

2025年度 6月



給食献立一覧表

稲武給食センター
保育課

日曜日	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
2	月	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		キャベツ入りつくね	とり肉 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
		おかかあえ	かつお節		ほうれんそう	キャベツ もやし		
		かしわ汁	とり肉 けずりぶし		にんじん	だいこん 根深ねぎ		
3	火	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		たらの銀紙焼き	すけとうだら 米みそ				砂糖 水あめ じゃがいもでん粉	
		キャベツの昆布あえ		こんぶ	ほうれんそう	キャベツ もやし	砂糖	
		高野豆腐のうま煮	凍り豆腐 ぶた肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも 砂糖 じゃがいもでん粉	
4	水	クロロール 飲用牛乳		飲用牛乳			クロロール	
		いかフライのレモンソースかけ	いか 大豆			レモン果汁	砂糖 小麦粉 とうもろこしでん粉	米ぬか油
		ポテトサラダ			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
		豆乳スープ	ウインナー 豆乳 米みそ		にんじん こまつな	たまねぎ		
5	木	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		まぐろと大豆のみそがらめ	まぐろ 大豆 豆みそ			しょうが	じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油 ごま
		かみかみサラダ	とり肉			切干しだいこん キャベツ きゅうり		和風ドレッシング
		けんちん汁	豆腐 けずりぶし		にんじん	しめじ ごぼう 根深ねぎ		
6	金	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		野菜たっぷり糸こんにゃく炒め	ぶた肉		にんじん ピーマン	ごぼう にんにく しらたき	砂糖	ごま ごま油
		パオズ	ぶた肉 とり肉	ひじき		キャベツ たまねぎ しょうが	じゃがいもでん粉 小麦粉 砂糖	ごま油
		きくらげ入り卵スープ	ベーコン 鶏卵		チンゲンサイ	もやし きくらげ		ごま油
9	月	わかめごはん 飲用牛乳		わかめ 飲用牛乳			ごはん 砂糖	
		めひかりフライ	めひかり				小麦粉	米ぬか油
		れんこんとえだまめのサラダ				えだまめ れんこん キャベツ		ごまドレッシング
		五目汁	豆腐 とり肉 油揚げ けずりぶし		にんじん	ごぼう だいこん		
10	火	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		チキンチキンごぼう	とり肉			ごぼう えだまめ	じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油
		ゆかりあえ			しそ(粉)	キャベツ きゅうり もやし		
		白みそ汁	豆腐 油揚げ 米みそ けずりぶし	わかめ	にんじん			
11	水	スライスパン 飲用牛乳		飲用牛乳			スライスパン	
		なすのミートグラタン	ぶた肉	チーズ	トマト	なす たまねぎ にんにく	マカロニ 砂糖	
		野菜カレーサントの具	とり肉		にんじん	キャベツ	砂糖	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		
12	木	チャーハン 飲用牛乳	ぶた肉	飲用牛乳		たくあん漬 根深ねぎ	麦ごはん	ごま油 ごま
		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
		肉だんごの中華スープ	肉だんご		にんじん	はくさい 根深ねぎ しょうが	じゃがいもでん粉	
13	金	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		卵と豆腐のしんじょ	すけとうだら 鶏卵 豆腐		にんじん	グリーンピース	砂糖 小麦粉 じゃがいもでん粉	大豆油
		のり酢あえ	まぐろ(油漬)	のり	にんじん	キャベツ もやし レモン果汁	砂糖	ごま
		肉じゃが	ぶた肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ しらたき	じゃがいも 砂糖	
16	月	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		豚丼	ぶた肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ しょうが しらたき	砂糖	
		野菜のごまあえ			ほうれんそう	キャベツ もやし	砂糖	ごま
		つみれ汁	肉だんご 油揚げ けずりぶし		にんじん こまつな	だいこん		
17	火	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		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
		はるさめサラダ	ハム			きゅうり キャベツ	はるさめ	中華ドレッシング
		担々風スープ	ぶた肉 豆腐 豆みそ 豆乳		チンゲンサイ	たけのこ もやし		ごま
18	水	ツイストパン 飲用牛乳		飲用牛乳			ツイストパン	
		チキンナゲット	とり肉 大豆				とうもろこしでん粉 小麦粉 じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油 なたね油 パーム油
		コーンサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり スイートコーン		コーンクリームドレッシング
		新じゃがのポタージュ	とり肉	牛乳 チーズ	パセリ	たまねぎ	じゃがいも	生クリーム バター 米粉のホワイトルウ

