



月

火

水

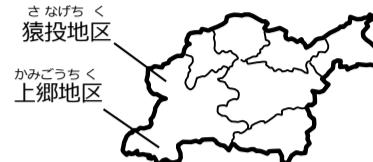
木

金

WE LOVE 地産地食

「なし」

豊田市のなしの産地



4月 花が咲く

～なしができるまで～

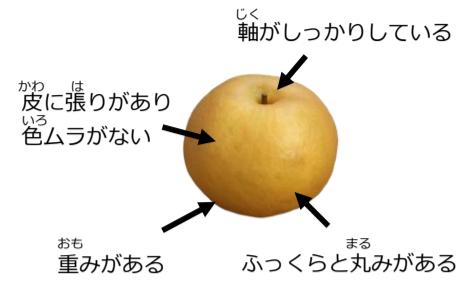


5月 実をつける

9~11月 おいしく育った
「なし」を収穫

豊田市は、愛知県内でもトップクラスのなしの産地です。
猿投地区と上郷地区でとれた「あきづき」と「新高」という種類のなしを、
丸ごとすりおろしてゼリーにしました。

【おいしいなしを選ぶポイント】

10日(月)
なしゼリーが登場します！

3日 とよた給食ニュース 10月号が配信されています！ 上の二次元コードを読み取り、「令和7年10月号」を選択すると見ることができます。	4日 おひたし さつまいもコロッケ むぎごはん ぶたどんのぐ 	5日 いわしのうめに なまあげ チャンプルー ごはん こめこだんごじる 	6日 ピーンズサラダ たらフライ△ スライスパン ミネストローネ 	7日 のりずあえ わんぱくじゃこてん みかわあかどり ごもくごはん
ぶんかのひ	「ぶたどん」にしてたべましょう。	※たべのこした「こめこだんご」は、ふくろなどにまとめてへんきやくしてください。	「フィッシュサンド」にしてたべましょう。 △ちゅうのうソース	
10日 わふうサラダ△ さばのみそに なしぜリー ごはん はちはいじる 	11日 ちゅうかあえ チヂミ ごはん はっぽうさい 	12日 こんぶあえ レバーとだいすの ごまがらめ ごはん キムチいり みそしる 	13日 たくあんあえ はながたはんぺん ごはん にくじやが 	14日 みかん(なま) チキンサラダ むぎごはん カレー
△わふうドレッシング 【プラ】ゼリーのふた・ようき				「カレーライス」にしてたべましょう。 ※みかんのかわは、はいっていたようきにいれてへんきやくしてください。
にほんがたしょくせいかつしゅうかん				
17日 たべまるのおすすめ ひじきサラダ△ ハンバーグの おろしソースかけ ごはん かきたまじる 	18日 チンゲンサイの あえもの あげぎょうざ (2c) とうにゅう パンナコッタ (いちご) ちゅうかめん しょうゆラーメンの スープ 	19日 あいち県民の日献立 あおなあえ めひかりフライ (2b) おにまんじゅう ごはん にみそ 	20日 コールスローサラダ さかなナゲット (2c) りんごパン ポークビーンズ 	21日 11.27 あいち県民の日
△マヨネーズふうドレッシング	「しょうゆラーメン」にしてたべましょう。 【かみ】パンナコッタのふた・ようき			けんみんのひ がっこうホリデー
24日 	25日 りんごポンチ やさいいりしゅうまい (2c) こめこパン やきそば 	26日 かいそうサラダ あつやきたまご ごはん すきやきふうに 	27日 コーンサラダ とりにくの ハーブやき ツイストパン かぶの クリームスープ 	28日 なまあげとキャベツの みそいため さけフライ まっちゃんりかけ ごはん いものこじる
ふりかえきゅうじつ				

△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。