




2025年度 2月		学校給食献立一覧表		小学校		 献立 A 		北部給食センター 豊田市教育委員会			
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		637 24.9		
		筑前煮	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				
		磯香あえ	のり		キャベツ・もやし・にんじん		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				
3火		麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳				麦ごはん		642 26.0		
		つくね汁	肉だんご・ミックスみそ・けずりぶし		はくさい・だいこん・にんじん・根深ねぎ						
		なばなのおひたし			キャベツ・なばな・にんじん・スイートコーン		砂糖				
		いわしのかば焼き丼	いわし		しょうが		米粉・じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖				
		節分豆	大豆								
4水		三河赤鷄五目ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳・とり肉・油揚げ		ごぼう・しいたけ・にんじん		ごはん・砂糖・大豆油		664 23.9		
		★かきたま汁	★鶏卵・豆腐・かまぼこ・けずりぶし		えのきたけ		じゃがいもでん粉				
		和風サラダ ◇和風ドレッシング			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				
		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				
5木		★米粉パン・★飲用牛乳	★飲用牛乳				★米粉パン		623 26.9		
		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				
		ナムル			もやし・チンゲンサイ・きゅうり・にんじん		ごま・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 スイートコーン		小麦粉・砂糖・ラード				
6金		ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳				ごはん		645 27.6		
		だいこんと豚肉の煮物	ぶた肉・生揚げ・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				
		青菜あえ			キャベツ・はくさい・もやし・にんじん 菜めし粉						
		ほっけフライ	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				
9月		ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳				ごはん		643 24.9		
		呉汁	大豆・米みそ・けずりぶし		はくさい・にんじん・こんにゃく・根深ねぎ		じゃがいも				
		切干しだいこんの炒め煮	ぶた肉・油揚げ・けずりぶし		にんじん・切干しだいこん		砂糖・米ぬか油				
		ちくわの天ぷら	ちくわ				小麦粉・米ぬか油				
		海の五目佃煮	かつお節・こんぶ・のり・ひじき・わかめ 寒天				砂糖・水あめ				
10火		★スライスパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳				★スライスパン		718 26.5		
		パスタスープ	ベーコン		たまねぎ・にんじん・パセリ		じゃがいも・マカロニ				
		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				
		タンドリーチキン	とり肉		しょうが・にんにく						
		★チョコクリーム					★チョコクリーム				
12木		麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳				麦ごはん		630 25.2		
		★五目スープ	豆腐・★うずら卵・ベーコン		チンゲンサイ・たけのこ		じゃがいもでん粉				
		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				
		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				
13金		ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳				ごはん		659 26.8		
		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				
		おかかあえ	かつお節		キャベツ・もやし・ほうれんそう		砂糖				
		愛知のれんこん入りつくね	大豆・とり肉		しょうが・たまねぎ・れんこん		とうもろこしでん粉・キャッサバでん粉・砂糖 なたね油				
16月		ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳				ごはん		690 27.8		
		ひきずり	とり肉・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				
		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・にんじん・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				
		★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				
17火		麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳				麦ごはん		691 23.8		
		★カレーライス	ぶた肉・★チーズ・★脱脂粉乳		たまねぎ・にんじん		じゃがいも・カレールウ（★甘口・辛口）				
		サワーキャベツ			キャベツ・スイートコーン・にんじん きゅうり・レモン果汁		砂糖				
		ウインナー	ウインナー								
18水		ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳				ごはん		644 25.0		
		キムチ入りみそ汁	ぶた肉・豆みそ・けずりぶし		キムチ・こんにゃく・だいこん・にんじん ごぼう・根深ねぎ・えのきたけ						
		ごまあえ	油揚げ		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん		砂糖・ごま				
		とよたひまわりポークハンバーグの 照り焼きソースかけ	大豆・ぶた肉		たまねぎ		小麦粉・キャッサバでん粉・じゃがいもでん粉 砂糖				
		抹茶プリン					抹茶プリン				
19木		★りんごパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳				★りんごパン		697 24.0		
		★ニョッキのクリーム煮	★牛乳・ショルダーベーコン・★脱脂粉乳 ★チーズ		たまねぎ・にんじん・パセリ		ニョッキ・★ベシャメルソースの素 ★生クリーム				
		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				
		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				

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 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のになる食品 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)
20金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	659 24.4
	のっぺい汁	ちくわ・けずりぶし・こんぶ	だいこん・こんにやく・にんじん・根深ねぎ ごぼう	さといも・じゃがいもでん粉・ごま油	
	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	
	レバーと大豆の甘辛煮	とり肉・大豆・とりレバー		とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉 米ぬか油・砂糖	
	プチゼリー（アセロラ）			プチゼリー（アセロラ）	
24火	ソフトめん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ソフトめん	657 33.8
	海鮮あんかけめん	ぶた肉・えび・いか	はくさい・たまねぎ・チンゲンサイ にんじん・もやし	じゃがいもでん粉	
	中華あえ	とり肉（蒸）	キャベツ・にんじん・きゅうり	砂糖・ごま油	
	たらフライ	大豆・すけとうだら		小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油	
	コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
25水	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	622 24.4
	かしわ汁	豆腐・とり肉・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ		
	ごぼうサラダ・◇和風ドレッシング		キャベツ・ごぼう・にんじん・きゅうり	砂糖・和風ドレッシング	
	さばのゆずみそ煮	米みそ・さば	ゆず	米粉・砂糖	
26木	★ツイストパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★ツイストパン	665 25.0
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉・ベーコン	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖	
	フレンチサラダ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン にんじん・レモン果汁	オリーブ油・砂糖	
	ミックスフルーツ		パインアップル・黄桃・みかん		
27金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	667 25.1
	わかめスープ	豆腐・かまぼこ・わかめ	たまねぎ・たけのこ		
	野菜たっぷり糸こんにゃブチェ	ぶた肉	しらたき・にんじん・ごぼう・しいたけ にんにく	砂糖・ごま・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	
	乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖	

2月の目標「日本の伝統的な食文化を知ろう」

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
- 大豆「フクユタカ」・・・水煮大豆、豆腐、焼き豆腐
生揚げ、油揚げ
- とよたひまわりポーク・・・とよたひまわりポークハンバーグ
- 抹茶・・・抹茶プリン
- キャベツ ●しいたけ ●なばな
- はくさい・・・キムチ



＜今月の季節の食材＞



いわし



ほうれんそう



れんこん



なばな



はくさい

18日(水) 豊田ブランドの日



豊田市でとれた食材を使用した献立です。

- ごはん・・・米「大地の風」
- キムチ入りみそ汁・・・はくさい（キムチ）
- ごまあえ・・・キャベツ・油揚げ
- とよたひまわりポークハンバーグの照り焼きソースかけ・・・豚肉（とよたひまわりポーク）
- 抹茶プリン・・・抹茶

生産者の方々は、農産物を一生懸命作っています。

2月3日は「節分」

節分は「立春」の前日で、冬から春へ季節を分ける節目の日です。

節分の豆まきには、鬼を追い払い、福を呼び寄せるという意味があります。また、ひいらぎの小枝にいわしの頭を刺し、家の戸口にかざる風習もあります。

- 3日（火）に「節分献立」を実施します。
- ・いわしのかば焼き丼
 - ・節分豆

たべまるのおすすめ

今月は、4日(水)の【わんぱくじゃこ天】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。

※★は乳又は卵を含みます。
※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。

北部給食センター ●安全・安心・おいしい給食をお届けします●