン	マカロニ 砂糖	ごま マヨネーズ風ドレッシング
		親子煮	とり肉 鶏卵 かまぼこ		にんじん	たまねぎ しいたけ ごんにやく	じゃがいも じゃがいもでん粉	なたね油

4月の目標「楽しく給食を食べよう」

献立一覧表では、食品を体内での働きによって3つのグループに分けています。

豊田の農産物

- 米「大地の風」「ミネアサヒ」
... ごはん、麦ごはん
赤飯、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



**おもに体をつくる
もとになる食品**
たんぱく質・無機質(カルシウム)を
多く含む食品



**おもに体の調子を整える
もとになる食品**
ビタミンや無機質を
多く含む食品



**おもにエネルギーの
もとになる食品**
炭水化物・脂質を
多く含む食品




普段の食事でも、3つのグループの食品を組み合わせ合わせて食べましょう。



入園・進級祝い献立
8日(月)

- ・赤飯
- ・いか香味揚げ
- ・れんこんサラダ
- ・花ふのすまし汁
- ・いちごゼリー
(豆乳クリーム添え)



花見献立
12日(金)

・ちらしずし




<今月の季節の食材>

キャベツ たけのこ

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26日(金)の【ごま酢あえ】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。



※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欄目になります。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。