

2025年度 6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 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	緑のグループ 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	黄のグループ 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	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
2	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	454 16.2	
		あおさ汁	豆腐・ミックスみそ・油揚げ・けずりぶし あおさ	たまねぎ・にんじん・根深ねぎ	じゃがいも		
		青菜あえ		キャベツ・もやし・にんじん・菜めし粉			
		ししゃもフライ・◆ウスターソース	大豆・からふとししゃも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油		
3	火	スライSPAN・飲用牛乳	飲用牛乳		スライSPAN	518 20.9	
		ポークビーンズ	大豆・ぶた肉・ベーコン	たまねぎ・にんじん・グリーンピース	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		
		ウインナー	ウインナー				
		ブルーベリージャム		ブルーベリージャム			
4	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	460 17.4	
		すまし汁	豆腐・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・しめじ・みつば			
		切干しだいこんのソース炒め	ぶた肉・ちくわ・かつお節・あおのり	キャベツ・切干しだいこん	米ぬか油		
		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		
5	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	527 19.0	
		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		
		たくあんあえ		キャベツ・たくあん漬・きゅうり	ごま・砂糖		
		めひかりフライ	めひかり		小麦粉・米ぬか油		
6	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	547 24.3	
		けんちん汁	豆腐・油揚げ・けずりぶし	にんじん・根深ねぎ・ごぼう			
		かみかみサラダ ◇和風ドレッシング	とり肉（蒸）	キャベツ・きゅうり・切干しだいこん	砂糖・和風ドレッシング		
		まぐろと大豆のみそがらめ	まぐろ・大豆・豆みそ	しょうが	米ぬか油・砂糖・じゃがいもでん粉・ごま		
9	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	532 18.7	
		豆乳のバランスみそ汁	豆腐・豆乳・米みそ・油揚げ・けずりぶし	はくさい・だいこん・根深ねぎ	じゃがいも		
		のり酢あえ	まぐろ（油漬）・のり	キャベツ・もやし・にんじん・レモン果汁	ごま・砂糖		
		わんぱくじゃこ天	ウインナー・ちりめんじゃこ	たまねぎ・にんじん・根深ねぎ	小麦粉・米ぬか油		
10	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	523 20.3	
		とり肉と野菜のうま煮	とり肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・砂糖・米ぬか油		
		いり大豆あえ	油揚げ・大豆	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖		
		厚焼き卵	かつお・鶏卵・かつおだし		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油・パーム油		
11	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	555 21.3	
		豚汁	豆腐・ぶた肉・豆みそ・油揚げ・けずりぶし	にんじん・だいこん・ごぼう・根深ねぎ			
		ひじきサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	ひじき	キャベツ・きゅうり・にんじん スイートコーン	砂糖・マヨネーズ風ドレッシング		
		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		
12	木	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	485 19.7	
		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・ベシャメルソースの素 生クリーム		
		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		
		ハンバーガー ◇中濃ソース（バーガー用）	とり肉・ぶた肉		じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉 砂糖・ラード		
13	金	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	502 16.8	
		中華飯	ぶた肉・いか	たまねぎ・はくさい・にんじん・もやし チンゲンサイ	じゃがいもでん粉		
		華風あえ	とり肉（蒸）	キャベツ・きゅうり	はるさめ・砂糖・ごま油		
		大学いも（2個）			さつまいも・米ぬか油・砂糖		
16	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	496 19.1	
		かしわ汁	豆腐・とり肉・けずりぶし	にんじん・根深ねぎ			
		ゆかりあえ		キャベツ・もやし・きゅうり・にんじん しそ（粉）	砂糖		
		かつおのミンチカツ	かつお	しょうが・たまねぎ	小麦粉・砂糖・なたね油・とうもろこし油 米ぬか油		
17	火	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	542 22.6	
		焼きそば	ぶた肉・ちくわ・いか・あおのり	キャベツ・にんじん	中華めん・米ぬか油		
		ごぼうサラダ		ごぼう・もやし・きゅうり・にんじん スイートコーン	ごまドレッシング		
		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		
18	水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	578 19.4	
		カレーライス	ぶた肉・チーズ・脱脂粉乳	たまねぎ・にんじん・グリーンピース	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	たまねぎドレッシング		
		レモンポンチ		黄桃・パイナップル・みかん・レモン果汁			
19	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	556 21.0	
		生揚げの卵とじ	生揚げ・鶏卵・ぶた肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・さやいんげん	じゃがいも・砂糖		
		おひたし		キャベツ・もやし・にんじん	砂糖		
		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		
		抹茶ふりかけ			抹茶ふりかけ		

