







	2020年度 10月 子权	中央献立 克孜 小子炒		豊田市教育委員会	र ५३%	
<b>∃</b>	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	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	黄のグループ  まにエネルギーのもとになる食品  **・パン・めん・いも・砂糖・菓子	エネルギー (kcal) たんぱくぽ	
	★スライスパン・★飲用牛乳	中乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻 ★飲用牛乳	その他の野菜・きのこ・果物	油脂類・種実類  ★スライスパン	682 26. 8	
	★コーンクリームスープ	★牛乳・★脱脂粉乳・★チーズ	スイートコーン・たまねぎ・パセリ	★ベシャメルソースの素・★生クリーム		
;	<sup>                                      </sup>		キャベツ・りんご(生)・きゅうり	フレンチドレッシング		
	えびカツサンド	大豆・えび・すけとうだら	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉		
	◇中濃ソース ごはん・★飲用牛乳		7.6186	じゃがいもでん粉・なたね油・米ぬか油ごはん		
	下計	★飲用牛乳 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		647 29. 7	
	M/T	対 京・大チーズ	パセリ	砂糖		
<i>.</i>	じゃがいもとツナのうま煮	まぐろ(油漬)・けずりぶし	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖		
	手巻きのり	0 h	720102 1210 010			
- 	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん		
l	米粉だんご汁	けずりぶし	はくさい・だいこん・にんじん・ごぼう	米粉だんご	655 23. 3	
:	金 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ぶた肉・こんぶ・けずりぶし	根深ねぎにんじん	じゃがいも・砂糖・ごま油・米ぬか油		
	ししゃもフライ	大豆・からふとししゃも	ILN CN	小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油		
_	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	724 23. 3	
	1140=11	とり肉・けずりぶし		さといも		
	プぼうサラダ					
٠	「 ◇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	ごま・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		
-	月見だんご			月見だんご		
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん		
,	★高野豆腐の卵とじ	★鶏卵・とり肉・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	645	
	機香あえ	<b>のり</b>	キャベツ・もやし・にんじん	砂糖	26. 3	
	愛知県産食材入り肉だんご	大豆・とり肉・ぶた肉	しょうが・たまねぎ・れんこん	じゃがいもでん粉・砂糖・なたね油・ラード		
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	683 23. 8	
	麦みそ汁	麦みそ・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		
;	水 <mark>和風サラダ</mark> ◇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	ごま・砂糖・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		
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳.		米ぬか油・砂糖ごはん	645 27. 3 609 25. 2	
	だいこんのそぼろ煮	生揚げ・ぶた肉・けずりぶし	だいこん・にんじん・しょうが	砂糖・じゃがいもでん粉		
;	おかかあえ	かつお節	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖		
	いかフライ	しいか	11 19 01 0 12 12 14 15 16 1	小麦粉・とうもろこしでん粉・米ぬか油		
	★米粉パン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★米粉パン		
	炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん	キャベツ・にんじん・紅しょうが	ビーフン・砂糖・米ぬか油		
	ミックスフルーツ		パインアップル・黄桃			
	ショウロンポウ	とり肉・ぶた肉	しょうが・たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・砂糖		
İ	麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		麦ごはん		
