



日 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	
1 金	麦ごはん・飲用牛乳 こどもの日献立	飲用牛乳		麦ごはん	693 25.0
	若竹汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし・わかめ	たけのこ・えのきたけ		
	とり肉とごぼうのサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	とり肉(蒸)	キャベツ・ごぼう・にんじん	砂糖・マヨネーズ風ドレッシング	
	かつおのそぼろ丼	かつお(油漬)	にんじん・えだまめ・スイートコーン	砂糖・ごま	
	かしわもち			かしわもち	
7 木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	654 27.1
	豚汁	豆腐・ぶた肉・豆みそ・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ		
	おかかあえ	かつお節	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖	
	レバーとこんにやくの甘辛煮	とり肉・とりレバー	こんにやく	とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉 米ぬか油・砂糖	
8 金	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	642 22.7
	ハヤシライス	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・トマト	じゃがいも・ハヤシルウ	
	サワーキャベツ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン レモン果汁	砂糖	
	ウインナー	ウインナー			
11 月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	672 27.5
	呉汁	大豆・米みそ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ	じゃがいも	
	ふきのまぜごはん	とり肉・油揚げ・けずりぶし	にんじん・ふき・たけのこ・えのきたけ	砂糖	
	青じそ入りあじフライ	大豆・あじ	青じそ	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油	
12 火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	634 26.4
	生揚げのうま煮	生揚げ・とり肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・たけのこ	砂糖	
	スパイシーひじき(カレー風味)	油揚げ・ひじき・けずりぶし	にんじん・れんこん・えだまめ	砂糖・米ぬか油	
	厚焼き卵	鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油	
13 水	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	683 25.7
	ミネストローネ	ショルダーベーコン	たまねぎ・トマト・にんじん・にんにく・パセリ	じゃがいも・マカロニ・オリーブ油	
	ビーンズサラダ	大豆	キャベツ・にんじん・きゅうり	フレンチドレッシング	
	ハンバーグのオニオンソースかけ	大豆・とり肉・ぶた肉	たまねぎ	とうもろこしでん粉・キャッサバでん粉 パーム油・ひまわり油・とうもろこし油・砂糖 じゃがいもでん粉・なたね油	
	コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
14 木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	639 24.7
	けんちん汁	豆腐・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ		
	磯香あえ	のり	キャベツ・もやし・にんじん	砂糖	
	さばの塩焼き	さば			
	プチゼリー(アセロラ)			プチゼリー(アセロラ)	
15 金	中華めん・飲用牛乳	飲用牛乳		中華めん	713 30.0
	ジャージャーめん	ぶた肉・豆みそ	たまねぎ・にんじん・しょうが・にんにく	砂糖・じゃがいもでん粉・米ぬか油	
	中華あえ	とり肉(蒸)	キャベツ・にんじん・きゅうり	はるさめ・ごま・砂糖・ごま油	
	春巻き	ぶた肉	にら・にんじん・キャベツ・もやし・エリンギ	小麦粉・じゃがいもでん粉・水あめ・大豆油 米ぬか油	
18 月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	629 29.8
	キムチ入り中華スープ	豆腐・ショルダーベーコン	たまねぎ・にんじん・キムチ	じゃがいも	
	野菜たっぷり糸こんにゃくチャブチェ	ぶた肉	しらたき・にんじん・ごぼう・ピーマン にんにく	砂糖・ごま・ごま油	
	さわらの香味ソースかけ	さわら	根深ねぎ・しょうが	砂糖・ごま油・じゃがいもでん粉	
19 火	ごはん・飲用牛乳 豊田ブランドの日	飲用牛乳		ごはん	668 25.4
	とよたのみそ汁	豆腐・ミックスみそ・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・葉ねぎ・しいたけ		
	とよたひまわりポークの肉じゃが	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・グリーンピース	じゃがいも・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	
	抹茶水ようかん			抹茶水ようかん	
20 水	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	616 24.5
	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	
	ミックスフルーツ		パインアップル・黄桃		
	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 ラード・キャッサバでん粉	
21 木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	657 30.0
	高野豆腐の卵とじ	鶏卵・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	
	みつばのサラダ	とり肉(蒸)	キャベツ・にんじん・みつば・きゅうり	たまねぎドレッシング	
	きびなごのから揚げ	きびなご		じゃがいもでん粉・米ぬか油	
22 金	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳		スライスパン	661 25.3
	ポタージュスープ	牛乳・ベーコン・脱脂粉乳・チーズ	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・ベシヤメルソースの素・生クリーム	
	アスパラサラダ		キャベツ・アスパラガス・スイートコーン	コールスロドレッシング	
	スラッピージョー	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・グリーンピース トマトピューレ	小麦粉・砂糖・米ぬか油	
25 月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	617 24.2
	ゆばのすまし汁 たべまるのおすすめ	豆腐・ゆば・とり肉・けずりぶし	にんじん・えのきたけ・みつば		
	和風サラダ ◇和風ドレッシング		キャベツ・きゅうり・にんじん・切干しいたけ	ごま・砂糖・和風ドレッシング	
	ちくわのお茶揚げ	ちくわ	てん茶	小麦粉・米ぬか油	
	ふりかけ(発芽玄米)			ふりかけ(発芽玄米)	

日曜日	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	
26火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	666 24.8
	じゃがいもとツナのうま煮	まぐろ(油漬)・けずりぶし	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖	
	アーモンドあえ	油揚げ	キャベツ・もやし・にんじん・ほうれんそう	アーモンド・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	
	乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖	
27水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	636 25.6
	中華飯	ぶた肉・うずら卵・いか	たまねぎ・はくさい・チンゲンサイ・もやし にんじん・たけのこ	じゃがいもでん粉	
	華風あえ		キャベツ・きゅうり・紅しょうが	はるさめ・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	
28木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	640 25.7
	かきたま汁	豆腐・鶏卵・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	
	骨太サラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	まぐろ(油漬)・ひじき・干しえび	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	マカロニ・ごま・砂糖 マヨネーズ風ドレッシング	
	とり肉の照り焼き	大豆・とり肉		とうもろこしでん粉・米でん粉	
	サンドイッチロール・飲用牛乳	飲用牛乳		サンドイッチロール	
29金	豆 ³ のスープ	豆乳・ウインナー・米みそ	たまねぎ・にんじん・えだまめ	じゃがいも	710 26.1
	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	
	ミンチカツドッグ ◇中濃ソース	大豆・とり肉・ぶた肉	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉・砂糖 ラード・水あめ・米ぬか油	

5月の目標「すききらいなく食べよう」

豊田の農産物

- 米「大地の風」
・・・ごはん、麦ごはん、米粉パン
- 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
- ぶた肉「とよたひまわりポーク」
- はくさい・・・キムチ
- しいたけ
- てん茶
- 抹茶・・・抹茶水ようかん



5月5日はこどもの日

1日(金) こどもの日献立

かつおのそぼろ丼・若竹汁・かしわもち

こどもの日は、「端午の節句」とも呼ばれ、こどもの健やかな成長を願う日です。すくすく元気に育つように願いをこめて、たけのこを使用した若竹汁を提供します。



19日(火) 豊田ブランドの日

豊田市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)
- とよたひまわりポークの肉じゃが・・・ぶた肉(とよたひまわりポーク)
- とよたのみそ汁・・・豆腐、油揚げ、しいたけ
- 抹茶水ようかん・・・抹茶



今月の季節の食材



かつお



さわら



きびなご



わかめ



アスパラガス



茶(てん茶・抹茶)



ふき



じゃがいも

たべまるのおすすめ

今月は、25日(月)の【ちくわのお茶揚げ】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。

※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。