

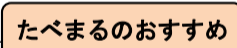





日 曜日	献立名	赤のグループ	緑のグループ	黄のグループ	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		主に体をつくるものになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	主に体の調子を整えるものになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	主にエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	
1 金	麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		麦ごはん	693 25.0
	若竹汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし・わかめ	たけのこ・えのきたけ		
	とり肉とごぼうのサラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	とり肉(蒸)	キャベツ・ごぼう・にんじん	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	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)	
8 金	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	
11 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炒め	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	
12 火	★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	710 26.1
	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	
	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 水あめ・ラード・米ぬか油	
13 水	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			
14 木	★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 キャッサバでん粉・ラード	
15 金	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	
18 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 	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 切干しだいこん	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)	
19 火	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	
20 水	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	
21 木	★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 なたね油・パーム油・ひまわり油・砂糖 とうもろこし油・じゃがいもでん粉	
	コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
22 金	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	

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	
25月	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	668 25.4
	とよたのみそ汁 豊田ブランドの日	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 WE LOVE とよた	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	
26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	
27水	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	
28木	★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・★ベシャメルソースの素 ★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	コールスロッドレッシング	
	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 トマトピューレー	小麦粉・砂糖・米ぬか油	
29金	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	

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。



25日（月）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、18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。

※★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。

東部給食センター

●安全・安心・おいしい給食をお届けします●