

2025年度 4月		給食献立一覧表		献立 A		北部給食センター 保育課			
日	曜 日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるもとになる食品	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
			魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類				
1	火	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	481 19.0			
		豆乳のカレースープ	豆乳・とり肉	たまねぎ・にんじん	じゃがいも				
		コーンサラダ		キャベツ・スイートコーン・きゅうり	コーンクリーミードレッシング				
		ウインナー	ウインナー						
2	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	494 17.1			
		八杯汁	豆腐・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ	じゃがいもでん粉				
		ひじきの炒め煮	大豆・はんぺん・ひじき・けずりぶし	にんじん	じゃがいも・砂糖・米ぬか油				
		かぼちゃひき肉フライ	大豆・ぶた肉	かぼちゃ・たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉・砂糖・なたね油 キャッサバでん粉・ラード・米ぬか油				
3	木	クロロール・飲用牛乳	飲用牛乳		クロロール	491 17.4			
		コーンクリームスープ	牛乳・ショルダーベーコン・脱脂粉乳・チーズ	スイートコーン・たまねぎ・パセリ	ベシヤメルソースの素・生クリーム				
		マカロニサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング		キャベツ・きゅうり・にんじん	マカロニ・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・とうもろこしでん粉・米粉 砂糖・大豆油・米ぬか油				
4	金	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	556 16.9			
		ハヤシライス	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・トマト	じゃがいも・ハヤシルウ				
		フレンチサラダ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン	フレンチドレッシング				
		フルーツゼリーミックス		黄桃・パインアップル	カクテルゼリー				
7	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	478 17.4			
		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					
		ごまあえ		キャベツ・もやし・ほうれんそう	砂糖・ごま				
		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				
8	火	ミルクロール・飲用牛乳	飲用牛乳		ミルクロール	484 21.0			
		ポタージュスープ	牛乳・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				
		ツナサラダ	まぐろ（油漬）	キャベツ・きゅうり	コールスロードレッシング				
		照り焼きチキン	とり肉		キャッサバでん粉・砂糖				
9	水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	479 17.9			
		パスタスープ	とり肉	たまねぎ・キャベツ・にんじん・パセリ	じゃがいも・マカロニ				
		きんぴらピラフ	ウインナー・青大豆	たまねぎ・ごぼう・にんじん・エリンギ	オリーブ油				
		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・ラード				
10	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	511 19.5			
		肉じゃが	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん	じゃがいも・砂糖				
		キャベツの昆布あえ	こんぶ	キャベツ・もやし・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				
11	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	548 20.2			
		豆乳のバランスみそ汁	豆腐・豆乳・米みそ・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ	じゃがいも				
		和風サラダ・◇和風ドレッシング	まぐろ（油漬）	キャベツ・もやし・きゅうり・にんじん	和風ドレッシング				
		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				
14	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	519 19.7			
		かしわ汁	とり肉・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ					
		ちらしずし	ちくわ・油揚げ	にんじん・れんこん・たけのこ・かんぴょう	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				
		プチゼリー（アセロラ）			プチゼリー（アセロラ）				
15	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	583 23.1			
		うどん汁	ぶた肉・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ	うどん				
		ひじきサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	まぐろ（油漬）・ひじき	キャベツ・スイートコーン	砂糖・マヨネーズ風ドレッシング				
		いかカツ	大豆・いか		小麦粉・とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉 キャッサバでん粉・砂糖・大豆油・なたね油 パーム油・米ぬか油				
16	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	460 22.0			
		八宝菜	ぶた肉・いか	たまねぎ・はくさい・チンゲンサイ・もやし にんじん	じゃがいもでん粉				
		拌三絲（バンサンスー）		キャベツ・きゅうり・にんじん	はるさめ・砂糖・ごま油				
		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				
		乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖				
17	木	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	481 17.8			
		豆 ³ のスープ	豆乳・ウインナー・米みそ	たまねぎ・にんじん・えだまめ	じゃがいも				
		コールスローサラダ		キャベツ・きゅうり・にんじん	コールスロードレッシング				
		さかなナゲット	大豆・いか・あじ・たら・たちうお・いわし	たまねぎ	小麦粉・砂糖・大豆油				
18	金	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	597 20.4			
		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）				
		チキンサラダ	とり肉（蒸）	キャベツ・きゅうり・にんじん	フレンチドレッシング				
		ミックスフルーツ		パインアップル・黄桃					
21	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	508 20.4			
		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	じゃがいも・砂糖・じゃがいもでん粉				
		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				
		さくらえびのかき揚げ	さくらえび	たまねぎ・みつば	小麦粉・米ぬか油				

