


2025年度 2月		給食献立一覧表		献立 A		中部給食センター・トフス 保育課			
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		緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品		黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻		色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物		米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類		
2月		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		516 20. 2
		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		506 18. 4
		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		
		いわしのしょうが煮	いわし		しょうが		じゃがいもでん粉・砂糖		
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		544 19. 6
		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		516 22. 3
		炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん		キャベツ・にんじん		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		523 22. 3
		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		499 18. 5
		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спан・飲用牛乳	飲用牛乳				スライспан		465 18. 1
		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				
		メープルジャム					メープルジャム		
12木		麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				麦ごはん		492 21. 5
		五目スープ	豆腐・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（パンサンスー）			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		
		乾燥小魚	いわし				キャッサバでん粉・砂糖		
13金		ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		521 20. 6
		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		562 22. 7
		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		575 20. 0
		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		466 19. 4
		豚汁	ぶた肉・豆みそ・けずりぶし		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		
19木		りんごパン・飲用牛乳	飲用牛乳				りんごパン		517 18. 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		

2025年度 2月		給食献立一覧表		献立 A		中部給食センター・トフス 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)	
20	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	518 19.8	
		のっぺい汁	ちくわ・けずりぶし・こんぶ	だいこん・こんにゃく・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		
		キャベツのあえもの		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	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		
24	火	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	517 19.8	
		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			
25	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	522 20.8	
		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	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	501 21.9	
		中華飯	ぶた肉・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		
27	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	493 19.4	
		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く炒め	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		
		あじフリッター	あじ・おきあみ・あおさ		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉 砂糖・大豆油・米ぬか油		

## 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

●キャベツ ●しいたけ ●なばな



＜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」

●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）



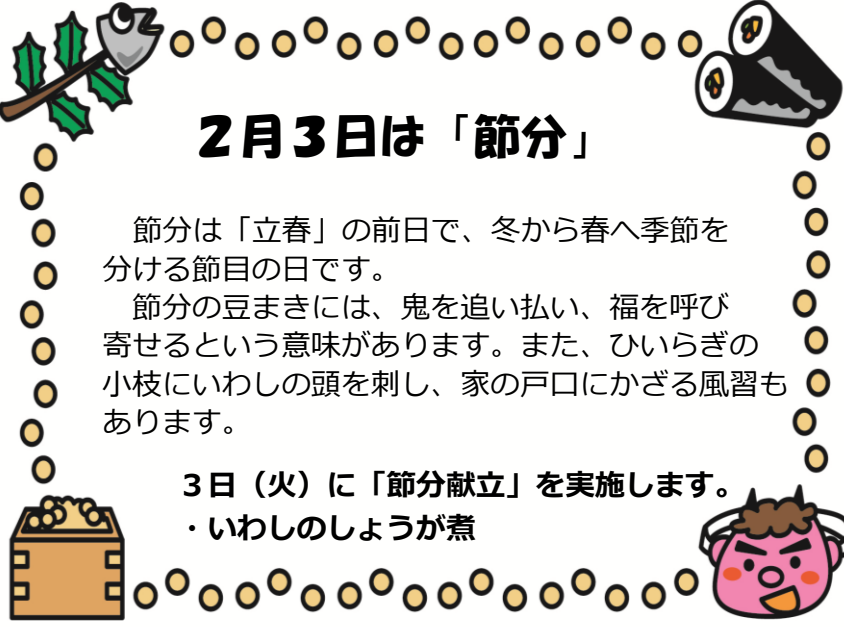
2月3日は「節分」

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。

・いわしのしょうが煮




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。

※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、配膳する時に使用します。