

2025年度 4月



学校給食献立一覧表

稲武給食センター
豊田市教育委員会

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		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 糖質 (g) 小学校(上) 中学校(下)
			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		632 26 — —
		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		645 24.2 791 28.4
		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	ごま	731 21.2 844 24.2
		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		
		みかんクレープ					みかんクレープ		
14	月	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		679 26.1 847 31.9
		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		731 28.7 850 31.6
		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		700 26.5 867 31.6
		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		ベシヤメルソースの素	
17	木	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		646 28 797 33.3
		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 紅しょうが		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・ルウ(甘口・辛口)	715 24.2 880 29
		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			
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		676 23.3 820 27.5
		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				
		花見だんご					花見だんご		
23	水	スライスパン 飲用牛乳		飲用牛乳			スライスパン		651 25.6 811 30.6
		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			
24	木	白玉うどん 飲用牛乳		飲用牛乳			白玉うどん		668 25.9 795 29.8
		肉うどん	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	

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		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 小(学)校(上) 中(学)校(下)
		1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 骨ごと食べる魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 穀類・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
25 金	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		650
	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	24.5
	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	814
	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	29.5
28 月	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん		667
	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	25.7
	わかめの酢の物		わかめ		キャベツ きゅうり	砂糖		826
	キムチ入りみそ汁	豆腐 油揚げ ミックスみそ		にんじん	だいこん 根深ねぎ キムチ			31
30 水	ツイストパン 飲用牛乳		飲用牛乳			ツイストパン		659
	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	30.2
	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		824
	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		36.1

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



献立一覧表では、食品を体内での働きによって6つの基礎食品群に分けています。



※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、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。



<今月の季節の食材>



キャベツ



たけのこ



レタス

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きます！
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ら



入学・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
- ・みかんクレープ

花見献立 22日(火)

- ・ちらしずし
- ・花見だんご

給食だより



「給食だより」を4月3日(木)に配信します。
左のイラストをタップし、「令和7年4月号」を
選択すると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。飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。
※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。