



7月分学校給食献立表

日 曜	献立名	使用する食品名						栄養価		
		(赤) おもに体をつくるもの		(緑) おもに体の調子を整えるもの		(黄) おもにエネルギーのもとになるもの		調味料他	小学生	中学生
		おもにたんぱく質 魚・肉・たまご・豆・豆製品	おもに無機質 牛乳・小魚・海そう	おもにカロテン 緑黄色野菜	おもにビタミンC その他の野菜・きのこ・果物	おもに炭水化物 穀類・いも類・さとう	おもに脂質 油脂類・種実類		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
1 (水)	中華どんぶり(麦ごはん)・牛乳 ししゃものからあげ もやしのサラダ	うずらたまご・ぶた肉・いか	牛乳	にんじん・ねぎ	キャベツ・たまねぎ・たけのこ・しょうが	精白米・精麦・でんぷん	なたね油・ごま油	がらすープ・しょうゆ・チキンコンソメ	652	875
2 (木)	コッペパン(袋入り)・牛乳 ささみのコーンフレークフライ ゆで野菜 ミネストローネ チーズ(中のみ)	ささみコーンフレークフライ	牛乳	にんじん	キャベツ・ズッキーニ	コッペパン(袋入り)	なたね油	とんかつソース	619	815
3 (金)	たこめし(麦入り)・牛乳 和風ドレッシングあえ 月菜汁 かしわもち	たこ・油あげ	牛乳	にんじん	ごぼう・えだ豆・しょうが・ほししいたけ キャベツ・きゅうり・たまねぎ	精白米・精麦・さとう	なたね油	しょうゆ・こんぶ(だし) ドレッシング しょうゆ・みりん・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	634	730
6 (月)	麦ごはん・牛乳 豆あじのなんばんづけ 夏野菜のあえもの ふしめん汁 七夕ゼリー		牛乳	ねぎ	アスパラガス・オクラ	さとう	なたね油	しょうゆ・みりん・一味とうがらし ドレッシング しょうゆ・けずりぶし(だし)	629	773
7 (火)	食パン(袋入り) いちごジャム・牛乳 海の幸スパゲティ ひじきと野菜のサラダ ミニトマト	あさり・いか ベーコン	牛乳	にんじん	たまねぎ・しめじ・ズッキーニ にんにく	食パン(袋入り) いちごジャム	なたね油	トマトケチャップ・ぶどう酒・ウスターソース チキンコンソメ・一味とうがらし ドレッシング	579	727
8 (水)	麦ごはん・牛乳 ホイコーロー 中華サラダ 冷とうみかん	ぶた肉・みそ	牛乳	にんじん・ピーマン ねぎ	キャベツ・たまねぎ・たけのこ しょうが・にんにく	精白米・精麦	なたね油・ごま油	しょうゆ・オイスターソース トウバンジャン ドレッシング	591	736
9 (木)	コッペパン・チョコクリーム(中のみ)・牛乳 とり肉のラタトゥイユかけ ゆでえだ豆 野菜スープ		牛乳	にんじん・パセリ	たまねぎ・ズッキーニ・なす にんにく	コッペパン	チョコクリーム(中のみ)	トマトケチャップ・トマトピューレ チキンコンソメ・ウスターソース・ぶどう酒	603	877
10 (金)	とりめし(麦入り)・牛乳 切りほし大根のあえもの だご汁 日向夏ゼリー(中のみ)	とり肉	牛乳	にんじん	ごぼう・えだ豆	精白米・精麦・さとう	なたね油	しょうゆ・こんぶ(だし) ドレッシング しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	551	693
13 (月)	ピピンバ(麦ごはん)・牛乳 もち麦入りサムゲタン風スープ	牛肉	牛乳	ほうれん草・にんじん・ねぎ	もやし・切りほし大根・にんにく	精白米・精麦・さとう	ごま・ごま油	ドレッシング・しょうゆ・一味とうがらし	613	763
