

2025年度 4月



給食献立一覧表

稲武給食センター
保育課

日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるものになる食品		緑のグループ 主に体の調子を整えるものになる食品		黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品	
			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
9	水	米粉パン 飲用牛乳		飲用牛乳			米粉パン	
		ハンバーグ	ぶた肉 とり肉 大豆			たまねぎ	砂糖 キャッサバでん粉 とうもろこしでん粉	ラード
		ビーンズマセドアン	大豆		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		
10	木	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		ホキフライの甘酢あんかけ	ホキ		にんじん	根深ねぎ	米粉 砂糖 じゃがいもでん粉	米ぬか油
		チンゲンサイのナムル	まぐろ(油漬)		チンゲンサイ にんじん	もやし きゅうり		中華ドレッシング
		わかめと卵のスープ	ベーコン 豆腐 鶏卵	わかめ	にんじん	根深ねぎ	じゃがいもでん粉	ごま油
11	金	赤飯 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん もち米 あずき	黒ごま
		えびカツ	えび 大豆				小麦粉 砂糖 じゃがいもでん粉	とうもろこし油 なたね油 米ぬか油
		ごぼうサラダ			にんじん	ごぼう 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
		花ふのすまし汁	豆腐 かまぼこ けずりぶし		みつば にんじん	しめじ	花ふ	
		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)	
14	月	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		野菜入りしゅうまい	とり肉 ぶた肉 大豆		にんじん ほうれんそう	とうもろこし たまねぎ しょうが	小麦粉 砂糖 じゃがいもでん粉 さつまいもでん粉	ラード
		華風あえ			にんじん	キャベツ きゅうり	砂糖	ごま ごま油
		家常豆腐	ぶた肉 生揚げ 豆みそ		にんじん	たまねぎ 根深ねぎ しょうが	砂糖 じゃがいもでん粉	
15	火	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		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
		和風サラダ	まぐろ(油漬)		にんじん	キャベツ きゅうり		和風ドレッシング
		豆乳のバランスみそ汁	豆腐 豆乳 けずりぶし 米みそ		にんじん	だいこん 根深ねぎ	じゃがいも	
16	水	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	
		コロッケバーガー	ぶた肉 牛肉 大豆		にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも 小麦粉 砂糖 コーングリッツ	米ぬか油
		フレンチサラダ				キャベツ きゅうり スイートコーン レモン果汁	砂糖	オリーブ油
		春キャベツのポタージュ	とり肉	牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ キャベツ スイートコーン		ベシメルソースの素
17	木	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		さばの煮付け	さば			しょうが	砂糖	
		切干しだいこんのソース炒め	ちくわ ぶた肉 かつお節	あおのり		切干しだいこん キャベツ もやし		なたね油
		かみなり汁	豆腐 油揚げ けずりぶし		にんじん	ごぼう だいこん 根深ねぎ		ごま油
18	金	カレーライス 飲用牛乳	ぶた肉	飲用牛乳 ヨーグルト	にんじん	たまねぎ	麦ごはん じゃがいも	カレールー(甘口)
		チキンサラダ	とり肉		にんじん	キャベツ きゅうり		ごまドレッシング
		ミックスフルーツ				パインアップル 黄桃 みかん		
21	月	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		焼きつくね	とり肉 えんどう豆 かつお節			キャベツ しょうが	じゃがいもでん粉 砂糖 キャッサバでん粉	ラード
		チンゲンサイとツナのあえもの	まぐろ(油漬)		チンゲンサイ にんじん	もやし	砂糖	
		生揚げのみそ汁	生揚げ けずりぶし ミックスみそ		にんじん	だいこん 根深ねぎ		
22	火	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 えだまめ かんぴょう	ごはん 砂糖	
		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	
		お吸い物	豆腐 かまぼこ けずりぶし		みつば			
		プチゼリー (もも)					プチゼリー (もも)	
23	水	スライスパン 飲用牛乳		飲用牛乳			スライスパン	
		スラッピージョー	ぶた肉 大豆		にんじん トマト	たまねぎ	小麦粉 砂糖	
		ポテトサラダ	ハム		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
		レタススープ	ウインナー		にんじん パセリ	レタス たまねぎ		

日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるものとなる食品		緑のグループ 主に体の調子を整えるものとなる食品		黄のグループ 主にエネルギーのもととなる食品	
			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
24	木	白玉うどん 飲用牛乳		飲用牛乳			白玉うどん	
		肉うどん たべまるのおすすめ	ぶた肉 油揚げ けずりぶし		にんじん	だいこん ごぼう 根深ねぎ		
		キャベツ入りミンチカツ 	牛肉 ぶた肉 大豆			たまねぎ キャベツ	砂糖 小麦粉 じゃがいもでん粉 とうもろこしでん粉	米ぬか油
		ひじきとさつまいものサラダ		ひじき		キャベツ	さつまいも 砂糖	マヨネーズ風ドレッシング
25	金	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		揚げぎょうざ	ぶた肉		にんじん	たまねぎ れんこん	砂糖 小麦粉 じゃがいもでん粉	なたね油 米ぬか油
		いんげんの中華あえ	とり肉		さやいんげん にんじん	キャベツ		パンパンジードレッシング
		豆腐の中華煮	豆腐 ぶた肉		にんじん こまつな	たまねぎ はくさい	砂糖 じゃがいもでん粉	ごま油
28	月	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		レバーと大豆の甘辛煮	とりレバー 大豆 とり肉			しょうが	じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油
		わかめの酢の物		わかめ		キャベツ きゅうり	砂糖	
		みそ汁	豆腐 油揚げ ミックスみそ		にんじん	だいこん 根深ねぎ		
30	水	ツイストパン 飲用牛乳		飲用牛乳			ツイストパン	
		チーズオムレツ	鶏卵	チーズ			キャッサバでん粉 砂糖	なたね油 大豆油
		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	
		ポークビーンズ	ぶた肉 大豆		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも 砂糖	

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」
...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



＜今月の季節の食材＞



キャベツ



たけのこ



レタス

入園・進級祝い献立 11日(金)

- ・赤飯
- ・えびカツ
- ・ごぼうサラダ
- ・花ふのすまし汁
- ・カスタード風クレープ

花見献立 22日(火)

- ・ちらしずし

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。

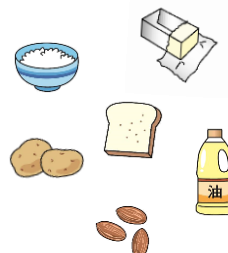
主に体をつくる ものとなる食品



主に体の調子を整える ものとなる食品



主にエネルギーの ものとなる食品



※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。



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、24日(木)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



※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。