令和８年３月分の「かがわ印給食ウィーク」の献立について

【 香川県産：○　善通寺市・琴平町・多度津町産：◎ 】

令和８年３月２日（月）

献立名	食品名	県産品
ごはん（委託）	米	○
牛乳	牛乳	○
厚揚げの中華風ミルク煮	厚揚げ(カット)	
	鶏肉むね皮つき2㎝角	○
	チンゲンサイ	○
	にんじん	
	たまねぎ	
	しょうが(おろし)	
	ごま(ねり)	
	調理用牛乳	
	豆乳	
	とりがらスープ	
	中華スープの素	
	食塩	
	こしょう(混合)	
	ごま油	
	でん粉(じゃがいも)	
バンサンスー	きゅうり	
	キャベツ	○
	にんじん	
	ロースハム短冊切	
	はるさめカット	
	車糖(上白糖)	
	濃口しょうゆ	
	穀物酢	
	ごま油	
	食塩	
煮干し	煮干(かえり)	○
いよかん	いよかん	

令和８年３月３日（火）

献立名	食品名	県産品
ちらしずし	米	○
	穀物酢	
	車糖(上白糖)	
	食塩	
	ごぼうささがき	
	干ししいたけ	
	にんじん	
	油揚げ	
	(冷)さやいんげん	
	車糖(上白糖)	
	薄口しょうゆ	
	合成清酒	
	だし昆布	
牛乳	牛乳	○
香川県産さわらの和風あんかけ	さわら	○
	合成清酒	
	しょうが(おろし)	
	車糖(上白糖)	
	みりん(本みりん)	
	薄口しょうゆ	
	合成清酒	
	でん粉(じゃがいも)	
	だし昆布	
菜花とキャベツのごまあえ	キャベツ	○
	きゅうり	
	にんじん	
	なばな	◎
	濃口しょうゆ	
	すり白ごま	
湯葉入りすまし汁	湯葉(干し)	
	たまねぎ	
	だいこん	○
	なると	
	葉ねぎ	◎
	濃口しょうゆ	
	薄口しょうゆ	
	食塩	
	だしかつお	
	だし煮干し	○
ひなあられ	ひなあられ	

令和８年３月４日（水）

献立名	食品名	県産品
手作りルーのカレーライス（委託）	米	○
	豚もも肉	
	ぶどう酒(赤)	
	(冷)枝豆むきみ	
	たまねぎ	
	にんじん	
	じゃがいも	
	にんにく(おろし)	
	薄力粉	
	調合油	
	有塩バター	
	カレー粉	
	チキンコンソメ	
	ポークブイヨン	
	すりおろしりんご	
	ウスターソース	
	濃厚ソース	
	トマト(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)袋	
	クリーム(乳脂肪)	
	豆乳クリーム	
	ピザ用カットチーズ	
	食塩	
	調合油	
牛乳	牛乳	○
元気サラダ	キャベツ	○
	きゅうり	
	にんじん	
	(冷)スイートコーン	
	刻み昆布	
	ロースハム短冊切	
	かつお節細片	
	調合油	
	穀物酢	
	食塩	
	濃口しょうゆ	
	車糖(上白糖)	
いちご	いちご	○

令和８年３月５日（木）

献立名	食品名	県産品
ダイシモチごはん	米	○
	ダイシモチ麦	◎
	鉄強化米	
牛乳	牛乳	○
さばのみそだれかけ	さば切り身	
	しょうが(おろし)	
	合成清酒	
	米みそ(淡色辛みそ)	
	しょうが(おろし)	
	車糖(上白糖)	
	みりん(本みりん)	
茎わかめの炒め煮	生くきわかめ	
	白てんぷら	
	たけのこ短冊スライス	○
	つきこんにゃく	
	れんこんいちょう切	
	にんじん	
	濃口しょうゆ	
	車糖(上白糖)	
	みりん(本みりん)	
	合成清酒	
	白ごま	
	ごま油	
	だしかつお	
けんちん汁	(冷)豆腐	
	油揚げ	
	たまねぎ	
	にんじん	
	ごぼうささがき	
	だいこん	○
	葉ねぎ	◎
	濃口しょうゆ	
	薄口しょうゆ	
	だしかつお	
	だし昆布	

令和８年３月９日（月）

献立名	食品名	県産品
ごはん（委託）	米	○
牛乳	牛乳	○
鶏肉の照り焼き	とりもも皮つき	○
	合成清酒	
	しょうが(おろし)	
	濃口しょうゆ	
	みりん(本みりん)	
	ざらめ糖(中ざら糖)	
	でん粉(じゃがいも)	
わけぎあえ	わけぎ	○
	キャベツ	○
	ほうれん草	○
	きゅうり	
	白てんぷら	
	ゆず酢	
	米みそ(甘みそ)	
	車糖(上白糖)	
	みりん(本みりん)	
	穀物酢	
ふしめん汁	ふしめん	
	たまねぎ	
	にんじん	
	だいこん	○
	油揚げ	
	葉ねぎ	◎
	濃口しょうゆ	
	薄口しょうゆ	
	だしかつお	
	だし昆布	
清見オレンジ	清見オレンジ	○