14 (火)	コッペパン(袋入り)・牛乳 魚のレモンソースマリネ 野菜サラダ コーンスープ	メルルーサ	牛乳	にんじん	たまねぎ・レモン	コッペパン(袋入り)	なたね油	しょうゆ マヨネーズ がらすープ・チキンコンソメ	706	873
15 (水)	ごはん・あさりのつくだ煮・牛乳 こうやどうふのうま煮 おひたし みかんジュース	あさりのつくだ煮 ぶた肉・こうやどうふ	牛乳	にんじん・さやいんげん	たまねぎ・しいたけ	精白米	さとう	しょうゆ・けずりぶし(だし) ドレッシング	648	808
16 (木)	スラッピージョー・牛乳 コールスローサラダ コンソメスープ フロズンヨーグルト(中のみ)	ぶた肉・牛肉	牛乳	にんじん・トマト・ピーマン	たまねぎ・にんにく	コッペパン・小麦粉	なたね油	トマトケチャップ・ウスターソース・ぶどう酒 ドレッシング	586	843
17 (金)	夏野菜カレーライス(麦ごはん) 牛乳 海そうサラダ 小にぼし	ぶた肉	牛乳	かぼちゃ・トマト にんじん	たまねぎ・なす・とうがんとえだ豆 にんにく・しょうが	精白米・精麦 じゃがいも・小麦粉	なたね油	がらすープ・トマトケチャップ ウスターソース・カレー粉・とんかつソース しょうゆ・チャツネ・ぶどう酒・チキンコンソメ ドレッシング	651	817
20 (月)	菜ちりめんごはん(麦入り)・牛乳 ぶた肉とごぼうの煮もの アーモンドあえ	ぶた肉	牛乳	にんじん さやいんげん	ごぼう	精白米・精麦	なたね油	菜ちりめんごはんのもと しょうゆ・みりん ドレッシング	600	748
21 (火)	麦ごはん・牛乳 あつあげのみそいため わかめのすまし汁 小魚入りアーモンド	あつあげ・ぶた肉・みそ かまぼこ	牛乳	チンゲンサイ・にんじん ねぎ	たまねぎ・たけのこ・しょうが・にんにく えのきたけ	精白米・精麦	ごま油	しょうゆ・チキンコンソメ・トウバンジャン しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし) 小魚入りアーモンド	595	734
22 (水)	コッペパン(袋入り)・牛乳 ウインナーと野菜のスープ煮 ゆでとうもろこし いちごゼリー	ウインナー・白いんげん豆	牛乳	にんじん・パセリ	キャベツ・たまねぎ・大根 とうもろこし	コッペパン(袋入り)	なたね油	がらすープ・ぶどう酒・チキンコンソメ	652	791
27 (月)	麦ごはん・ふりかけ・牛乳 さばのしょうが煮 具だくさんみそ汁 野菜マフィン(中のみ)	さばのしょうが煮	牛乳	にんじん・ねぎ	大根・ごぼう	精白米・精麦	ふりかけ	にぼし(だし)	584	842
28 (火)	コッペパン・マーマレード・牛乳 チキンのトマト煮こみ ゆでえだ豆 チーズ(中のみ)	とり肉・白いんげん豆 ベーコン	牛乳	トマト・にんじん パセリ	たまねぎ・キャベツ・にんにく	コッペパン・マーマレード	なたね油	トマトケチャップ・ぶどう酒 ウスターソース・チキンコンソメ	573	786
29 (水)	ドライカレー(麦ごはん)・牛乳 パイナップル 豆乳プリン(中のみ)	ぶた肉・大豆・牛肉	牛乳	にんじん・ピーマン	たまねぎ・にんにく・しょうが レーズン	精白米・精麦 小麦粉	なたね油	トマトケチャップ・ウスターソース カレー粉・ぶどう酒・チキンコンソメ	626	857
30 (木)	コッペパン・はちみつマーガリン・牛乳 肉だんごとビーフンのスープ フルーツポンチ		牛乳	にんじん・チンゲンサイ	キャベツ・たまねぎ・しょうが	コッペパン・はちみつ	マーガリン	がらすープ・しょうゆ・チキンコンソメ	583	744
31 (金)	ぶたキムチどんぶり(麦ごはん)・牛乳 トック入りスープ ぶどうゼリー	ぶた肉	牛乳	ねぎ・にんじん	もやし・キャベツ・はくさいキムチ・しょうが たまねぎ・ほししいたけ	精白米・精麦・さとう	ごま油	しょうゆ がらすープ・しょうゆ・チキンコンソメ	603	745

