



令和7年 2月 学校給食献立表

さぬき市志度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)		
			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		たんぱく質(g)		
3	月	牛乳		牛乳						593	766	
		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						595	760	
		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			
		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 砂糖	ごま油	しょうゆ 酢 からし	21.6	26.3	
ヨーグルト		ヨーグルト										
か	5	水	牛乳		牛乳						580	767
			ごはん				米					
			香川県産はものから揚げ	はも				でんぷん	なたね油			
			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	砂糖		しょうゆ 酢	21.2	26.9
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						614	800	
		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 でんぷん	なたね油	しょうゆ みりん 清酒 削り節(だし)			
		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	18.3	22.8		
りんご				りんご								
7	金	牛乳		牛乳						601	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						666	855	
		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 でんぷん		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	砂糖	ごま ごま油	しょうゆ 酢	23.8	29.1	
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						587	770	
		麦ごはん				米 大麦						
		揚げ鶏の香味ソースかけ	鶏肉		ねぎ	しょうが にんにく	希少糖入りシロップ でんぷん	なたね油 ごま油	酢 みりん しょうゆ			
		きのこ野菜のポン酢あえ		ちりめん	小松菜	キャベツ もやし しめじ えのきたけ	砂糖	なたね油	しょうゆ ポン酢	24.6	31.6	
わかめスープ	かまぼこ	わかめ	にんじん チンゲンサイ ねぎ	たまねぎ たけのこ			しょうゆ 中華だし ビーフコンソメ 鶏がらだし					
給	13	木	牛乳		牛乳						601	790
			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 煮干し(だし)		
			小松菜とツナのおえ物	ツナ		小松菜	キャベツ もやし	砂糖		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)	21.5	27.8
いよかん				いよかん								
14	金	牛乳		牛乳						583	789	
		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 はくさい ねぎ	じゃがいも マカロニ		鶏がらだし チキンコンソメ 中華だし しょうゆ	23.1	30.1	
型抜きチーズ		チーズ										
17	月	牛乳		牛乳						581	757	
		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	砂糖		ポン酢 しょうゆ	18.7	23.1	
オレンジ				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 でんぷん		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

さぬき市志度学校給食共同調理場

まごわやさしい
かみかみデー

Table with columns for Date, Day, Dish Name, Food Categories (Red, Green, Yellow), Seasoning, and Nutritional Values (Energy, Protein). Rows include dates 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28.

※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。
※加工食品の内容成分やアレルギー原因食品の表示は、詳細献立表を各校・園に配付しておりますのでお問い合わせ下さい。
※さぬき市産及び香川県産が使用できる予定の料理名と食品名を、太字で表示しています。
※さぬき市の公式サイトでも献立表を公開しています。 さぬき市⇒教育・文化⇒学校教育⇒学校給食⇒学校給食献立表

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。



いただきます！

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。
稲刈りが終わり、ため池の水を抜く頃のフナは「寒ブナ」と呼ばれ、脂がのって身がしまり、淡水魚特有の臭いも少なくなって、農村地域の人の貴重なたんぱく源でした。
最近ではフナだけでなく、サバやコノシロなどの魚を使って作ったり、給食ではちりめんを使ったりして、手軽に郷土料理を味わえるようにしています。



- 【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。

2月使用予定の地場産物



かがわ印給食ウィーク 2月



《2月の使用予定食材》

- オリブ牛 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。