	さつまいものみそ汁	豆腐・麦みそ・豆みそ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ	さつまいも	630 23. 3	
	と きのこごはん	とり肉・油揚げ	にんじん・しめじ・えのきたけ・しいたけ	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・キャッサバでん粉・砂糖・なたね油		
l	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		とうもろこし油・米ぬか油ごはん	636 5	
	すきやき風煮	ぶた肉・焼き豆腐	はくさい・こんにゃく・根深ねぎ・えのきたけ	生ふ・砂糖		
;	だま酢あえ		キャベツ・きゅうり・切干しだいこん	砂糖・ごま		
		1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	しょうが			
+	★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	1	
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳	はくさい・にんじん・根深ねぎ・しいたけ	ごはん はるさめ・じゃがいもでん粉・米ぬか油		
	ピリット厚揚げ	生揚げ・ぶた肉	にんにく	砂糖・ごま油	678	
•	<sup>↑</sup> 棒々鶏(パンパンジー) ◇棒々鶏ソース	とり肉(蒸)	キャベツ・きゅうり		26. 4	
	大学いも			さつまいも・米ぬか油・砂糖		
-	★りんごパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★りんごパン		
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉・ベーコン		じゃがいも・砂糖	715 29. 3	
	立 フレンチサラダ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン	なたね油・砂糖		
		+ 45 1	にんじん・レモン果汁	(な)これが用 ルグ作品		
	ウインナー	ウインナー		→ <sub>1+ /</sub>		
	<b>                                    </b>	★飲用牛乳	だいこん・はくさい・にんじん・根深ねぎ	ごはん		
	ごはん・★飲用牛乳 たべまるの おすすめ	一百到・平みを・油担げ・はず!! ご!	/ いこの なくさい にんしん・恨深ねさ		643 24. 6	
	豆乳のパランスみそ汁	豆乳・米みそ・油揚げ・けずりぶし	キャベツ・もわし・ほうかんスス・ロノドノ	6/1) <del>                                     </del>	5	
	<u>豆乳のバランスみそ汁</u> おひたし		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖		
	<u>豆乳のパランスみそ汁</u> おひたし さばの塩焼き	さば	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん			
) .	<u>豆乳のバランスみそ汁</u> おひたし さばの塩焼き 麦ごはん・★飲用牛乳	さば ★飲用牛乳		麦ごはん		
	<u>豆乳のバランスみそ汁</u> おひたし さばの塩焼き 麦ごはん・★飲用牛乳 五目スープ	さば ★飲用牛乳 豆腐・ベーコン	チンゲンサイ・にんじん・たけのこ	麦ごはん はるさめ・じゃがいもでん粉	681	
	<u>豆乳のバランスみそ汁</u> おひたし さばの塩焼き 麦ごはん・★飲用牛乳 五目スープ ビビンバ丼	さば ★飲用牛乳 豆腐・ベーコン ぶた肉	チンゲンサイ・にんじん・たけのこ もやし・ほうれんそう・にんじん・しょうが	麦ごはん はるさめ・じゃがいもでん粉 砂糖・ごま油・ごま・米ぬか油	681	
	<u>豆乳のバランスみそ汁</u> おひたし さばの塩焼き 麦ごはん・★飲用牛乳 五目スープ ビビンバ丼 春巻き	さば ★飲用牛乳 豆腐・ベーコン	チンゲンサイ・にんじん・たけのこ	麦ごはん はるさめ・じゃがいもでん粉		
	<u>豆乳のバランスみそ汁</u> おひたし さばの塩焼き 麦ごはん・★飲用牛乳 五目スープ ビビンバ丼	さば ★飲用牛乳 豆腐・ベーコン ぶた肉	チンゲンサイ・にんじん・たけのこ もやし・ほうれんそう・にんじん・しょうが	麦ごはん はるさめ・じゃがいもでん粉 砂糖・ごま油・ごま・米ぬか油 小麦粉・じゃがいもでん粉・水あめ・大豆油		
	<b>豆乳のバランスみそ汁</b> おひたし さばの塩焼き 麦ごはん・★飲用牛乳 五目スープ ビビンバ丼 春巻き 豊田めん・★飲用牛乳 ミートソースかけ	さば ★飲用牛乳 豆腐・ベーコン ぶた肉	チンゲンサイ・にんじん・たけのこ もやし・ほうれんそう・にんじん・しょうが	麦ごはん はるさめ・じゃがいもでん粉 砂糖・ごま油・ごま・米ぬか油 小麦粉・じゃがいもでん粉・水あめ・大豆油 米ぬか油	24. 4	
0 .	<u>豆乳のバランスみそ汁</u> おひたし さばの塩焼き 麦ごはん・★飲用牛乳 五目スープ ビビンバ丼 春巻き 豊田めん・★飲用牛乳 ミートソースかけ	さば ★飲用牛乳 豆腐・ベーコン ぶた肉 ぶた肉 ★飲用牛乳	チンゲンサイ・にんじん・たけのこ もやし・ほうれんそう・にんじん・しょうが にら・にんじん・キャベツ・もやし・エリンギ	麦ごはん はるさめ・じゃがいもでん粉 砂糖・ごま油・ごま・米ぬか油 小麦粉・じゃがいもでん粉・水あめ・大豆油 米ぬか油 豊田めん	24. 4	

