



令和6年 4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)	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			
9	火	牛乳		牛乳						576	770
		コッペパン					コッペパン				
		はくさいのクリーム煮	鶏肉 ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ しめじ はくさい	マカロニ じゃがいも 小麦粉	なたね油 バター	白ワイン チキンコンソメ		
		キャベツのレモンあえ				キャベツ きゅうり レモン	希少糖入りシロップ	ごま	酢	28.6	36.8
		小魚の甘酢		かえり			砂糖		しょうゆ 酢		
		オレンジ			オレンジ						
10	水	牛乳		牛乳						584	765
		わかめごはん		わかめ			米 大麦				
		焼き豆腐のみそぼろ煮	焼き豆腐 豚肉 みそ		にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ にんにく しょうが	砂糖 でんぷん	ごま油	一味 しょうゆ 清酒		
		切干大根のサラダ		ちりめん	にんじん	切干大根 きゅうり	希少糖入りシロップ	ごま なたね油	しょうゆ 酢 ポン酢	25.8	32.3
11	木	牛乳		牛乳						589	756
		麦ごはん					米 大麦				
		焼きししゃも		ししゃも							
		大豆のいそ煮	大豆 油揚げ	ひじき	にんじん さやいんげん	ごぼう	こんにやく 砂糖	ごま ごま油	しょうゆ みりん 煮干し(だし)	27.8	33.3
		かきたま汁	鶏卵 豆腐 かまぼこ		ねぎ	たまねぎ しいたけ	でんぷん	しょうゆ だし 昆布 削り節(だし)			
12	金	牛乳		牛乳						572	770
		コッペパン					コッペパン				
		若鶏の黒みつ味	鶏肉			しょうが	黒砂糖 でんぷん	なたね油	みりん しょうゆ		
		コールスローサラダ			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 ポン酢	28.2	36.9
		コンソメスープ	ベーコン 白いんげん豆		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		
15	月	牛乳		牛乳						553	739
		ごはん					米				
		肉じゃが	豚肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ	こんにやく じゃがいも 砂糖	なたね油	清酒 みりん しょうゆ 煮干し(だし)		
		ちりめんあえ		ちりめん	小松菜	もやし キャベツ	希少糖入りシロップ		しょうゆ ポン酢	22.0	27.3
		味つけのり		味つけのり							
		パイナップル(中学校のみ)			パイナップル						
16	火	牛乳		牛乳						562	731
		麦ごはん					米 大麦				
		鮭メンチカツ	鮭メンチカツ					なたね油			
		野菜のこんぶあえ		こんぶ	小松菜	もやし キャベツ	希少糖入りシロップ		しょうゆ 酢 ポン酢	20.6	25.2
		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)			
17	水	牛乳		牛乳						570	748
		ビーフとコーンのピラフ	牛肉		にんじん	にんにく たまねぎ コーン えだまめ	米	なたね油	白ワイン ビーフコンソメ しょうゆ		
		マカロニスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ セロリー	マカロニ じゃがいも	なたね油	鶏がらだし チキンコンソメ しょうゆ		
		ツナとわかめのサラダ	ツナ	わかめ		キャベツ きゅうり	希少糖入りシロップ	ごま油	しょうゆ 酢	22.9	28.4
		キャンディチーズ(小中学校のみ)		チーズ							
18	木	牛乳		牛乳						643	845
		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	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		
		スプリングサラダ			アスパラガス	きゅうり キャベツ	希少糖入りシロップ	なたね油	ボン酢 酢	21.3	26.2
		福神漬け			福神漬け						
19	金	牛乳		牛乳						622	782
		ミルクパン					ミルクパン				
		スパゲッティミートソース	牛肉 豚肉 大豆		にんじん トマト	たまねぎ しめじ グリンピース にんにく	スパゲッティ 小麦粉	なたね油	赤ワイン ケチャップ トマトピューレ トマトペースト ウスターソース ビーフコンソメ		
		ほうれん草サラダ	ツナ		ほうれん草	キャベツ コーン	砂糖	なたね油	酢 しょうゆ	27.8	35.8
		お祝いいちごゼリー				ゼリー					
22	月	牛乳		牛乳						611	808
		麦ごはん					米 大麦				
		照り焼きハンバーグ	ハンバーグ				希少糖入りシロップ でんぷん		しょうゆ 清酒 みりん		
		ほうれん草のごまドレッシングあえ			ほうれん草	キャベツ もやし コーン	希少糖入りシロップ	ごま ごま油	しょうゆ 酢	24.2	30.3
		みそ汁	油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ しめじ		煮干し(だし)			

まごわやさしい

かみかみデー



令和6年 4月 学校給食献立表

さぬき市志度学校給食共同調理場

Main table of school lunch menus with columns for date, day, menu name, ingredients, and nutritional values.

※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。



令和6年度学校給食費(1食単価)をお知らせします。 幼稚園 215円・小学校 250円・中学校 285円

昨今の物価高騰により学校給食の食材料費も大きく値上がりしていますが、当面、学校給食費は据え置き、食材購入費の不足分は、さぬき市が負担することとしています。

給食費を軽減します 物価高騰の影響を受けている子育て世代を支援するため、小学校及び中学校の給食費の半額相当を市が負担いたします。

4月 いただきますーす！ さぬき市の学校給食について

① 「地産地消」に取り組んでいます。さぬき市産及び、香川県産の地場産物を積極的に使用しています。

② 「よくかんで食べよう」の日には、よくかんで食べることの大切さを学ぶ献立になっています。

③ 「まごわやさしい」の日には、不足しがちな7つの種類の食材を使っています。

その他にも… ★ 行事食や郷土料理、旬の食材を取り入れています。

令和6年4月～9月 さぬき市 学校給食摂取基準 (中学校3年生は7月まで)

Table showing school lunch intake standards for elementary and middle schools across different grades.

※ たんぱく質は学校給食による摂取エネルギーの全体の13～20%を目安に、基準が作られています。