

# 令和8年 3月 学校給食献立表

善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター

日 (曜)	牛乳	主食 スプーン	献立名	食品名					kcal			
				おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体をつくるもとになる食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)		年中	小4 中2			
2 (月)		ごはん (委託) 幼のみ	厚揚げの中華風ミルク煮 パンサンスー 煮干し いよかん	米 でんぷん はるさめ 砂糖	ごま ごま油	厚揚げ 鶏肉 豆乳 ハム	牛乳 煮干し	チンゲンサイ にんじん	たまねぎ しょうが きゅうり キャベツ いよかん	479		
											636	
											797	
3 (火)		ちらしずし	香川県産さわらの和風あんかけ 菜花とキャベツのごまあえ 湯葉入りすまし汁 ひなあられ	米 砂糖 でんぷん ひなあられ	ごま	油揚げ さくら ゆば なると	牛乳	にんじん さやいんげん 菜花 葉ねぎ	ごぼう 干しいたけ しょうが キャベツ きゅうり たまねぎ だいこん	487		
											632	
											760	
4 (水)		手作りルーの カレーライス (委託) 幼のみ	元気サラダ いちご	米 じゃがいも 小麦粉 砂糖	油 バター	豚肉 豆乳クリーム ハム かつお節	クリーム チーズ 牛乳 こんぶ	にんじん トマト	えだまめ たまねぎ にんにく りんご キャベツ きゅうり コーン いちご	482		
											654	
											810	
5 (木)		ダイシモチ ごはん	さばのみそだれかけ 茎わかめの炒め煮 けんちん汁	米 ダイシモチ 砂糖 こんにゃく	ごま ごま油	さば みそ てんぷら 豆腐 油揚げ	牛乳 茎わかめ	にんじん 葉ねぎ	しょうが たけのこ れんこん たまねぎ ごぼう だいこん	511		
											645	
											770	
6 (金)		カツサンド	コーンスープ トマトケチャップ すだちゼリー(中のみ)	パン じゃがいも ソーダ ゼリー	油	ヒレかつ 白いんげん豆 豆乳	牛乳	にんじん ごまつな パセリ	きゅうり キャベツ たまねぎ コーン	412		
											590	
											764	
9 (月)		ごはん (委託)	鶏肉の照り焼き わけぎあえ いしめん汁 清見オレンジ	米 砂糖 でんぷん いしめん		鶏肉 てんぷら みそ 油揚げ	牛乳	わけぎ ほうれんそう たまねぎ 葉ねぎ	しょうが キャベツ きゅうり たまねぎ だいこん オレンジ	479		
											631	
											756	
10 (火)		ダイシモチ ごはん	ちくわの磯辺揚げ ブロッコリーのちりめんあえ じゃがいものうま煮	米 ダイシモチ 小麦粉 米粉 じゃがいも こんにゃく 砂糖	油	ちくわ 豚肉	牛乳 あおのり ちりめんじゃこ	ごまつな ブロッコリー にんじん	キャベツ たまねぎ えだまめ	490		
											650	
											795	
11 (水)		コッペパン	さけのハーブ焼き 菜花のガーリックソテー かぼちゃ入り豆乳スープ	パン マカロニ ソーダ	オリーブ油	さけ ベーコン ウィンナー あさり 豆乳 豆乳クリーム	牛乳	パセリ パセリ 菜花 にんじん かぼちゃ	キャベツ コーン にんにく たまねぎ	433		
											601	
											730	
12 (木)		ダイシモチ ごはん	花型ハンバーグのごまだれかけ 野菜のしそあえ だんご汁 いちごタルト(小・中) いちごゼリー(幼のみ)	米 ダイシモチ 砂糖 でんぷん 白玉もち タルト ゼリー	ごま	豆腐ハンバーグ	牛乳	しそ にんじん 葉ねぎ	きゅうり キャベツ もやし たまねぎ だいこん	480		
											695	
											823	
13 (金)		米粉パン 幼のみ	ポークビーンズ ひじきとチーズのマリネ デコボン	パン 米粉 じゃがいも 砂糖	油 オリーブ油	大豆 豚肉	牛乳 ひじき チーズ	にんじん パセリ ごまつな	たまねぎ きゅうり コーン デコボン	435		
											604	
											745	
16 (月)		ごはん (委託)	厚揚げの肉みそかけ ほうれんそうのアーモンドあえ お麩とわかめのすまし汁	米 砂糖 でんぷん ふ	油 アーモンド	厚揚げ 鶏肉 みそ	牛乳 わかめ	ほうれんそう にんじん 葉ねぎ	しょうが もやし キャベツ コーン たまねぎ	473		
											642	
											796	

日 (曜)	牛乳	主食 スプーン	献立名	食品名					kcal			
				おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体をつくるもとになる食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)		年中	小4 中2			
17 (火)		ダイシモチ ごはん	鶏肉のから揚げ にんじんサラダ レタスのスープ	米 ダイシモチ でんぷん 小麦粉 砂糖	油	鶏肉 ベーコン	牛乳	にんじん	しょうが キャベツ コーン きゅうり レタス エリンギ たまねぎ	467		
											628	
											750	
18 (水)		あぶたま丼 (委託) 幼のみ	野菜のおかかあえ ごま味いりこ はっさく	米 砂糖 でんぷん	ごま	油揚げ なると 卵 かつお節	牛乳 煮干し	にんじん 葉ねぎ ごまつな	エリンギ たまねぎ もやし きゅうり はっさく	455		
											610	
											766	
19 (木)		タンタン風 うどん	きびなごのフライ サニーレタスのナムル	うどん 砂糖 じゃがいも でんぷん	ごま ごま油 油	豚肉 みそ 豆乳	牛乳 きびなごのワイ	にんじん チンゲンサイ 葉ねぎ サニーレタス にら	しょうが にんにく たまねぎ もやし	524		
											690	
											827	
23 (月)		ごはん (委託)	豚肉とたまねぎの和風炒め 粉ふきいも ミニトマト 豆腐汁	米 じゃがいも	油	豚肉 かつお節 豆腐 なると	牛乳 あおのり わかめ	ミニトマト にんじん 葉ねぎ	たまねぎ しめじ しょうが にんにく	445		
											593	
											733	

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。

※幼稚園または小学校、中学校のみの献立についてはそれぞれ(幼)(小)(中)と表記しています。

※市内・町内産の食材には下線を引いています。

## 一年間ありがとうございました



本年度も給食へのご理解、ご協力ありがとうございました。  
学校給食センターでは、子どもたちの成長と健康のために給食を提供してまいりました。  
子どもたちの今後のご健勝とご多幸をお祈りするとともに、来年度もおいしく、安心な給食づくりに努めます。



☆善通寺市・琴平町・多度津町産食材

ダイシモチ、ごまつな、菜花、  
葉ねぎ、サニーレタス、  
ミニトマト



善通寺市・琴平町・多度津町  
学校給食センター  
ホームページ



<https://zkt-kyushoku.jp/>