



令和7年 3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)	
			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						585	743
		かきませずし	油揚げ えび		にんじん	干しいたけ ごぼう	米 砂糖		酢 清酒 みりん しょうゆ 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		
		すまし汁	豆腐 かまぼこ	わかめ	ねぎ	しめじ たまねぎ			しょうゆ だし昆布 削り節(だし)		
		ひなあられ					ひなあられ				
4	火	牛乳		牛乳						633	827
		ごはん					米				
		厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め	豚肉 厚揚げ みそ		にんじん チンゲンサイ	にんにくしょうが たまねぎ たけのこ しいたけ	希少糖入りシロップ でんぶん	ごま油	清酒 しょうゆ トウバンジャン		
		まんばのボン酢あえ		ちりめん	まんば にんじん	もやし キャベツ	希少糖入りシロップ		しょうゆ ポン酢		
キャンディチーズ		チーズ									
5	水	牛乳		牛乳						699	903
		赤飯	小豆				米	ごま			
		さばのもろみソースかけ	さば もろみ				希少糖入りシロップ でんぶん		清酒 みりん		
		ほうれん草のサラダ	ロースハム		ほうれん草 にんじん	コーン キャベツ	希少糖入りシロップ	なたね油	しょうゆ ポン酢		
豚汁	豚肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ごぼう だいこん	こんにゃく		なたね油 清酒 煮干し(だし)				
6	木	牛乳		牛乳						650	856
		麦ごはん					米 大麦				
		高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 鶏肉 鶏卵		にんじん さやいんげん	たまねぎ しいたけ	希少糖入りシロップ	なたね油	清酒 みりん しょうゆ 削り節(だし)		
		切干大根のごまドレッシングあえ		こんぶ	にんじん	切干大根 きゅうり		ごまドレッシング			
味つけのり		味つけのり									
7	金	牛乳		牛乳						563	728
		小型コッペパン					コッペパン				
		チキンときのこのクリームスパゲティ	ベーコン 鶏肉	牛乳 脱脂粉乳 チーズ	にんじん パセリ	たまねぎ しめじ エリンギ	スパゲッティ 小麦粉	なたね油	白ワイン コーンクリームスープ チキンコンソメ		
		グリーンサラダ			ブロッコリー	キャベツ レタス コーン	希少糖入りシロップ	なたね油	酢		
清見オレンジ				清見オレンジ							
10	月	牛乳		牛乳						570	739
		ビビンバ(ごはん)					米				
		ビビンバ(肉と野菜のいためもの)	牛肉 豚肉			たまねぎ にんにく	希少糖入りシロップ	なたね油	清酒 しょうゆ		
		ビビンバ(ナムル)			にんじん ほうれん草	もやし	希少糖入りシロップ	ごま ごま油	しょうゆ 一味		
わかめスープ	かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ たけのこ ほうさい 生きくらげ			しょうゆ 中華だし 煮干し(だし) ビーフコンソメ 鶏がらだし				
11	火	牛乳		牛乳						629	816
		コッペパン					コッペパン				
		きのこの和風ソースハンバーグ	ハンバーグ			しめじしいたけ エリンギ	希少糖入りシロップ でんぶん	なたね油	しょうゆ みりん		
		ハムサラダ	ロースハム		にんじん	キャベツ きゅうり コーン	希少糖入りシロップ	なたね油	酢 しょうゆ		
		コンソメスープ	ベーコン		にんじん パセリ	セロリー たまねぎ	じゃがいも マカロニ	なたね油	チキンコンソメ しょうゆ 鶏がらだし		
りんご				りんご							
12	水	牛乳		牛乳						600	751
		麦ごはん					米 大麦				
		いわしのみぞれ煮	いわしのみぞれ煮								
		いそかあえ		のり	ほうれん草 にんじん	ほうさい	希少糖入りシロップ		しょうゆ ポン酢		
じゃがいもとたまねぎのみそ汁	油揚げ 豆腐 みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ	じゃがいも		煮干し(だし)				
クレープ(幼稚園のみ)					クレープ						
13	木	牛乳		牛乳						654	911
		カレーライス(麦ごはん)					米 大麦				
		カレーライス(ルウ)	豚肉	牛乳 脱脂粉乳 チーズ	にんじん	たまねぎ にんにく グリンピース	じゃがいも	なたね油 カレールウ	赤ワイン ケチャップ チャツネ 鶏がらだし		
		キャベツとコーンのサラダ			さやいんげん 赤ピーマン	キャベツ コーン 黄ピーマン もやし		ドレッシング			
小魚のいそあじ(幼稚園・小学校のみ)		かえり 青のり			希少糖入りシロップ		しょうゆ				
クレープ(中学校のみ)					クレープ						
14	金	牛乳		牛乳						611	790
		小型コッペパン					コッペパン				
		ソース焼きスパゲティ	豚肉 ちくわ かつお節	青のり	にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ もやし	スパゲッティ	なたね油	清酒 しょうゆ ウスターソース とんかつソース		
		根菜サラダ			にんじん	ごぼう れんこん キャベツ コーン	希少糖入りシロップ	ごま ごま油	酢 しょうゆ		
キャラメル型チーズ(小中学校のみ)		チーズ									

かみかみデー



令和7年 3月 学校給食献立表

さぬき市大川学校給食共同調理場

Table with columns for Day, Dish Name, Food Groups (1-6), Seasonings, and Nutritional Values (Energy, Protein). Rows include 17th, 18th, 19th, and 21st.

※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2・3月分学校給食費口座振替日は、2か月分まとめて令和7年3月31日(月)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。



3月 いただきます！ 香川県の郷土料理を知ろう ～かきませずし～

かきませずしは「ばらずし」とも呼び、酢飯に季節の野菜などの具材を混ぜ合わせた料理で、香川県ではお祭りの日やおめでたい行事など、主に「ハレの日」に食べるごちそうです。子どもから大人まで集まり、にぎやかにおしゃべりをしながら、旬や好みによりいろいろな具材を入れたかきませずしを食べることで、その時々のお祭りや食材が話題に上がり、料理の味だけでなく、地域の歴史や文化が伝わる場にもなっていました。
子どもたちにもぜひ伝えていきたい郷土料理です。



Recipe for 'かきませずし' (Kakimasezushi). Includes ingredients list (米, こんぶ, 酢, 塩, 砂糖, 人参, 油揚げ, etc.) and 8-step instructions for preparation.



一年にわたって、香川県に伝わる郷土料理を紹介してきましたが、いかがでしたか？昔の人たちの知恵や工夫が詰まった郷土料理を、これからも給食で伝えていきたいと思ひます。香川県の郷土料理に親しんでいきましょう。