



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)
		おも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・小魚・海藻	おも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	おもにエネルギーのもととなる食品 米・パン・めん・いも 砂糖・かし・油脂類・種実類	
1金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	497 15.5
	みそ汁(備蓄用)	豆みそ・凍り豆腐・米みそ・油揚げ	切干しだいこん・みつば		
	フルーツポンチ		黄桃缶・パイ缶・みかん缶	カクテルゼリー	
	ごまつくね(2個)	大豆・とり肉・とりレバー	たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・砂糖・大豆油 ラード・ごま	
	ふりかけ(野菜と雑穀)			ふりかけ(野菜と雑穀)	
4月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	554 22.9
	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	
	おひたし	いわし	キャベツ・もやし・にんじん	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	
5火	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	533 21.1
	炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん	キャベツ・にんじん	ビーフン・砂糖・米ぬか油	
	なしポンチ		パイ缶・なし(生)・黄桃缶・みかん缶		
	ぎょうざ	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・米でん粉 キャッサバでん粉・ラード	
6水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	517 19.2
	とうがんスープ	豆腐・ぶた肉・ショルダーベーコン	とうがん・にんじん	じゃがいもでん粉	
	華風あえ		キャベツ・もやし・きゅうり	はるさめ・砂糖・ごま油	
	とり肉の香味ソースかけ	とり肉	根深ねぎ・しょうが	とうもろこしでん粉・米ぬか油・ごま油・砂糖	
7木	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳		スライスパン	506 19.9
	大麦と野菜のスープ	とり肉・ベーコン	たまねぎ・キャベツ・にんじん・パセリ	押麦・米ぬか油	
	チーズサラダ	チーズ	キャベツ・きゅうり・にんじん	マヨネーズ風ドレッシング	
	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	
	メープルジャム			メープルジャム	
8金	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	463 17.4
	中華飯	ぶた肉・いか	たまねぎ・はくさい・にんじん・チンゲンサイ もやし	じゃがいもでん粉	
	中華あえ	まぐろ(油漬)	キャベツ・にんじん・きゅうり	はるさめ・砂糖・ごま油	
	えびしゅうまい	えび・すけとうだら	たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・パーム油	
11月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	478 18.7
	はくさい汁	けずりぶし	はくさい・だいこん・にんじん・根深ねぎ		
	糸切昆布の炒め煮	ぶた肉・こんぶ・けずりぶし	にんじん	じゃがいも・砂糖・ごま油・米ぬか油	
	さんが焼き	大豆・米みそ・いとよりたい・すけとうだら とびうお	キャベツ・たまねぎ	小麦粉・じゃがいもでん粉・なたね油	
12火	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	556 23.3
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉・ベーコン	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖	
	コールスローサラダ		キャベツ・きゅうり・にんじん	コールスロードレッシング	
	オムレツ	鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・大豆油・なたね油	
13水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	600 18.6
	夏野菜のカレーライス	ぶた肉・チーズ・脱脂粉乳	たまねぎ・なす・かぼちゃ・にんじん ピーマン	カレーウ(甘口・辛口)	
	ツナサラダ	まぐろ(油漬)	キャベツ・きゅうり・スイートコーン缶	フレンチドレッシング	
	冷凍みかん		みかん		
14木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	553 19.6
	かみなり汁	豆腐・けずりぶし	だいこん・にんじん・根深ねぎ・ごぼう	ごま油	
	和風サラダ	まぐろ(油漬)	キャベツ・きゅうり・にんじん	砂糖・和風ドレッシング	
	レバーとかぼちゃの甘辛煮	とり肉・とりレバー	かぼちゃ	とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉 米ぬか油・砂糖	
15金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	540 18.8
	根菜と豚肉の韓国風煮	ぶた肉	だいこん・にんじん・れんこん・ごぼう たけのこ缶・ピーマン・根深ねぎ・にんにく	砂糖・ごま油	
	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	
	たちうおのから揚げ	たちうお		じゃがいもでん粉・米ぬか油	
19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	451 20.3
	ポタージュスープ	とり肉・牛乳・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・バター	
	フレンチサラダ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン缶 にんじん・レモン果汁	オリーブ油・砂糖	
	ホットドッグ	ウインナー			
20水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	460 16.5
	麦みそ汁	豆腐・麦みそ・油揚げ・けずりぶし	にんじん・根深ねぎ	じゃがいも	
	ごまあえ		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖・ごま	
	ししやもフライ	大豆・からふとししやも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油	
21木	ミルクロール・飲用牛乳	飲用牛乳		ミルクロール	469 16.9
	パスタスープ	ショルダーベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ	じゃがいも・マカロニ・オリーブ油	
	ごぼうサラダ		キャベツ・ごぼう・にんじん・きゅうり	砂糖・和風ドレッシング	
	たらナゲット(2個)	すけとうだら		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉・なたね油 じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・ラード 米ぬか油	



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)
		おも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・小魚・海藻	おも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	おもにエネルギーのもととなる食品 米・パン・めん・いも 砂糖・かし・油脂類・種実類	
22金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	544 21.5
	かきたま汁	豆腐・鶏卵・とり肉・けずりぶし	えのきたけ・みつば	じゃがいもでん粉	
	ひじきの煮付け	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	
	とびうおと野菜のカツ	大豆・とびうお	にんじん・キャベツ・ごぼう・たまねぎ	小麦粉・じゃがいも・キャッサバでん粉 なたね油・米ぬか油	
25月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	505 21.3
	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		
	キャベツのあえもの		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖	
	さばの煮つけ	さば	しょうが	砂糖	
26火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	553 20.9
	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・はくさい・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	
27水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	536 21.3
	けんちん汁	豆腐・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ		
	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・スイートコーン缶	マカロニ・ごま・砂糖 マヨネーズ風ドレッシング	
	ささ身大葉梅肉フライ	大豆・とり肉	青じそ・梅干し	小麦粉・とうもろこしでん粉・砂糖・なたね油 米ぬか油	
28木	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	580 20.0
	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	
	さといもコロッケ	大豆・とり肉		小麦粉・とうもろこしでん粉・さといも・砂糖 なたね油・米ぬか油	
	月見ゼリー		月見ゼリー		
29金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	531 22.8
	生揚げのみそ炒め	生揚げ・ぶた肉・豆みそ	たまねぎ・にんじん・しょうが	砂糖・じゃがいもでん粉	
	たくあんあえ		キャベツ・たくあん漬・きゅうり	ごま・砂糖	
	花型はんぺん	すけとうだら・このしろ	にんじん・キャベツ・スイートコーン缶	じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・砂糖 大豆油・なたね油	

9月の目標「自然の恵みに感謝しよう」

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
- 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」
- なす ●なし ●もも・・・ももゼリー



<今月の季節の食材>



たちうお



とびうお



なし



ピーマン



なす



とうがん



かぼちゃ

1日(金) 防災の日献立

1日は「防災の日」です。給食では、備蓄食品や避難所で提供されることのできる食品を組み合わせ献立を実施します。



12日(火) 豊田ブランドの日

「とよたひまわりポーク」や「ももゼリー」など豊田市でとれた食材を使用した献立を実施します。



28日(木) 月見献立

29日は「十五夜」です。給食では、「さといもコロッケ」と「月見ゼリー」がつけます。



たべまるのおすすめ

今月は、7日(木)の【大麦と野菜のスープ】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。



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

※献立一覧表は、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。

※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、配膳する時に使用します。