



南部給食センター 豊田市教育委員会



					をつくる食品群		子を整える食品群		一になる食品群	エネルギー	
8 I	曜日	献立名		1群 魚・肉・卵	2 群 牛乳・乳製品	3群	4 群 その他の野菜	5群	6群	(kcal) たんぱく質 (g)	
				思・尽・卵豆・豆製品	骨ごと食べる魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野采 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	(g)	
	ŀ	ごはん・飲用牛乳			飲用牛乳		1. (ごはん		-	
4 !		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	砂糖		789	
	- `	海藻サラダ			ひじき・わかめ	にんじん	キャベツ・きゅうり	砂糖	ごまドレッシング	30. 3	
		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		
		スライスパン・飲用牛乳			飲用牛乳			スライスパン			
		ミネストローネ		ショルダーベーコン		トマト・にんじん パセリ	たまねぎ・にんにく	じゃがいも・マカロニ	オリーブ油	798 31. 0	
5 7	水-	<u>ビーンズサラダ</u>		 大豆		にんじん	キャベツ・きゅうり		フレンチドレッシング		
		フィッシュサンド		大豆・すけとうだら				小麦粉	えごま油・米ぬか油	-	
	_	◇中濃ソース ごはん・飲用牛乳			飲用牛乳			キャッサバでん粉 ごはん			
	-	肉じゃが		 ぶた肉	M/11 → 41	にんじん	たまねぎ・しらたき	じゃがいも・砂糖		-	
6 2	ŀ	たくあんあえ					キャベツ・たくあん漬	砂糖	ごま	804	
	-						きゅうり	じゃがいもでん粉		29. 9	
		花型はんぺん ツイストパン・飲用牛乳		すけとうだら このしろ		にんじん	キャベツ スイートコーン	砂糖 キャッサバでん粉	大豆油・なたね油		
					飲用牛乳			ツイストパン			
	ŀ	かぶのクリームスープ		ショルダーベーコン	牛乳・脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ・かぶ		ベシャメルソースの素	-	
7 =	金-				チーズ		キャベツ・きゅうり		生クリーム	817 32. 2	
		コーンサラダ					スイートコーン		フレンチドレッシング		
	_	とり肉のハーブ焼き		とり肉		バジル・パセリ			オリーブ油	015	
	-	ごはん・飲用牛乳	\neq		飲用牛乳		+ / - + * · · - /	ごはん			
		キムチ入りみそ汁		ぶた肉・豆みそ けずりぶし		にんじん	キムチ・だいこん こんにゃく・ごぼう えのきたけ				
10	月-	 昆布あえ	\vdash		こんぶ	にんじん	キャベツ・もやし	砂糖		815 31. 3	
	ŀ			 とり肉・大豆				とうもろこしでん粉			
		レバーと大豆のごまがらめ		とりレバー				じゃがいもでん粉 砂糖	米ぬか油・ごま		
		麦ごはん・飲用牛乳	,[飲用牛乳			麦ごはん			
11.	.1.	カレーライス	1	ぶた肉	チーズ・脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ	じゃがいも	カレールウ (甘口・辛口)	890	
11 2		チキンサラダ 本	=	とり肉 (蒸)		にんじん	キャベツ・きゅうり		フレンチドレッシング	29. 6	
		みかん (生)					みかん (生)				
		ごはん・飲用牛乳	╝		飲用牛乳			ごはん		791 29. 7	
		八杯汁	1	豆腐・けずりぶし	こんぶ	にんじん	だいこん・ごぼう 根深ねぎ	さといも じゃがいもでん粉			
12 2		和風サラダ	_	まぐろ (油漬)		ほうれんそう	キャベツ	砂糖	和風ドレッシング		
		◇和風ドレッシング さばのれる者	[-			にんじん		砂糖	14/201		
	-	さばのみそ煮 なしゼリー ***		豆みそ・さば			なしゼリー	沙相			
	_		┺	とり肉・油あげ	飲用牛乳	にんじん	ごぼう・しいたけ	ごはん・砂糖	大豆油	813 29. 2 - - - - - - - - - - - - - - - - - - -	
	H	<u></u>		大豆・米みそ・油揚げ			だいこん・こんにゃく	さといも			
13 2	木		\vdash	けずりぶし			根深ねぎ キャベツ・もやし				
		のり酢あえ 間		まぐろ(油漬)	のり		レモン果汁	砂糖	ごま		
	_	わんぱくじゃこ天	L	ウインナー	ちりめんじゃこ	にんじん・葉ねぎ	たまねぎ	小麦粉	米ぬか油		
		ごはん・飲用牛乳		2 12 2 50	飲用牛乳			ごはん			
		八宝菜		うずら卵 ぶた肉・いか		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ・はくさい もやし	じゃがいもでん粉			
14 3	金	中華あえ				にんじん	キャベツ・きゅうり	はるさめ・砂糖	ごま油		
		チヂミ		大豆		にら・にんじん	たまねぎ	とうもろこしでん粉 米粉・じゃがいも じゃがいもでん粉 キャッサバでん粉	ショートニング 米ぬか油		
		麦ごはん・飲用牛乳			飲用牛乳			麦ごはん			
	ŀ	豚丼		ぶた肉		にんじん	たまねぎ・しらたき	砂糖		864 28. 2	
17						にんじん	しょうが				
,	,,	おひたし		油揚げ 		ほうれんそう	キャベツ	砂糖			
		さつまいもコロッケ		大豆				小麦粉 コーングリッツ さつまいも・砂糖	なたね油・米ぬか油		
		ごはん・飲用牛乳			飲用牛乳			ごはん			
		米粉だんご汁		けずりぶし		にんじん	はくさい・だいこん ごぼう・しいたけ	米粉だんご			
ر 18	火	生揚げチャンプルー		ぶた肉・生揚げ 鶏卵・かつお節		にんじん	たまねぎ・キャベツ		ごま・米ぬか油	30.8	
	Ī	いわしの梅煮		いわし			梅干し	じゃがいもでん粉 砂糖			
	1				飲用牛乳			米粉パン			
	-	焼きそば				にんじん	キャベツ・紅しょうが	中華めん	米ぬか油	809	
19 7	zk			3.47			パインアップル	. +-//	-12000 794		
		りんごポンチ					りんご(生)・黄桃			33. 0	
- 1		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 スイートコーン	小麦粉・砂糖	ラード		

