

2025年度 9月		学校給食献立一覧表		小学校		献立B		南部給食センター 豊田市教育委員会		WE LOVE とよた	
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)		
1月		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		629 29.3		
		たまごスープ	豆腐・鶏卵		たまねぎ・にんじん		じゃがいもでん粉				
		棒々鶏（バンバンジー） ◇棒々鶏ソース	とり肉（蒸）		キャベツ・きゅうり						
		キムチチャーハン	ぶた肉		たくあん漬・キムチ・にんじん・根深ねぎ		ごま油				
2火		麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				麦ごはん		724 24.9		
		夏野菜のカレーライス	ぶた肉・チーズ・脱脂粉乳		たまねぎ・なす・かぼちゃ・にんじん ピーマン		カレールウ（甘口・辛口）・米ぬか油				
		なしポンチ			なし（生）・黄桃・パイナップル						
		ヒレカツ	ぶた肉				小麦粉・とうもろこしでん粉・砂糖 じゃがいもでん粉・べにばな油・米ぬか油				
3水		スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳				スライスパン		645 21.5		
		大麦と野菜のスープ	ベーコン		たまねぎ・キャベツ・にんじん・パセリ		押麦・米ぬか油				
		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				
		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				
		ラ・フランスジャム					ラ・フランスジャム				
4木		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		638 21.3		
		みそ汁（備蓄用）	豆みそ・凍り豆腐・米みそ・油揚げ		切干しだいこん・みつば						
		じゃがいもと大豆のサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	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				
		ツナそぼろ丼	まぐろ（油漬）		スイートコーン・グリーンピース		砂糖・ごま				
		プチゼリー（アセロラ）					プチゼリー（アセロラ）				
5金		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		683 25.1		
		豆腐の中華煮	豆腐・ぶた肉・えび		はくさい・たまねぎ・にんじん		じゃがいもでん粉・砂糖・ごま油				
		拌三絲（パンサンスー）			キャベツ・きゅうり		はるさめ・砂糖・ごま油				
		春巻き	ぶた肉		にら・にんじん・キャベツ・もやし・エリンギ		小麦粉・じゃがいもでん粉・水あめ・大豆油 米ぬか油				
8月		麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				麦ごはん		681 24.0		
		パスタスープ	ショルダーベーコン		キャベツ・たまねぎ・にんじん・パセリ		じゃがいも・マカロニ				
		チーズサラダ	チーズ		キャベツ・きゅうり		フレンチドレッシング				
		チキンライス	とり肉		たまねぎ・にんじん・グリーンピース						
		コーヒー牛乳の素					コーヒー牛乳の素				
9火		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		660 26.7		
		豚汁	豆腐・ぶた肉・豆みそ・けずりぶし		だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ						
		アーモンドあえ			キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん		アーモンド・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				
		ヨーグルト	ヨーグルト								
10水		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		671 30.1		
		はくさいの中華炒め	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・たけのこ		じゃがいもでん粉				
		うま塩キャベツ			キャベツ・きゅうり・にんじん・にんにく 切干しだいこん		ごま油				
		ささ身大葉梅肉フライ	大豆・とり肉		青じそ・梅干し		小麦粉・とうもろこしでん粉・砂糖・なたね油 米ぬか油				
11木		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		636 26.9		
		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・さやいんげん		じゃがいも・砂糖・じゃがいもでん粉				
		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				
		わかさぎのから揚げ	わかさぎ				米粉・じゃがいもでん粉・米ぬか油				
		ふりかけ（野菜と雑穀）					ふりかけ（野菜と雑穀）				
12金		クロロール・飲用牛乳	飲用牛乳				クロロール		686 29.8		
		パンプキンポタージュ	とり肉・牛乳・脱脂粉乳・チーズ		たまねぎ・かぼちゃ		ベシヤメルソースの素・生クリーム				
		コールスローサラダ			キャベツ・にんじん・きゅうり		コールスロードレッシング				
		ハンバーグ・◇中濃ソース	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 パーム油・ラード・ひまわり油・なたね油				
16火		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		676 26.3		
		えびだんご汁	えびだんご・油揚げ・けずりぶし		はくさい・だいこん・にんじん・根深ねぎ						
		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				
		レバーとじゃがいもの甘辛煮	とり肉・とりレバー				とうもろこしでん粉・じゃがいも じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖				
17水		ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳				ツイストパン		602 23.5		
		ラタトゥイユ	ショルダーベーコン		たまねぎ・なす・かぼちゃ・トマト・にんじん トマトピューレー・ピーマン・ズッキーニ にんにく・パセリ		オリーブ油				
		ビーンズサラダ	大豆		キャベツ・にんじん・きゅうり		コールスロードレッシング				
		とよたひまわりポーク入りウインナー	ウインナー								
		ももゼリー			ももゼリー						
18木		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		639 23.5		
		とうがん汁	油揚げ・けずりぶし		とうがん・にんじん・根深ねぎ						
		肉じゃが	ぶた肉		たまねぎ・にんじん・グリーンピース		じゃがいも・砂糖				
		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				

日曜日	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のになる食品 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	
19	金	ソフトめん・飲用牛乳	飲用牛乳		ソフトめん	700 24. 8
		豆乳カレーめん	豆乳・ぶた肉	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	
		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・にんじん・きゅうり	砂糖・マヨネーズ風ドレッシング	
		みかんゼリーミックス		カクテルゼリー（みかん）・黄桃 パイナップル		
22	月	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	684 24. 9
		豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん・さやいんげん しょうが	砂糖	
		ゆかりあえ		キャベツ・きゅうり・だいこん・もやし にんじん・しそ（粉）	砂糖	
		さといもコロッケ	大豆・とり肉		小麦粉・とうもろこしでん粉・さといも・砂糖 なたね油・米ぬか油	
24	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	659 28. 8
		なめこのみそ汁	豆腐・豆みそ・油揚げ・けずりぶし	はくさい・にんじん・なめこ・根深ねぎ		
		五目豆	大豆・ぶた肉・こんぶ・けずりぶし	にんじん・さやいんげん・ごぼう	砂糖	
		さばの煮つけ	さば	しょうが	砂糖	
		味付けのり	味付けのり			
25	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	660 24. 8
		ワントンスープ	うずら卵・ショルダーベーコン	チンゲンサイ・もやし	ワントン皮	
		中華サラダ		キャベツ・きゅうり・にんじん	はるさめ・砂糖・ごま油	
		とり肉の香味ソースかけ	とり肉	根深ねぎ・しょうが	とうもろこしでん粉・米ぬか油・ごま油・砂糖	
26	金	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	603 25. 8
		焼きそば	ぶた肉・ちくわ・いか・あおのり	キャベツ・にんじん・紅しょうが	中華めん・米ぬか油	
		ナムル		もやし・チンゲンサイ・きゅうり	ごま・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・ラード キャッサバでん粉	
29	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	682 24. 1
		ウインナーの酢豚風	ウインナー	たまねぎ・にんじん・ピーマン・たけのこ	砂糖・じゃがいもでん粉・米ぬか油	
		中華あえ	とり肉（蒸）	キャベツ・きゅうり・にんじん	砂糖・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	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	634 24. 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	だいこん・はくさい・にんじん・根深ねぎ	じゃがいも	
		海藻サラダ ◇和風ドレッシング	ひじき・わかめ	キャベツ・きゅうり・にんじん	砂糖・和風ドレッシング	
		豚肉のしょうが炒め	ぶた肉	たまねぎ・しょうが	じゃがいもでん粉・米ぬか油	

9月の目標「食事のマナーを守って食べよう」

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SPAN、ツイストパン
- 大豆「フクユタカ」
・・・水煮大豆、豆腐、油揚げ
- ぶた肉「とよたひまわりポーク」
・・・とよたひまわりポーク入りウインナー
- なし ●もも・・・ももゼリー



＜今月の季節の食材＞



なし



ピーマン



なす



とうがん



きゅうり



かぼちゃ

※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。

4日（木）防災献立



8月30日～9月5日は「防災週間」です。

災害への備えとして、3日～1週間分の食品と飲料水を準備することが大切と言われています。普段食べている食品を少し多めに買い置きして、使った分を買い足す「ローリングストック」は、無理なく備えることができます。

給食では、ローリングストックに適した缶詰や乾物、インスタント食品、日持ちのする野菜などを活用した献立が登場します。

17日（水）豊田ブランドの日

「とよたひまわりポーク入りウインナー」や「ももゼリー」など豊田市でとれた食材を使用した献立を実施します。



たべまるのおすすめ

今月は、30日（火）の【豚肉のしょうが炒め】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

※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、学級で配膳する時に使用します。

南部給食センター

●安全・安心・おいしい給食をお届けします●