歯と口の健康週間



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
19	木	豊田めん 飲用牛乳		飲用牛乳			豊田めん	
		トマトソースかけ	とり肉		にんじん トマト	たまねぎ グリンピース	じゃがいもでん粉 砂糖	オリーブ油
		オムレツ	鶏卵				キャッサバでん粉 砂糖	なたね油 大豆油
		ビーンズマセドアン	大豆			えだまめ きゅうり	じゃがいも	マヨネーズ風ドレッシング
20	金	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		にぎすフライ	にぎす				小麦粉	米ぬか油
		おひたし			にんじん	キャベツ もやし	砂糖	
		生揚げの卵とじ	生揚げ ぶた肉 鶏卵 けずりぶし		にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも 砂糖	
		抹茶ふりかけ					抹茶ふりかけ	
23	月	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		油淋鶏（ユーリンチー）	とり肉			しょうが	じゃがいもでん粉 砂糖	ごま油 米ぬか油
		拌三絲（ハンサンズー）				キャベツ きゅうり	はるさめ 砂糖	ごま油
		中華スープ	豆腐 ベーコン		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ	じゃがいもでん粉	
24	火	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		肉団子	とり肉 ぶた肉 大豆			たまねぎ しょうが	小麦粉 砂糖	ごま油 なたね油
		骨太サラダ	まぐろ(油漬)	ひじき 干しえび		きゅうり キャベツ スイートコーン	砂糖 マカロニ	ごま マヨネーズ風ドレッシング
		切干しだいこんのみそ汁	豆腐 けずりぶし ミックスみそ	わかめ	にんじん	切干しだいこん えのきたけ		
25	水	米粉パン 飲用牛乳		飲用牛乳			米粉パン	
		ハムステーキ	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
		青のりポテトビーンズ	大豆	あおのり			じゃがいもでん粉 じゃがいも	米ぬか油
		ミネストローネ	とり肉		にんじん トマト パセリ	たまねぎ にんにく	マカロニ	オリーブ油
26	木	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		いわしのみそ煮	いわし 豆みそ		葉ねぎ		砂糖	
		糸こんぶの炒め煮	ベーコン 大豆 ちくわ	こんぶ	さやいんげん にんじん		砂糖	ごま ごま油
		ふだま汁	とり肉 豆腐 けずりぶし		みつば	えのきたけ	豆玉ふ	
27	金	麦ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			麦ごはん	
		ハヤシライス	ぶた肉	脱脂粉乳	にんじん トマトピューレ	たまねぎ	じゃがいも	ハヤシルウ
		チキンサラダ	とり肉			キャベツ きゅうり		フレンチドレッシング
		レモンポンチ				パイン 黄桃	レモンゼリー	
30	月	ごはん 飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん	
		レバーと大豆のみそがらめ	とりレバー 大豆 とり肉 豆みそ			しょうが	じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油 ごま
		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	
		八杯汁	豆腐 けずりぶし	こんぶ		ごぼう 根深ねぎ だいこん	じゃがいもでん粉	

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、豊田めん
- 大豆「フクユタカ」・・・水煮大豆
- 茶・・・抹茶ふりかけ



今月の季節の食材



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



20日（金）愛知を食べる学校給食の日

豊田市や愛知県でとれた地産産物を使用した給食です。

ごはん・生揚げの卵とじ
にぎすフライ・おひたし・抹茶ふりかけ



たべまるのおすすめ

今月は、13日（金）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。