日時	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)
_ E					
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	673 29. 4
	とよたのみそ汁 豊田ブランドの日	豆みそ・油揚げ・けずりぶし	はくさい・だいこん・葉ねぎ・しいたけ	さといも	
23 7	* ★とよたチャンプルー <b>4V</b>	生揚げ・ぶた肉・★鶏卵・かつお節	にんじん・たまねぎ	ごま・米ぬか油	
	★とよたチャンフルー あゆの一夜干し揚げ	あゆ		米ぬか油	
	ブルーベリーゼリー		ブルーベリーゼリー		
	★ツイストパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★ツイストパン	657 25. 2
0.4	ポトフ	ウインナー	たまねぎ・だいこん・にんじん	じゃがいも	
24 🕏	・ツナサラダ	まぐろ(油漬)	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	フレンチドレッシング	
	ハンパーグ	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 なたね油・パーム油・ラード・ひまわり油	
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	647 25. 5
	いりどり	とり肉・はんぺん・けずりぶし	こんにゃく・にんじん・ごぼう・れんこん さやいんげん	砂糖・ごま油・米ぬか油	
27 J	<b>アーモンドあえ</b>		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	アーモンド・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	
	ふりかけ(野菜と雑穀)			ふりかけ (野菜と雑穀)	
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	611 23. 9
	けんちん汁	豆腐・けずりぶし・油揚げ	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ		
ر 28	<sup>火</sup> りっちゃんの元気サラダ	ハム・かつお節・こんぶ	キャベツ・きゅうり・にんじん スイートコーン	トマトドレッシング・オリーブ油・砂糖	
	ほっけフライ ◆ウスターソース	大豆・ほっけ		小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油	
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	696 25. 7
29 7	キムチスープ	豆腐・米みそ	だいこん・キムチ・にんじん・根深ねぎ		
29 )	中華サラダ	まぐろ(油漬)	キャベツ・きゅうり・にんじん	たまねぎドレッシング・はるさめ	
	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	
	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	669 25. 0
30 7	★おでん	生揚げ・★うずら卵・ちくわ・けずりぶし こんぶ	だいこん・こんにゃく	さといも	
00 /	ゆかりあえ		キャベツ・きゅうり・もやし・にんじん しそ(粉)	砂糖	
	肉みそ	ぶた肉・豆みそ		砂糖	
	麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		麦ごはん	676 23. 3
	パスタスープ	ベーコン	キャベツ・たまねぎ・にんじん・パセリ	マカロニ	
31 ₹	<sup>金</sup> パンプキンサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング		かぼちゃ・きゅうり・スイートコーン	マヨネーズ風ドレッシング	
	お豆のドライカレー	ぶた肉・大豆	たまねぎ・にんじん	小麦粉	

## 10月の目標「自然の恵みに感謝しよう」

### 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、豆腐、油揚げ 生揚げ、焼き豆腐、納豆
- ●あゆ●ぶた肉「とよたひまわりポーク」
- ●しいたけ ●なたね油 ●はくさい・・・キムチ
- ●ブルーベリー・・・ブルーベリーゼリー

## ルーへリーセリー

#### <今月の季節の食材>





・しいたけ ・しめじ ・えのきたけ

さといも

とよた給食ニュース

「とよた給食ニュース10月号」を3日(金)に配信します。 左のイラストをタップし、「令和7年10月号」を選択すると 見ることができます。

#### 6日(月)月見献立

6日は「十五夜」です。

収獲したさといもなどを供えるため「いも名月」とも呼ばれています。 給食では、さといもが入った「いものこ汁」を実施します。また、さといもの 形をした「月見だんご」がつきます。

#### 23日(木)豊田ブランドの日

豊田市でとれた食材を使用した献立を実施します。

- ★ごはん…米「大地の風」
- ★とよたのみそ汁…しいたけ、油揚げ
- ★とよたチャンプルー
- …生揚げ、ぶた肉「とよたひまわりポーク」
- ★あゆの一夜干し揚げ…あゆ
- ★ブルーベリーゼリー…ブルーベリー

# たべまるのおすすめ

今月は、20日(月)の【豆乳のバランスみそ汁】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。 飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。 ※★は乳または卵を含みます。
※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、学級で配膳する時に使用します。