



令和7年 2月 学校給食献立表

さぬき市大川学校給食共同調理場

日	曜	献立名	使用する食品名						栄養価			
			おもに体の組織をつくる(赤)		おもに体の調子を整える(緑)		おもにエネルギーとなる(黄)		調味料ほか	小学校4年	中学校2年	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	
			魚・肉・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂				
3	月	牛乳		牛乳						596	770	
		麦ごはん				米 大麦						
		いわしの梅煮	いわし梅煮									
		レタスのサラダ		こんぶ		キャベツ もやし レタス きゅうり		希少糖入りシロップ	なたね油	酢 ポン酢		
		豆腐のみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ しいたけ				煮干し(だし)	22.1	27.1
		節分豆(小・中学校のみ)	大豆									
さつまいもチップス(幼稚園のみ)						さつまいもチップス						
4	火	牛乳		牛乳						599	767	
		麦ごはん				米 大麦						
		八宝菜	豚肉 いか		ねぎ にんじん	しょうが たまねぎ たけのこ キャベツ 生きくらげ		でんぷん	ごま油	清酒 しょうゆ 鶏がらだし 中華だし	21.6	26.3
		パンサンスー	ロースハム		小松菜 にんじん	もやし		はるさめ 希少糖入りシロップ	ごま油	しょうゆ 酢 からし		
ヨーグルト		ヨーグルト										
5	水	牛乳		牛乳						596	787	
		ごはん				米						
		白身魚の香味ソースかけ	メルルーサ		ねぎ	しょうが にんにく		希少糖入りシロップ だんご 小麦粉	なたね油 ごま油	酢 みりん しょうゆ 一味	21.9	27.3
		小松菜ののりあえ		のり	にんじん 小松菜	もやし キャベツ コーン		希少糖入りシロップ		しょうゆ 酢		
白みそのみそ汁	油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ しめじ		ふ		煮干し(だし)				
6	木	牛乳		牛乳						611	794	
		オリーブ牛どんぶり(麦ごはん)					米 大麦					
		オリーブ牛どんぶり(具)	オリーブ牛		にんじん ねぎ	たまねぎ しめじ		こんにやく 砂糖 だんご	なたね油	しょうゆ みりん 清酒 削り節(だし)	18.2	22.7
		菜の花あえ		ちりめん	ほうれん草 菜ばな	キャベツ				しょうゆ ポン酢		
りんご				りんご								
7	金	牛乳		牛乳						600	767	
		コッペパン					コッペパン					
		冬野菜ポークビーンズ	大豆 豚肉 ベーコン		にんじん トマト	たまねぎ だいこん はくさい		じゃがいも 砂糖	なたね油	赤ワイン ビーフコンソメ しょうゆ トマトピューレ ケチャップ ウスターソース		
		ブロッコリーのサラダ			ブロッコリー	キャベツ コーン たまねぎ		希少糖入りシロップ	なたね油	酢	23.5	29.8
		ネーブルオレンジ				ネーブルオレンジ						
いちごジャム						いちごジャム						
10	月	牛乳		牛乳						672	865	
		ごはん				米						
		さばのみそだれかけ	さば みそ			しょうが		希少糖入りシロップ だんご		みりん		
		まんばのごまドレッシングあえ		こんぶ	にんじん まんば	もやし		希少糖入りシロップ	ごま ごま油	しょうゆ 酢	23.9	29.3
すまし汁	豆腐 かまぼこ	わかめ	ねぎ	たまねぎ				しょうゆ だし昆布 削り節(だし)				
12	水	牛乳		牛乳						583	759	
		麦ごはん				米 大麦						
		ほうれん草入りオムレツ	ほうれん草入りオムレツ									
小松菜ときのこのソテー	ウインナー		小松菜	キャベツ もやし しめじ コーン			なたね油	しょうゆ チキンコンソメ	20.8	25.4		
わかめスープ	ベーコン 豆腐	わかめ	にんじん チンゲンサイ ねぎ	たまねぎ		はるさめ	なたね油	しょうゆ 中華だし ビーフコンソメ 鶏がらだし				
給食かわい印	13	木	牛乳		牛乳						604	794
			ひじきごはん	鶏肉 油揚げ	ひじき	にんじん	ごぼう しいたけ えだまめ		米	なたね油	清酒 しょうゆ みりん 削り節(だし)	
			小松菜とツナのあえ物	ツナ		小松菜	キャベツ もやし		希少糖入りシロップ		しょうゆ ポン酢	
			うちこみ汁	豚肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	だいこん		うどん	なたね油	清酒 煮干し(だし)	21.4
いよかん				いよかん								
14	金	牛乳		牛乳						598	810	
		黒糖パン					黒糖パン					
		肉だんごの甘酢	肉だんごの甘酢									
		パスタ入りスープ	ベーコン		にんじん	セロリー だいこん ねぎ		じゃがいも マカロニ	なたね油	鶏がらだし チキンコンソメ 中華だし しょうゆ	23.5	30.7
型抜きチーズ		チーズ										
17	月	牛乳		牛乳						584	761	
		麦ごはん				米 大麦						
		肉と野菜のうま煮	豚肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ		じゃがいも こんにやく 砂糖	なたね油	清酒 みりん しょうゆ 煮干し(だし)		
		ブロッコリーのおかかあえ	かつお節		ブロッコリー にんじん	キャベツ		希少糖入りシロップ		ポン酢 しょうゆ	18.6	23.0
ネーブルオレンジ				ネーブルオレンジ								
味つけのり		味つけのり										
18	火	牛乳		牛乳						611	764	
		けんちんどんぶり(麦ごはん)					米 大麦					
		けんちんどんぶり(具)	豆腐 鶏卵 かまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ		砂糖 だんご		しょうゆ みりん だし昆布 削り節(だし)		
		焼きししゃも		ししゃも						清酒	21.7	25.7
きんぴらごぼう			にんじん さやいんげん	ごぼう		こんにやく 砂糖	ごま油	しょうゆ みりん 清酒 だし昆布 削り節(だし)				