※授業日の延長に伴い、7月31日まで給食を実施いたします。7月21日以降は、より衛生管理に配慮した献立となっています。

7月学校給食栄養量(14回平均) ※7月20日まで

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄分	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩	
	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	
小学生(中学年)	621	24.4	19.6	28.4%	338	97	2.5	3.1	232	0.49	0.52	38	5.4	2.3
中学生	786	30.0	23.5	26.9%	387	119	3.4	3.9	275	0.63	0.60	46	6.8	2.8

▼さらに詳しい情報はこちらから▼



高松市学校給食会
ホームページへ



給食献立と
食材産地について

※都合により、献立を変更する場合があります。

※食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお問い合わせください。

※加工食品については、含まれる材料の多い食品群に記載しています。 ※調味料は、アレルギーのない「塩・こしょう・酢・酒・ローリエ」は記載していません。

※ドレッシング、チキンコンソメは乳・卵抜きを使用しています。 ※米粉パンには、小麦粉とグルテン(小麦粉たんぱく質)が入っています。

※7日食パン(袋入り)、2日・14日・22日コッペパン(袋入り)については、アレルギーが異なりますので詳しい資料が必要な方は、学校へお問い合わせください。

※「ふるさとの食再発見週間」(7月17日)には、郷土料理や地場産物を多く使用した献立を取り入れており、かがわ「地産地消」運動キャラクターの讃太くんマークでお知らせしています。

※高松市の学校給食調理場で働いてみませんか?興味がある方は、高松市教育委員会 保健体育課 学校給食係 (087-811-6300) までお問い合わせください。



7月分学校給食献立表

Main table with columns for Day (日曜), Meal Name (献立名), Ingredients (使用する食品名), and Nutrition (栄養価). It lists 50 meals from 1st to 31st July, detailing ingredients like fish, meat, vegetables, and grains, and provides energy and protein values for elementary and middle school students.

※授業日の延長に伴い、7月31日まで給食を実施いたします。7月21日以降は、より衛生管理に配慮した献立となっています。

7月学校給食栄養量(14回平均) ※7月20日まで

Nutrition summary table with columns for Energy, Protein, Fat, Calcium, Magnesium, Iron, Lead, Vitamins A, B1, B2, C, Fiber, and Salt. Rows show values for elementary and middle school students.

※都合により、献立を変更する場合があります。

※食物アレルギー等に対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお問い合わせください。

※加工食品については、含まれる材料の多い食品群に記載しています。 ※調味料は、アレルゲンのない「塩・こしょう・酢・酒・ローリエ」は記載していません。

※ドレッシング、チキンコンソメは乳・卵抜きを使用しています。 ※米粉パンには、小麦粉とグルテン(小麦粉たんぱく質)が入っています。

※29日コッペパン(袋入り)については、アレルゲンが異なりますので詳しい資料が必要な方は、学校へお問い合わせください。

※「ふるさとの食再発見週間」(7月20日)には、郷土料理や地場産物を多く使用した献立を取り入れており、かがわ「地産地消」運動キャラクターの讃太くんマークでお知らせしています。

