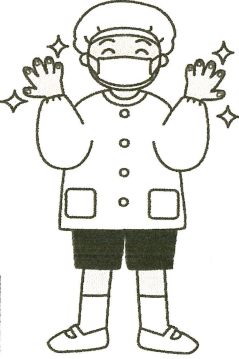
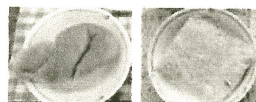
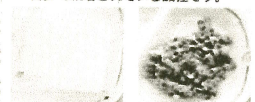


月	火	水	木	金
きゅうしよくとうばん 給食当番の身じたく 給食当番は、安全で衛生的に準備をして配膳する大切な役割です。また、給食当番以外の人も手洗いをしっかりと行い、きれいな環境で食事をしましょう。 つめ つめが伸びている人は短く切っておきましょう。 手洗い 石けんを使って手を洗い、清潔なハンカチで手をふきましょう。  帽子 髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。 マスク マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。 白衣 清潔な白衣を身につけましょう。				
8日 おひたし  牛乳  コロケ   むぎごはん ぶたどんのぐ 「ぶたどん」にしてたべましょう。	9日 ナムル  牛乳  ぎょうざ   こめこパン やきそば	10日 わふうサラダ◇  牛乳  とりにくのからあげ   ごはん とうにゅうのバランスみそしる ◇わふうドレッシング	11日 ビーンズマセドアン  牛乳  いちごジャム たらフライ◆   スライスパン はるキャベツのポタージュ ◆ウスターソース	12日 はなみこんだて  ちらしずしのご  牛乳  いわしのうみに  はなみだんご   ごはん かしわじる 「ちらしずし」にしてたべましょう。 ※たべのこしははなみだんごは、ふくろにまとめてへんきやくしてください。
15日 いりだいずあえ  牛乳  レバーとじゃがいものあまからに   ごはん あおさじる	16日 にゅうがく・しんきゅう いわいこんだて  れんこんサラダ  牛乳  いかこうみあげ  いちごゼリー (とうにゅうクリームぞえ)   せきはん はなふのすましじる かみ ゼリーのふた・ようき	17日 たべるののおすすめ  ごまずあえ  牛乳  あつやきたまご   ごはん にくじゃが	18日 ひじきのいために  牛乳  ミンチカツ   ごはん かきたまじる	19日 パンサンスー  牛乳  やさしいりしゅうまい (2こ)   ごはん とうふのちゅうかに
22日 ミックスフルーツ  牛乳  チキンサラダ   むぎごはん カレー 「カレーライス」にしてたべましょう。	23日 ひじきとマカロニのサラダ◇  牛乳  さくらえびのかきあげ  コーヒーズ  ぎゅうにゅうのもと   しらたまうどん にくどんのしる ◇マヨネーズふうドレッシング	24日 はるまき  牛乳  ちゅうかふうすのもの   ごはん ほたてのちゅうかいめ	25日 コーン コールスローサラダ  牛乳  ハンバーグ   ツイストパン ポークビーンズ	26日 キャベツのこんぶあえ  牛乳  とうふしんじょ   ごはん とりにくとやさいのうまに
29日  しょうわのひ	30日 はんぺん  牛乳  だいずのピリからいため   ごはん じゃがいものみそしる	ちさんちしよく 地産地食 給食では、豊田市で収穫された農産物を取り入れています。 こめ 米 豊田市で栽培されている「大地の風」を使用しています。 豊田市は、米の作付面積と収穫量が愛知県内第1位です。(農林水産省作物統計調査)  ごはん 米粉パン こむぎ 小麦 スライスパン、ツイストパン、中華めんなどに豊田市産小麦「きぬあかり」を使用しています。「きぬあかり」は、愛知県で開発され、収穫量が多い品種です。  ツイストパン 中華めん だいず 大豆 水烹大豆、豆腐、納豆などに豊田市産大豆「フクユタカ」を使用しています。「フクユタカ」は、日本で一番多く栽培されている品種です。  とうふ 納豆		

