

2026年度 4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	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				
9	木	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	624 25.3			
		豆腐の中華煮	豆腐・ぶた肉	たまねぎ・はくさい・にんじん	じゃがいもでん粉・砂糖・ごま油				
		シャキシャキナムル	とり肉（蒸）・のり	もやし・ほうれんそう・にんじん・れんこん	砂糖・ごま・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				
10	金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	660 27.0			
		キムチ入りみそ汁	ぶた肉・豆みそ・けずりぶし	キムチ・だいこん・こんにゃく・にんじん ごぼう・根深ねぎ・えのきたけ					
		ごまあえ		キャベツ・ほうれんそう・もやし・にんじん	砂糖・ごま				
		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				
13	月	麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		麦ごはん	662 23.7			
		豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん・しょうが	砂糖				
		おひたし	油揚げ	キャベツ・もやし・にんじん	砂糖				
		コロッケ		たまねぎ	小麦粉・米粉・じゃがいも・砂糖・大豆油 米ぬか油				
14	火	★米粉パン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★米粉パン	605 26.3			
		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				
		チンゲンサイの中華あえ		もやし・チンゲンサイ・きゅうり・にんじん	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 キャッサバでん粉・ラード				
15	水	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	658 25.5			
		たけのこのすまし汁	豆腐・けずりぶし	だいこん・にんじん・たけのこ・えのきたけ みつば					
		ちらしずし	ちくわ・油揚げ	にんじん・れんこん・かんぴょう	砂糖				
		さわらの西京焼き	さわら・米みそ		砂糖				
		花見だんご			花見だんご				
16	木	★ツイストパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★ツイストパン	656 28.1			
		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				
		サワーキャベツ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン にんじん・レモン果汁	砂糖				
		ウインナー	ウインナー						
17	金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	664 24.6			
		豆乳のバランスみそ汁	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				
		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				
		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				
20	月	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	646 27.8			
		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	じゃがいも・砂糖・じゃがいもでん粉				
		おかかあえ	油揚げ・かつお節	キャベツ・ほうれんそう・もやし・にんじん	砂糖				
		★厚焼き卵	★鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・大豆油・なたね油				
21	火	白玉うどん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		白玉うどん	726 31.3			
		肉うどん	ぶた肉・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ					
		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				
		いかの天ぷら	いか		小麦粉・とうもろこしでん粉・なたね油 米ぬか油				
		乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖				
22	水	赤飯・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん・もち米・あずき	677 25.3			
		ふだま汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし	にんじん・しめじ・みつば	焼きふ				
		和風サラダ ◇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				
		えびカツ	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 じゃがいもでん粉・なたね油・米ぬか油				
		いちごクレープ			いちごクレープ				
23	木	★スライスパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★スライスパン	649 23.6			
		レタス入りパスタスープ	ベーコン	たまねぎ・レタス・にんじん	じゃがいも・マカロニ				
		コーンサラダ		キャベツ・にんじん・スイートコーン	コーンクリーミードレッシング				
		ハンバーグサンド・◇中濃ソース	牛肉・とり肉・ぶた肉	たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・砂糖				
24	金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	657 24.7			
		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				
		青菜あえ		キャベツ・もやし・にんじん・菜めし粉					
		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				
27	月	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	682 25.3			
		かしわ汁	とり肉・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ					
		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				
		さばの塩焼き	さば						
28	火	麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		麦ごはん	727 25.2			
		★カレーライス	ぶた肉・★チーズ・★脱脂粉乳	たまねぎ・にんじん・グリンピース	じゃがいも・カレールウ（★甘口・辛口）				
		チキンサラダ	とり肉（蒸）	キャベツ・にんじん・きゅうり	フレンチドレッシング				
		ミックスフルーツ		パインアップル・黄桃・りんご					

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)
30	木	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	628 25.3
		★かきたま汁	豆腐・★鶏卵・とり肉・かまぼこ・けずりぶし	えのきたけ・みつば	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 切干しだいこん・にんにく	ごま油	
		ししゃもフライ	からふとししゃも		小麦粉・コーンフラワー 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	

4月の目標
「楽しく給食を食べよう」

献立一覧表では、食品を体内での働きによって3つのグループに分けています。

豊田の農産物

- 米「大地の風」
・・・ごはん、麦ごはん
赤飯、米粉パン
- 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
油揚げ
- はくさい・・・キムチ
- 茶・・・抹茶ふりかけ

WE LOVE 豊田

主に体をつくるもとになる食品

たんぱく質・無機質（カルシウムなど）を多く含む食品

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とになる食品

ビタミンや無機質を多く含む食品

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

炭水化物・脂質を多く含む食品

米・パン・めん
いも・砂糖・菓子
油脂類・種実類

※学校給食は、1日に必要な栄養素の1/3を摂取できるように献立を作成しています。
普段の食事でも不足しがちなカルシウムは、成長期に特に必要な栄養素で、およそ1/2を摂取できるようにしています。

＜今月の季節の食材＞

キャベツ たけのこ チンゲンサイ
レタス さわら

普段の食事でも、3つのグループの食品をバランスよく組み合わせて食べましょう。

しっかり食べよう！

たべまるのおすすめ

今年度も【豊田市の学校給食人気料理】をたべまる給食としてレシピを紹介していくまる！
4月は、30日（木）の【うま塩キャベツ】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。

入学・進級祝い献立
22日（水）

- ・赤飯
- ・えびカツ
- ・和風サラダ
- ・ふだま汁
- ・いちごクレープ

花見献立
15日（水）

- ・ちらしずし
- ・花見だんご

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

給食だより

「給食だより」を4月3日（金）に配信します。
左のイラストをタップし、「令和8年4月号」を選択すると見ることができます。

※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●