※高松市の学校給食調理場で働いてみませんか?興味がある方は、高松市教育委員会 保健体育課 学校給食係(087-811-6300)までお問い合わせください。

▼さらに詳しい情報はこちらから▼



高松市学校給食会



給食献立と食材産地について





7月分学校給食献立表

令和2年7月1日
高松市教育委員会
(公財)高松市学校給食会

日 曜	献立名	使用する食品名						調味料他	栄養価	
		(赤) おもに体をつくるもの		(緑) おもに体の調子を整えるもの		(黄) おもにエネルギーのもとになるもの			小学生	中学生
		おもにたんぱく質 魚・肉・たまご・豆・豆腐製品	おもに無機質 牛乳・小魚・海そう	おもにカロリー 緑黄色野菜	おもにビタミンC その他の野菜・きのこ・果物	おもに炭水化物 穀類・いも類・さとう	おもに脂質 油脂類・種実類		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
1 (水)	コッペパン・黒豆きなこクリーム・牛乳		牛乳			コッペパン	黒豆きなこクリーム		604	771
	チリコンカーン	金時豆・ぶた肉		にんじん・トマト	たまねぎ・えだ豆・にんにく	じゃがいも・さとう	なたね油	トマトケチャップ・ウスターソース チキンコンソメ・チリパウダー		
	アスパラガスのサラダ みかんジュース			アスパラガス	きゅうり・とうもろこし みかんジュース	さとう	オリーブ油・なたね油	りんご酢	23.9	29.9
2 (木)	梅ちりめんごはん・牛乳		牛乳			精白米		梅ちりめんごはんのもと	629	779
	ぶた肉とごぼうの煮もの	ぶた肉		にんじん さやいんげん	ごぼう	こんにやく・さとう でんぶん	なたね油	しょうゆ・みりん		
	野菜のボン酢あえ ミックスナッツ			小松菜・にんじん	もやし	さとう	ごま ミックスナッツ	しょうゆ・ボン酢	22.8	27.0
3 (金)	たこめし・牛乳	たこ・油あげ	牛乳	にんじん	ごぼう・えだ豆・しょうが	精白米・さとう		しょうゆ・こんぶ(だし)	647	751
	くきわかめのきんぴら	ぶた肉	くきわかめ	にんじん	ごぼう	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ・みりん・こんぶ(だし)		
	とうふのみそ汁 かしわもち	とうふ・油あげ・みそ	わかめ		たまねぎ・しめじ			にぼし(だし)	25.3	29.7
6 (月)	麦ごはん・あさりのつくだ煮・牛乳	あさりのつくだ煮	牛乳			精白米・精麦			578	719
	じゃがいものそぼろ煮	ぶた肉・牛肉		にんじん	たまねぎ・えだ豆	じゃがいも・こんにやく さとう・でんぶん	なたね油	しょうゆ	21.5	25.4
	おかかあえ	かつおぶし		ブロッコリー・にんじん	もやし			しょうゆ		
7 (火)	えだ豆ごはん・牛乳		牛乳		えだ豆	精白米		こんぶ(だし)	653	820
	いかのさらさあげ	いか			しょうが	でんぶん・米粉・さとう	なたね油	しょうゆ・カレー粉		
	ふしめん汁 ミニトマト 七夕ゼリー			にんじん・ねぎ ミニトマト	たまねぎ・えのきたけ	ふしめん		しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	22.8	27.2
8 (水)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			563	731
	クラムチャウダー	ベーコン・あさり	牛乳・生クリーム	にんじん	たまねぎ・しめじ・えだ豆	じゃがいも・小麦粉	バター・なたね油	ぶどう酒・チキンコンソメ	21.2	26.5
	野菜サラダ			にんじん	もやし・キャベツ	さとう	オリーブ油・なたね油			
9 (木)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			569	711
	マーボー豆腐	とうふ・ぶた肉 みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・たけのこ・きくらげ しょうが・にんにく	でんぶん・さとう	なたね油・ごま油	トマトケチャップ・しょうゆ・がらスープ 中華スープねり状・トウバンジャン	22.0	26.3
	中華サラダ			にんじん	もやし・きゅうり	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ		
10 (金)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			645	815
	照り焼きハンバーグ	おからハンバーグ				さとう・でんぶん		みりん・しょうゆ		
	ゆで野菜 ミネストローネ ヨーグルト		白いんげん豆 ベーコン	トマト・にんじん	たまねぎ・にんにく	じゃがいも マカロニ・さとう	なたね油	がらスープ・ぶどう酒 トマトパウダー・チキンコンソメ	26.0	31.7
13 (月)	大豆ごはん・牛乳	牛肉・大豆・油あげ	牛乳	にんじん	えだ豆	精白米・さとう	なたね油	しょうゆ・こんぶ(だし)	684	819
	小いわしのからあげ	小いわし粉つき					なたね油			
	切りほし大根煮 ミニトマト	油あげ・てんぷら		さやいんげん・にんじん	切りほし大根・ほししいたけ	さとう	なたね油・ごま油	しょうゆ・みりん	27.0	32.0
14 (火)	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			610	768