2025年度 6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)		
			主に体をつくるものとなる食品 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のとなる食品 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				
20	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	575 16.1			
		肉だんごのスープ	肉だんご	たまねぎ・にんじん・根深ねぎ・しょうが	じゃがいもでん粉				
		野菜のみそ炒め	ぶた肉・豆みそ	キャベツ・たまねぎ・にんじん	砂糖・ごま油				
		春巻き	ぶた肉	にんじん・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・米粉・粉あめ・大豆油 ショートニング・ラード・米ぬか油				
23	月	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	558 20.4			
		豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん・しょうが	砂糖・米ぬか油				
		かんぴょうサラダ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン かんぴょう	ごまドレッシング・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				
24	火	小型ロール・飲用牛乳	飲用牛乳		小型ロール	522 20.0			
		ミートスパゲティ	ぶた肉	たまねぎ・トマト・にんじん・グリーンピース	スパゲティ・米ぬか油				
		ビーンズマセドアン ◇マヨネーズ風ドレッシング	大豆	きゅうり・にんじん	じゃがいも・マヨネーズ風ドレッシング				
		チキンナゲット	大豆・とり肉	にんにく	小麦粉・とうもろこしでん粉・コーングリッツ 大豆油・なたね油・パーム油・ラード・米ぬか油				
25	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	535 19.9			
		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				
		和風サラダ・◇和風ドレッシング	まぐろ（油漬）	キャベツ・きゅうり・にんじん	和風ドレッシング				
		レバーとこんにゃくの甘辛煮	とり肉・とりレバー	こんにゃく	とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉 米ぬか油・砂糖				
26	木	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	504 17.4			
		パスタスープ	ベーコン	たまねぎ・キャベツ・にんじん	じゃがいも・マカロニ				
		コーンサラダ		キャベツ・スイートコーン・きゅうり	フレンチドレッシング				
		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				
		コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素				
27	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	508 17.5			
		豆腐の中華煮	豆腐・ぶた肉	たまねぎ・はくさい・にんじん	じゃがいもでん粉・砂糖・米ぬか油・ごま油				
		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				
		ぎょうざ	大豆・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 キャッサバでん粉・ラード				
30	月	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	454 17.2			
		わかめスープ	豆腐・わかめ	たまねぎ・にんじん					
		ビビンバ丼	ぶた肉	もやし・ほうれんそう・にんじん・しょうが	砂糖・ごま油・ごま・米ぬか油				
		パイナップル		パイナップル					

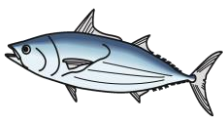
6月の目標「よくかんで食べよう」

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」
・・・スライスパン、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
- にんじん
- じゃがいも
- 茶・・・抹茶ふりかけ



今月の季節の食材



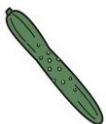
かつお



チンゲンサイ



さやいんげん



きゅうり



たまねぎ



じゃがいも

19日(木) 愛知を食べる学校給食の日

豊田市や愛知県でとれた地場産物を使用した給食です。

ごはん・生揚げの卵とじ
おひたし・抹茶ふりかけ



4日～10日 歯と口の健康週間【かみかみ献立】

給食では、かみごたえのある食品や
歯を丈夫にする食品を取り入れています。



たべまるのおすすめ

今月は、9日(月)の【のり酢あえ】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。