2025年度 4月		給食献立一覧表		献立 A		北部給食センター 保育課			
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)		
			主に体をつくるもとになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	主に体の調子を整えるもとになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	主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				
22	火	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	526 22.3			
		焼きそば	ぶた肉・いか・ちくわ・あおのり	キャベツ・にんじん	中華めん・米ぬか油				
		ナムル		もやし・きゅうり・にんじん	ごま・砂糖・ごま油				
		愛知の食材入り揚げぎょうざ	ぶた肉	にんじん・たまねぎ・れんこん	小麦粉・じゃがいもでん粉・砂糖 なたね油・米ぬか油				
23	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	484 20.4			
		麦みそ汁	豆腐・麦みそ・けずりぶし	たまねぎ・だいこん・にんじん・根深ねぎ					
		たけのこごはん	とり肉・油揚げ	たけのこ・にんじん・しめじ	砂糖				
		さばの煮つけ	さば	しょうが	砂糖				
24	木	スライспан・飲用牛乳	飲用牛乳		スライспан	514 22.3			
		ポークビーンズ	大豆・ぶた肉・ベーコン	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖				
		サワーキャベツ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン にんじん・レモン果汁	砂糖				
		オムレツ	鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油				
		メープルジャム			メープルジャム				
25	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	594 16.9			
		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				
		ごぼうサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング		キャベツ・ごぼう・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				
		えびカツ	大豆・えび		小麦粉・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉 砂糖・なたね油・とうもろこし油・米ぬか油				
		カスタード風クレープ（卵乳小麦なし）			カスタード風クレープ（卵乳小麦なし）				
28	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	476 19.7			
		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				
		中華サラダ		キャベツ・もやし・にんじん・きゅうり	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				
30	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	499 20.8			
		けんちん汁	豆腐・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ					
		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				
		レバーと大豆のみそがらめ	とり肉・大豆・とりレバー・豆みそ	しょうが	とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉 米ぬか油・砂糖・ごま				

4月の目標
「楽しく給食を食べよう」

入園・進級
祝い献立

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SPAN
ツイストパン
- 大豆「フクユタカ」
・・・水煮大豆、豆腐
油揚げ、生揚げ
- キャベツ



主に体をつくる
もとになる食品

たんぱく質・無機質（カルシウム）
を多くふくむ食品



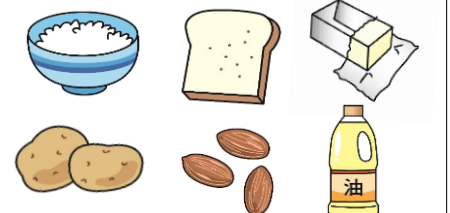
主に体の調子を整える
もとになる食品

ビタミンや無機質を
多くふくむ食品



主にエネルギーの
もとになる食品

炭水化物・脂質を
多くふくむ食品



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。

※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。
普段の食事では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。

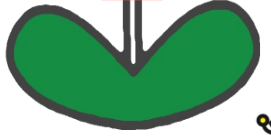
普通の食事でも、3つのグループの食品を
バランスよく組み合わせさせて食べましょう。

＜今月の季節の食材＞



キャベツ たけのこ さくらえび

花見献立
14日(月)
・ちらしずし



入園・進級祝い献立
25日(金)

- ・えびカツ
- ・ごぼうサラダ
- ・ふだま汁
- ・カスタード風クレープ

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、小中学校の15日(火)の【肉うどん】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。



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

※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。
※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。