	こうや豆腐の煮もの	ぶた肉・こうや豆腐		さやいんげん・にんじん	たまねぎ・ほししいたけ	さとう	なたね油	しょうゆ		
	ゆかりあえ 冷とうみかん			小松菜・にんじん	もやし			しょうゆ・赤じそ粉	26.2	31.5
15 (水)	夏野菜カレーライス(麦ごはん) 牛乳	牛肉	牛乳	かぼちゃ・トマト ピーマン	たまねぎ・なす・えだ豆 とうもろこし・にんにく・しょうが	精白米・精麦 小麦粉	なたね油	ウスターソース・がらスープ・トマトケチャップ ぶどう酒・カレー粉・しょうゆ・カツネ とんかつソース・チキンコンソメ	612	766
	海そうサラダ		海そうミックス	にんじん	キャベツ・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま・ごま油・なたね油	しょうゆ	17.3	20.7
	小魚入りアーモンド						小魚入りアーモンド			
16 (木)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			639	817
	魚のレモンソース	メルルーサ			レモン	でんぶん・さとう・米粉	なたね油	しょうゆ		
	ズッキーニのコンソメスープ チーズ	ベーコン		にんじん・パセリ	ズッキーニ・たまねぎ	じゃがいも・マカロニ	なたね油	しょうゆ・チキンコンソメ	27.7	34.1
17 (金)	小型コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			649	837
	スパゲティミートソース	牛肉・ぶた肉		にんじん・ピーマン	たまねぎ・エリンギ・にんにく	スパゲティ	なたね油	トマトピューレ・トマトケチャップ ぶどう酒・ウスターソース・チキンコンソメ		
	かみかみサラダ プリン	するめ		にんじん	きゅうり・もやし・とうもろこし	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ	26.3	33.2
20 (月)	ごはん・ふりかけ・牛乳		牛乳			精白米		ふりかけ	603	765
	ぶた肉のしょうが焼き	ぶた肉			たまねぎ・エリンギ・しょうが・にんにく	さとう	なたね油	しょうゆ・みりん		
	かぼちゃのみそ汁 いちごクレープ	油あげ・みそ		かぼちゃ・ねぎ	たまねぎ・えのきたけ			にぼし(だし)	24.8	29.8
21 (火)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			545	711
	じゃがいものカレー煮	金時豆・牛肉・ぶた肉		にんじん	たまねぎ・えだ豆	じゃがいも・さとう	なたね油	ぶどう酒・しょうゆ・チキンコンソメ・カレー粉	23.5	29.3
	にんじんサラダ	まぐろの油づけ		にんじん・さやいんげん				ドレッシング		
22 (水)	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			562	716
	あつあげのあま酢煮	あつあげ・ぶた肉		にんじん	たまねぎ・たけのこ・ほししいたけ・にんにく	さとう・でんぶん	なたね油	しょうゆ・トマトケチャップ・チキンコンソメ	21.3	26.0
	野菜のあえもの			小松菜・にんじん	もやし			ドレッシング		
27 (月)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			536	691
	肉だんごのスープ煮	肉だんご		にんじん	たまねぎ・エリンギ・しょうが	じゃがいも	なたね油	がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ		
	夏みかんサラダ ぶどうゼリー				キャベツ・きゅうり・夏みかん			ドレッシング	19.2	24.1
28 (火)	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			546	700
	焼き豆腐のみそそぼろ煮	焼き豆腐・ぶた肉・みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・ほししいたけ・しょうが・にんにく	さとう・でんぶん	ごま油	しょうゆ	21.2	25.4
	和風サラダ			にんじん	キャベツ・とうもろこし			ドレッシング		
29 (水)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			525	664
	野菜のスープ煮	とり肉・白いんげん豆		にんじん	たまねぎ・エリンギ	じゃがいも		がらスープ・チキンコンソメ		
	かんきつサラダ 豆乳プリン			にんじん	きゅうり・もやし			ドレッシング	20.2	25.6
30 (木)	ハヤシライス(麦ごはん)・牛乳	牛肉	牛乳・チーズ	トマト・にんじん	たまねぎ・えだ豆・にんにく	精白米・精麦・じゃがいも 小麦粉・さとう	なたね油・バター	がらスープ・ウスターソース ぶどう酒・チキンコンソメ・からし	624	786
	ツナサラダ	まぐろの油づけ		ブロッコリー	カリフラワー			ドレッシング	20.2	24.4
31 (金)	赤飯・牛乳	あずき	牛乳			精白米・もち米	ごま・なたね油		574	683
	こうや豆腐の煮もの	とり肉・こうや豆腐		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・ほししいたけ	さとう		しょうゆ	27.5	32.8

