



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月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	477 22.6
	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・根深ねぎ・ごぼう		
	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	
	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 砂糖・じゃがいもでん粉・米ぬか油	
2火	サンドイッチパンズ・飲用牛乳	飲用牛乳		サンドイッチパンズ	477 19.8
	コーンチャウダー	牛乳・ショルダーベーコン・チーズ	たまねぎ・スイートコーン・にんじん・パセリ	じゃがいも・ベシヤメルソースの素 生クリーム・バター	
	キャロットサラダ		にんじん・キャベツ・きゅうり	フレンチドレッシング	
	照り焼きチキンバーガー	とり肉		砂糖	
3水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	560 18.6
	ハヤシライス	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・トマトピューレー	じゃがいも・ハヤシルウ	
	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	ごまドレッシング	
	パイナップル		パイナップル		
4木	クロロール・飲用牛乳	飲用牛乳		クロロール	461 20.1
	パスタスープ	とり肉・ショルダーベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ	マカロニ	
	ジャーマンポテト	ウインナー	たまねぎ・スイートコーン・パセリ	じゃがいも・オリーブ油	
	たらナゲット	すけとうだら		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉・なたね油 じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・ラード 米ぬか油	
5金	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	567 17.7
	カレーライス	ぶた肉・チーズ・脱脂粉乳	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・カレールウ(甘口・辛口)	
	たこナゲット	大豆・いか・たこ・たちうお		小麦粉・とうもろこしでん粉・砂糖・ラード キャッサバでん粉・なたね油・米ぬか油	
	コーンサラダ		キャベツ・チンゲンサイ・スイートコーン	コーンクリーミードレッシング	
8月	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	495 18.7
	ぎょうざ	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・米でん粉・ キャッサバでん粉・ラード	
	ナムル		もやし・にんじん・ほうれんそう	ごま油・ごま	
	炒めビーフン	ぶた肉	キャベツ・にんじん・たまねぎ・さやいんげん	ビーフン・砂糖・米ぬか油	
9火	赤飯・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん・もち米・あずき	564 21.3
	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	
	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	ごまドレッシング・ごま	
	花ふのすまし汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし	にんじん・はくさい・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)		
10水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	562 22.4
	いわしのしょうが煮	いわし	しょうが	砂糖・じゃがいもでん粉	
	ごま酢あえ	とり肉	キャベツ・もやし・きゅうり・しょうが	砂糖・ごま	
	肉じゃが	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・しらたき・さやいんげん	じゃがいも・砂糖	
11木	ちらしずし・飲用牛乳	飲用牛乳・油揚げ	にんじん・れんこん・たけのこ・かんぴょう	ごはん・砂糖	518 17.7
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ・あおのり		小麦粉・米ぬか油	
	だいこんのみそ汁	ぶた肉・ミックスみそ・けずりぶし	だいこん・にんじん・えのきたけ・葉ねぎ		
	プチゼリー(みかん)			プチゼリー(みかん)	
12金	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	564 23.5
	ハヤシライス	ぶた肉・脱脂粉乳	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム トマトピューレー	じゃがいも・ハヤシルウ	
	オムレツ	鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・大豆油・なたね油	
	チキンサラダ	とり肉	キャベツ・チンゲンサイ・にんじん	コールスロウドレッシング	
15月	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	546 24.6
	グリルチキン	とり肉		オリーブ油	
	イタリアンサラダ		キャベツ・きゅうり・にんじん	イタリアンドレッシング	
	コーンチャウダー	牛乳・ショルダーベーコン・脱脂粉乳	たまねぎ・にんじん・スイートコーン・パセリ	じゃがいも・ベシヤメルソースの素 生クリーム・バター	
16火	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	525 20.8
	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	
	ゆかりあえ		キャベツ・きゅうり・しそ(粉)		
	豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん・しょうが さやいんげん	砂糖	
17水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	531 20.6
	パオズ	大豆・ぶた肉・ぶたレバー	キャベツ・根深ねぎ・しょうが	小麦粉・砂糖・ラード・とうもろこしでん粉	
	華風あえ		キャベツ・チンゲンサイ・きゅうり	ごま油・砂糖	
	肉だんごの酢豚風	肉だんご	たまねぎ・にんじん・たけのこ・ピーマン しいたけ	砂糖・じゃがいもでん粉	
18木	白玉うどん・飲用牛乳	飲用牛乳		白玉うどん	488 19.2
	ミンチカツ	大豆・ぶた肉	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉・砂糖 じゃがいもでん粉・なたね油・米ぬか油	
	健康サラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	まぐろ(油漬)・ひじき	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	ごま・マヨネーズ風ドレッシング	
	野菜たっぷりあんかけうどん	ぶた肉・かまぼこ・けずりぶし	だいこん・たまねぎ・にんじん・葉ねぎ しいたけ	じゃがいもでん粉	

入学・進級
祝い献立



たべまるの
おすすめ



花見献立



Table with columns: 曜日 (Day), 献立名 (Menu Name), 赤のグループ (Red Group), 緑のグループ (Green Group), 黄のグループ (Yellow Group), エネルギー (Energy). Rows include dates like 19金, 22月, 23火, 24水, 25木, 26金, 30火.

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」
●小麦「きぬあかり」
●大豆「フクユタカ」

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
Includes images of fish, eggs, milk, chicken, etc.

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
Includes images of tomatoes, mushrooms, broccoli, etc.

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
Includes images of rice, bread, potatoes, oil, etc.

普段の食事でも、3つのグループの食品を
バランスよく組み合わせさせて食べましょう。

入園・進級祝い献立 9日(火)
・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)

※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。

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10日(水)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。

花見献立 11日(木)
・ちらしずし

<今月の季節の食材>
キャベツ
たけのこ

QR code and button: 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

※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。
※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。