令和7年 2月 学校給食献立表

さぬき市大川学校給食共同調理場

Main table with columns for Date, Day, Dish Name, Food Groups (1-6), Seasonings, and Nutritional Values (Energy, Protein).

まごわやさしい かみかみデー

※献立は材料その他の都合により変更をすることがあります。※塩・こしょう等少量の調味料は紙面の都合により表示しておりません。

2月使用予定の地場産物



令和7年1月分学校給食費口座振替日は、令和7年2月28日(金)です。前日までに、引き落とし口座の残高確認をお願いします。

2月 いただきますーす！ 香川県の郷土料理を知ろう ～てっぱい～

降水量が少ない香川県には、多くのため池があります。てっぱいは、そのため池にいるフナを使って作った酢みそあえです。



- 【材料(4人分)】 だいこん 10cm程度(短冊切り) にんじん 1/4本(短冊切り) 油揚げ 小1枚 ちりめん 大さじ2 白みそ 大さじ1 砂糖 大さじ2弱 酢 小さじ3(あれば小さじ1をゆず果汁にする) 【作り方】 ① だいこんとにんじんは、分量外の塩で塩もみするか、さっとゆでて冷ましておく。 ② 油揚げは、さっとゆでて短冊切りにする。 ③ 調味料を合わせて酢みそを作る。 ④ ちりめんと、①、②を③で和える。

かがわ印給食ウィーク 2月

「2月の使用予定食材」 オリーブ牛 まんば ねぎ こまつな 菜ばな ほうれん草 ブロッコリー キャベツ いよかん ネーブルオレンジ など

今年度のかがわ印給食ウィークはいかがでしたか？これからも、さぬき市産・香川県産のおいしい食材を給食に使用していきます。