※授業日の延長に伴い、7月31日まで給食を実施いたします。

7月学校給食栄養量(14回平均) ※7月20日まで

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄分 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩 g
小学生(中学年)	620	23.9	20.3	339	91	3.0	3.2	224	0.59	0.56	27	4.7	2.0
中学生	776	28.9	23.5	364	110	3.7	4.0	255	0.79	0.64	33	6.0	2.7

※都合により、献立を変更する場合があります。

※食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお問い合わせください。

※加工食品については、含まれる材料の多い食品群に記載しています。 ※調味料は、アレルゲンのない「塩・こしょう・酢・酒・ローリエ」は記載していません。

※ドレッシング、チキンコンソメは乳・卵抜きを使用しています。 ※米粉パンには、小麦粉とグルテン(小麦粉たんぱく質)が入っています。

※「ふるさとの食再発見週間」(7月13日)には、郷土料理や地場産物を多く使用した献立を取り入れており、かがわ「地産地消」運動キャラクターの讀太くんマークでお知らせしています。

※高松市の学校給食調理場で働いてみませんか?興味がある方は、高松市教育委員会 保健体育課 学校給食係(087-811-6300)までお問い合わせください。

▼さらに詳しい情報はこちらから▼



高松市学校給食会
ホームページへ



給食献立と
食材産地について



7月分学校給食献立表

Table with columns for 日曜, 献立名, 使用する食品名 (赤, 緑, 黄), 調味料他, and 栄養価 (小学生, 中学生, エネルギー, たんぱく質). It lists daily menu items and their nutritional components.

※授業日の延長に伴い、7月31日まで給食を実施いたします。7月21日以降は、より衛生管理に配慮した献立となっております。

7月学校給食栄養量(14回平均) ※7月20日まで

Summary table showing average nutritional intake per student (小学生/中学生) across categories: エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, マグネシウム, 鉄分, 亜鉛, ビタミンA, ビタミンB1, ビタミンB2, ビタミンC, 食物繊維, 食塩.

※都合により、献立を変更する場合があります。
※食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお問い合わせください。
※加工食品については、含まれる材料の多い食品群に記載しています。 ※調味料は、アレルゲンのない「塩・こしょう・酢・酒・ローリエ」は記載していません。
※ドレッシング、チキンコンソメは乳・卵抜きを使用しています。 ※米粉パンには、小麦粉とグルテン(小麦粉たんぱく質)が入っています。
※21日コッペパン(袋入り)については、アレルゲンが異なりますので詳しい資料が必要な方は、学校へお問い合わせください。
※「ふるさとの食再発見週間」(7月16日)には、郷土料理や地場産物を多く使用した献立を取り入れており、かがわ「地産地消」運動キャラクターの讃太くんマークでお知らせしています。
※高松市の学校給食調理場で働いてみませんか?興味がある方は、高松市教育委員会 保健体育課 学校給食係(087-811-6300)までお問い合わせください。

▼さらに詳しい情報はこちらから▼

QR codes linking to school lunch information and QR code for '給食献立と食材産地について'.



