



日曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるものとなる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・青こと食べられる小魚・海藻		緑のグループ 主に体の調子を整えるものとなる食品 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)
9木	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		
10金	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		
13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		
14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・グリーンピース		じゃがいも・カレーウ(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			パイナップル・黄桃・りんご				
15水	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						
16木	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		
17金	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		
20月	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		
21火	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						
22水	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		コーンクリームドレッシング		
	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		
23木	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		
24金	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		
27月	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		

花見献立



入学・進級
祝い献立



たべまるの
おすすめ



曜日	献立名	赤のグループ	緑のグループ	黄のグループ	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		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	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	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	
28 火	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	
30 木	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	

**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SPAN
ツイSPAN
 - 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
-

**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
多くふくむ食品

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
多くふくむ食品

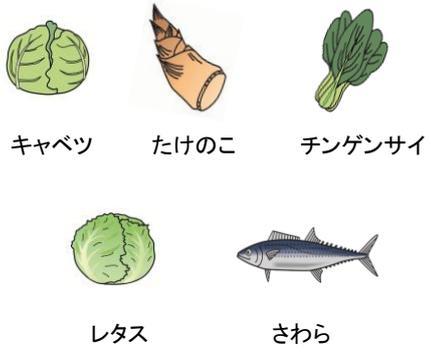
色のこい野菜
その他の野菜
きのこ・果物

**主にエネルギーの
もとになる食品**

炭水化物・脂質を
多くふくむ食品

米・パン・めん
いも・砂糖・菓子
油脂類・種実類

<今月の季節の食材> ※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。



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合わせて食べましょう。



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、27日(月)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。



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



入学・進級祝い献立
23日(木)

- ・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
16日(木)

- ・ちらしずし
- ・花見だんご

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。

※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。