◆はソース使用

◇はチューブ使用

※はし・スプーンの表示は目安です。献立に合わせて、他の器具も使いましょう。



日 曜 日	献立名	赤のグループ おも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・小魚・海藻	緑のグループ おも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	黄のグループ おも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)
5 金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	653 27.4
	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	
	ゆかりあえ		キャベツ・もやし・きゅうり・しそ(粉)	砂糖	
	さばの煮つけ	さば	しょうが	砂糖	
8 月	麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		麦ごはん	675 23.9
	豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん さやいんげん・しょうが	砂糖	
	おひたし		キャベツ・もやし・にんじん・ほうれんそう	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	
9 火	★米粉パン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★米粉パン	618 26.7
	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	
	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	
	ぎょうざ	とり肉・ぶた肉	にら・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・コーンスターチ・米でん粉 キャッサバでん粉・ラード	
10 水	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	672 24.2
	豆乳のバランスみそ汁	豆腐・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		
	和風サラダ・◇和風ドレッシング		キャベツ・もやし・きゅうり・にんじん	和風ドレッシング	
	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	
11 木	★スライスパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★スライスパン	688 27.0
	★春キャベツのポタージュ	★牛乳・ショルダーベーコン・★脱脂粉乳 ★チーズ	たまねぎ・キャベツ・にんじん スイートコーン	★ベシヤメルソースの素・★生クリーム ★バター	
	ビーンズマセドアン	大豆	にんじん・きゅうり	じゃがいも・フレンチドレッシング	
	たらフライ・◆ウスターソース	すけとうだら		小麦粉・コーンスターチ・米ぬか油	
	いちごジャム		いちごジャム		
12 金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	704 26.0
	かしわ汁	とり肉・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ		
	ちらしずし	ちくわ・油揚げ	にんじん・れんこん・たけのこ・かんぴょう	砂糖	
	いわしの梅煮	いわし	梅干し	じゃがいもでん粉・砂糖	
	花見だんご			花見だんご	
15 月	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	653 25.3
	あおさ汁	豆腐・ミックスみそ・油揚げ・けずりぶし あおさ	にんじん・根深ねぎ		
	いり大豆あえ	大豆	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖	
	レバーとじゃがいもの甘辛煮	とり肉・とりレバー		コーンスターチ・じゃがいも じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖	
16 火	赤飯・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん・もち米・あずき	598 21.6
	花ふのすまし汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし	にんじん・しめじ・みつば	花ふ	
	れんこんサラダ		キャベツ・れんこん・きゅうり スイートコーン	ごまドレッシング・ごま・砂糖	
	いか香味揚げ	大豆・いか・すけとうだら・あおさ	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	
	いちごゼリー(豆乳クリーム添え)		いちごゼリー(豆乳クリーム添え)		
17 水	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	657 27.1
	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	
	ごま酢あえ	とり肉(蒸)	キャベツ・もやし・きゅうり・しょうが	砂糖・ごま	
	★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	
18 木	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	681 25.5
	★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	
	ひじきの炒め煮	大豆・ひじき・けずりぶし	にんじん	じゃがいも・砂糖・米ぬか油	
	ミンチカツ	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 じゃがいもでん粉・砂糖・なたね油・米ぬか油	
19 金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	630 24.6
	豆腐の中華煮	豆腐・ぶた肉・えび	はくさい・たまねぎ・にんじん	じゃがいもでん粉・砂糖・ごま油	
	拌三絲(パンサンズー)		キャベツ・きゅうり・にんじん	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 とうもろこし	小麦粉・砂糖・ラード	
22 月	麦ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		麦ごはん	719 23.7
	★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)	
	チキンサラダ	とり肉(蒸)	キャベツ・きゅうり・にんじん	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・みかん		
23 火	白玉うどん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		白玉うどん	709 26.4
	肉うどん	ぶた肉・油揚げ・かまぼこ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ		
	ひじきとマカロニのサラダ ◇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	マカロニ・ごま・砂糖 マヨネーズ風ドレッシング	
	さくらえびのかき揚げ	さくらえび	たまねぎ・みつば	小麦粉・米ぬか油	
	コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
24 水	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	642 25.8
	ほたての中華炒め	ほたてがい	たまねぎ・はくさい・にんじん・チンゲンサイ たけのこ・しょうが	じゃがいもでん粉	
	中華風酢の物	とり肉(蒸)	キャベツ・きゅうり・にんじん	砂糖・はるさめ・ごま・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	

日曜日	献立名	赤のグループ おも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・小魚・海藻	緑のグループ おも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 おも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)
25 木	★ツイストパン・★飲用牛乳	★飲用牛乳		★ツイストパン	658 26.3
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉・ベーコン	たまねぎ・にんじん・グリーンピース	じゃがいも・砂糖	
	コーンコールスローサラダ		キャベツ・スイートコーン・きゅうり	コールスロードレッシング	
	ハンバーグ	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 ラード・米ぬか油	
26 金	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	644 25.8
	とり肉と野菜のうま煮	とり肉・はんぺん・けずりぶし	たまねぎ・にんじん・グリーンピース	じゃがいも・砂糖	
	キャベツの昆布あえ	こんぶ	キャベツ・もやし・きゅうり	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	
30 火	ごはん・★飲用牛乳	★飲用牛乳		ごはん	637 28.2
	じゃがいものみそ汁	豆腐・豆みそ・油揚げ・けずりぶし・わかめ	たまねぎ・根深ねぎ	じゃがいも	
	大豆のピリ辛炒め	ぶた肉・大豆	たまねぎ・にんじん・えだまめ・しょうが にんにく	砂糖・じゃがいもでん粉・ごま油	
	はんぺん	きんときだい・たら・いとよりだい たちうお・かつおぶし	キャベツ	じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉 砂糖・米ぬか油	

4月の目標「楽しく給食を食べよう」

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
- キャベツ
- たまねぎ



※献立表内では太字になっています。

入学・進級祝い献立 16日(火)

- ・赤飯
- ・いか香味揚げ
- ・れんこんサラダ
- ・花ふのすまし汁
- ・いちごゼリー
(豆乳クリーム添え)

花見献立 12日(金)

- ・ちらしずし
- ・花見だんご

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。

おもに体をつくる もとになる食品

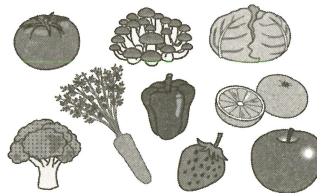
たんぱく質・無機質(カルシウム)を
多く含む食品



魚・肉・卵
豆・豆製品
牛乳・乳製品
小魚・海藻

おもに体の調子を整える もとになる食品

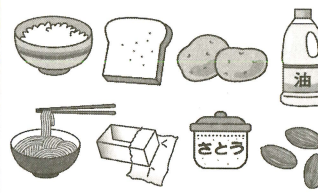
ビタミンや無機質を
多く含む食品



色のこい野菜
その他の野菜
きのこ・果物

おもにエネルギーの 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。
普段の食事では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



さくらえび



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、17日(水)の【ごま酢あえ】まる。
作り方や写真は、豊田市ホームページのトップページ「クックパッド公式
キッチン」をクリックするまる。
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。



▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから

たべまる給食

検索



※献立一覧表と食材の産地は、豊田市ホームページで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。