日月	■献立名	主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主にエネルギーになる食品群		エネルギー (kcal)たんぱく質	
		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	(g)	
	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん			
	煮みそ	ぶた肉・生揚げ はんぺん・豆みそ けずりぶし	こんぶ	にんじん	だいこん・こんにゃく ごぼう	砂糖			
20 7	青菜あえ			にんじん・菜めし粉	キャベツ・はくさい もやし			878 30. 3	
	めひかりフライ	大豆・めひかり				小麦粉 とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉	米ぬか油		
	おにまんじゅう					おにまんじゅう			
	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん			
	かきたま汁 たべまるの おすすめ	豆腐・鶏卵・かまぼこ とり肉・けずりぶし		みつば		じゃがいもでん粉		815 31. 0	
ر 25	ひじきサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング ▼ □	まぐろ(油漬)	ひじき		キャベツ・きゅうり スイートコーン	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング		
	ハンバーグのおろしソースかけ	大豆・とり肉・ぶた肉			たまねぎ・だいこん	とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉 砂糖	なたね油・パーム油 ラード・ひまわり油		
	りんごパン・飲用牛乳		飲用牛乳			りんごパン		837 30. 8	
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉 ベーコン		にんじん	たまねぎ	じゃがいも・砂糖			
26 7	^k コールスローサラダ				キャベツ・きゅうり スイートコーン		コールスロードレッシング		
	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		
	ごはん・飲用牛乳		飲用牛乳			ごはん			
	いものこ汁	けずりぶし		にんじん	だいこん・ごぼう 根深ねぎ	さといも		790 31. 4	
27 7	生揚げとキャベツのみそ炒め	生揚げ・ぶた肉 豆みそ		にんじん	キャベツ	砂糖	米ぬか油		
	さけフライ	大豆・さけ				小麦粉 キャッサバでん粉 とうもろこしでん粉	米ぬか油		
	抹茶ふりかけ					抹茶ふりかけ			
	中華めん・飲用牛乳		飲用牛乳			中華めん		- 773 30. 5	
	しょうゆラーメン	ぶた肉・なると		にんじん	もやし・たけのこ 根深ねぎ スイートコーン しょうが・にんにく	じゃがいもでん粉	米ぬか油		
28 숲	・ チンゲンサイのあえもの	まぐろ(油漬)		チンゲンサイ にんじん	キャベツ		たまねぎドレッシング		
	揚げぎょうざ	大豆・ぶた肉		にら	キャベツ・しょうが たまねぎ・にんにく	小麦粉 じゃがいもでん粉	ラード・米ぬか油		
	豆乳パンナコッタ(いちご)					豆乳パンナコッタ (いちご)			

11月の目標「栄養のバランスを考えて食べよう」

豊田の農産物

●米「大地の風」

・・・ごはん、麦ごはん、米粉パン 三河赤鶏五目ごはん

- ●小麦「きぬあかり」・・・スライスパン、ツイストパン、中華めん
- ●大豆「フクユタカ」 ・・・水煮大豆、豆腐、油揚げ 生揚げ、焼き豆腐
- ●はくさい ●しいたけ
- ●はくさい・・・キムチ
- ●なし・・・なしゼリー
- ●茶・・・抹茶ふりかけ







日本型食生活週間 10日(月)~14日(金)

主食・主菜・副菜を組み合わせた「日本型食生活」を知る ことができる献立を実施します。

日本型食生活とは、「主食」であるごはんを中心に、魚・ 肉などの「主菜」、野菜・海藻などの「副菜」に加え、 牛乳・乳製品、果物などを組み合わせた、栄養のバランスが 優れた食生活のことです。

<今月の季節の食材>















さば

さといも さつまいも だいこん かぶ ほうれんそう ねぎ

20日(木) あいち県民の日献立



愛知県の**郷土料理や愛知県でとれた食材**を使用した献立を実施します。

★ごはん…米 (大地の風)



★飲用牛乳…**牛乳** ★煮みそ…ぶた肉、生揚げ、にんじん、だいこん、豆みそ



★青菜あえ…**はくさい、にんじん** ★めひかりフライ…**めひかり**

★おにまんじゅう



煮みそ・おにまんじゅうは、愛知県の郷土料理です。

たべまるのおすすめ

今月は、25日(火)のハンバーグのおろしソースかけに使われている【おろしソース】まる。 作り方や写真は、右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

▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから