



# 4月分学校給食献立表

令和6年4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							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)
9 火	カレーピラフ・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・エリンギ・えだ豆	精白米	なたね油	ぶどう酒・カレー粉 ウスターソース・チキンコンソメ	582	693
	ウインナーと野菜のスープ煮	ウインナー・白いんげん豆		にんじん・パセリ	たまねぎ・キャベツ・セロリ		なたね油	がらスープ・チキンコンソメ	24.1	28.4
	ツナサラダ	まぐろの油づけ		ブロッコリー	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油			
10 水	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン				
	とり肉と野菜のトマト煮	とり肉・ベーコン		トマト・にんじん	たまねぎ・にんにく	じゃがいも・さとう	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	561	723
	キャベツのソテー			にんじん	キャベツ・しめじ・とうもろこし		なたね油	チキンコンソメ・しょうゆ	27.9	35.2
11 木	清見オレンジ				清見オレンジ					
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			556	689
	ホイコーロー	ぶた肉・みそ		にんじん・ピーマン	キャベツ・たまねぎ・たけのこ しょうが・にんにく	さとう	なたね油・ごま油	しょうゆ・トウバンジャン	23.8	28.4
12 金	ビーフンサラダ	ハム		にんじん	もやし・きゅうり	ビーフン・さとう	ごま油	しょうゆ・からし		
	ガーリックピラフ (麦入り)・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・エリンギ・えだ豆・にんにく	精白米・精麦	なたね油・バター	ぶどう酒・チキンコンソメ・しょうゆ	609	706
	キャロットサラダ	まぐろの油づけ		にんじん	きゅうり	さとう	なたね油・オリーブ油			
15 月	マカロニスープ	白いんげん豆・ベーコン		パセリ	たまねぎ	マカロニ		がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ	22.4	26.3
	豆乳プリン					豆乳プリン				
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			637	808
16 火	さごしのからあげ	さごし			しょうが	米粉	なたね油			
	たけのことふきの土佐煮	油あげ・かつおぶし		にんじん	たけのこ・ふき	さとう		しょうゆ・みりん・にぼし (だし)	28.0	35.4
	春大根のみそ汁	とうふ・油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	大根・たまねぎ			にぼし (だし)		
17 水	小型コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン				
	ソース焼きスパゲティ	ぶた肉・かつおぶし	青のり	にんじん・ねぎ	キャベツ・たまねぎ・しいたけ しょうが・にんにく	スパゲティ	なたね油	とんかつソース・ウスターソース	589	789
	ひじきと大豆のサラダ	大豆・ささみ油づけ	ひじき	にんじん	きゅうり・とうもろこし			ドレッシング	24.6	31.6
18 木	ミニトマト			ミニトマト						
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			558	693
	マーボー豆腐	とうふ・ぶた肉 みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・しいたけ・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 チキンコンソメ・トウバンジャン	24.7	29.7
19 金	チンゲンサイのサラダ	ハム		チンゲンサイ	もやし・きゅうり	さとう	ごま油	しょうゆ		
	赤飯・牛乳	あずき	牛乳			精白米・もち米	ごま			
	とり肉のからあげ	とり肉			しょうが	米粉・でんぶん	なたね油	しょうゆ	581	763
22 月	ゆで野菜			にんじん	キャベツ					
	お祝いすまし汁	とうふ・かまぼこ		ねぎ	たまねぎ・たけのこ			しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	26.8	32.8
	わさんぼんとう (小のみ)					わさんぼんとう (小のみ)				
23 火	いちごゼリー (中のみ)					いちごゼリー (中のみ)				
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			592	781
	さばのしょうが煮	さばのしょうが煮								
24 水	野菜のごまあえ			小松菜・にんじん	もやし	さとう	ごま	しょうゆ		
	じゃがいものみそ汁	油あげ・みそ		ねぎ	たまねぎ・えのきたけ	じゃがいも		にぼし (だし)	22.6	28.7
	はっさく (中のみ)				はっさく (中のみ)					
25 木	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン				
	春大根のポトフ	ウインナー		にんじん	大根・たまねぎ・キャベツ・セロリ	じゃがいも	なたね油	がらスープ・ぶどう酒・チキンコンソメ	525	674
	カラフルサラダ			アスパラガス・にんじん	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油		22.4	27.5
26 金	チーズ		チーズ							
	カレーライス (麦ごはん)・牛乳	牛肉・レンズ豆	牛乳	にんじん	たまねぎ・えだ豆・セロリ にんにく	精白米・精麦 じゃがいも・小麦粉	なたね油	がらスープ・ぶどう酒・トマトケチャップ ウスターソース・とんかつソース・しょうゆ カレー粉・チャツネ・チキンコンソメ	642	854
	海そうサラダ		海そうミックス		キャベツ・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま油・なたね油	しょうゆ	21.6	28.2
27 土	ヨーグルト (中のみ)		ヨーグルト (中のみ)							
	たけのごはん・牛乳	とり肉・油あげ	牛乳		たけのこ・えだ豆	精白米・さとう		しょうゆ・こんぶ (だし)	655	760
	きんぴら	てんぷら		にんじん・さやいんげん	ごぼう	こんにやく・さとう	ごま・ごま油	しょうゆ・みりん		
28 日	すいとん汁	油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	大根	すいとん		にぼし (だし)	24.0	27.8
	いちごマフィン					いちごマフィン				
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦				
29 月	八宝菜	ぶた肉 うずらたまご・いか		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ・はくさい・たけのこ しいたけ・しょうが	でんぶん	なたね油	しょうゆ・チキンコンソメ	567	709
	中華サラダ			にんじん	もやし・きゅうり・きくらげ	さとう	ごま油	しょうゆ	26.3	31.9
	かえりのごまがらめ	かえり				さとう	ごま	みりん・しょうゆ		
30 火	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			705	909
	魚のレモンソースかけ	たちうお粉つき			レモン	さとう	なたね油	しょうゆ		
	花野菜のサラダ			ブロッコリー・にんじん	カリフラワー			ドレッシング	26.6	33.4
31 水	コーンクリームスープ	ベーコン・白いんげん豆	牛乳・生クリーム	パセリ	とうもろこし・たまねぎ		なたね油	がらスープ・チキンコンソメ		
	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			609	752
	ぶた肉と野菜のしょうがいため	ぶた肉		にんじん	たまねぎ・キャベツ・しょうが	さとう	なたね油	しょうゆ・みりん		
4 木	とうふのすまし汁	とうふ・かまぼこ	わかめ	ねぎ	たまねぎ・えのきたけ			しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	24.2	29.4
	かしわもち					かしわもち				



## ご入学、ご進級 おめでとうございます。

学校給食は、心身の発育期にある児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図っています。また、毎日の献立は食に関する指導を効果的にすすめるための重要な教材として、給食の時間や、各教科、特別活動等で活用されています。

### 高松市の学校給食では

#### 生きた教材

教科等と関連した献立や郷土料理・行事食などをとりいれています。



#### 地産地消

香川県産の米・新鮮な野菜・果物・魚などを積極的に使うように心がけています。



#### 生活習慣病の予防

豆・野菜・きのこ・海そう・いも・麦などを積極的にとりいれ食物繊維の摂取に努めています。



#### 自然のうまみ・手作りの味

だしは、にぼし・けずりぶし・こんぶなどでとっています。カレーやシチューのルーは調理場で手作りしています。



#### 4月学校給食栄養量 (15回平均)

	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)	598	24.7	19.8	337	86	2.5	2.9	227	0.76	0.53	27	5.6	2.1
中学生	754	30.3	23.4	376	105	3.6	3.8	265	0.99	0.63	42	7.3	2.7

▼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。

※「ふるさとの食再発見週間」(4月15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運営係 (087-811-6300) までお問い合わせください。

A 太田小・三溪小・仏生山小・中央小





# 4月分学校給食献立表

令和6年4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						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)
9 火	カレーピラフ・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・エリンギ・えだ豆	精白米	なたね油	ぶどう酒・カレー粉 ウスターソース・チキンコンソメ	582	693
	ウインナーと野菜のスープ煮	ウインナー・白いんげん豆		にんじん・パセリ	たまねぎ・キャベツ・セロリ		なたね油	がらスープ・チキンコンソメ	24.1	28.4
	ツナサラダ	まぐろの油づけ		ブロッコリー	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油			
10 水	麦ごはん・ふりかけ (小中のみ)・牛乳		牛乳			精白米・精麦		ふりかけ (小中のみ)	594	741
	さけのたつたあげ	さけ			しょうが	米粉・でんぶん	なたね油	しょうゆ		
	いそ香あえ		味つけのり	小松菜・にんじん	もやし		ごま	しょうゆ	28.3	34.3
11 木	とん汁	ぶた肉・麦みそ		にんじん・ねぎ	大根・ごぼう	こんにゃく		にぼし (だし)		
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン				
	とり肉と野菜のトマト煮	とり肉・ベーコン		トマト・にんじん	たまねぎ・にんにく	じゃがいも・さとう	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	561	723
12 金	キャベツのソテー			にんじん	キャベツ・しめじ・とうもろこし		なたね油	チキンコンソメ・しょうゆ	27.9	35.2
	清見オレンジ (小中のみ)				清見オレンジ (小中のみ)					
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			556	689
15 月	ホイコーロー	ぶた肉・みそ		にんじん・ピーマン	キャベツ・たまねぎ・たけのこ しょうが・にんにく	さとう	なたね油・ごま油	しょうゆ・トウバンジャン	23.8	28.4
	ビーフンサラダ	ハム		にんじん	もやし・きゅうり	ビーフン・さとう	ごま油	しょうゆ・からし		
	ガーリックピラフ (麦入り)・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・エリンギ・えだ豆・にんにく	精白米・精麦	なたね油・バター	ぶどう酒・チキンコンソメ・しょうゆ	609	706
16 火	キャロットサラダ	まぐろの油づけ		にんじん	きゅうり	さとう	なたね油・オリーブ油			
	マカロニスープ	白いんげん豆・ベーコン		パセリ	たまねぎ	マカロニ		がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ	22.4	26.3
	豆乳プリン (小中のみ)					豆乳プリン (小中のみ)				
17 水	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			637	808
	さごしのからあげ	さごし			しょうが	米粉	なたね油			
	たけのことふきの土佐煮	油あげ・かつおぶし		にんじん	たけのこ・ふき	さとう		しょうゆ・みりん・にぼし (だし)	28.0	35.4
18 木	春大根のみそ汁	とうふ・油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	大根・たまねぎ			にぼし (だし)		
	小型コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン				
	ソース焼きスパゲティ	ぶた肉・かつおぶし	青のり	にんじん・ねぎ	キャベツ・たまねぎ・しいたけ しょうが・にんにく	スパゲティ	なたね油	とんかつソース・ウスターソース	589	789
19 金	ひじきと大豆のサラダ	大豆・ささみ油づけ	ひじき	にんじん	きゅうり・とうもろこし			ドレッシング	24.6	31.6
	ミニトマト (小中のみ)			ミニトマト (小中のみ)						
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			558	693
22 月	マーボー豆腐	とうふ・ぶた肉 みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・しいたけ・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 チキンコンソメ・トウバンジャン	24.7	29.7
	チンゲンサイのサラダ	ハム		チンゲンサイ	もやし・きゅうり	さとう	ごま油	しょうゆ		
	赤飯・牛乳	あずき	牛乳			精白米・もち米	ごま			
23 火	とり肉のからあげ	とり肉			しょうが	米粉・でんぶん	なたね油	しょうゆ	581	763
	ゆで野菜			にんじん	キャベツ					
	お祝いすまし汁	とうふ・かまぼこ		ねぎ	たまねぎ・たけのこ			しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	26.8	32.8
24 水	わさんぼんとう (小のみ)					わさんぼんとう (小のみ)				
	いちごゼリー (中のみ)					いちごゼリー (中のみ)				
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			592	781
25 木	さばのしょうが煮	さばのしょうが煮								
	野菜のごまあえ			小松菜・にんじん	もやし	さとう	ごま	しょうゆ	22.6	28.7
	じゃがいものみそ汁	油あげ・みそ		ねぎ	たまねぎ・えのきたけ	じゃがいも		にぼし (だし)		
26 金	はっさく (中のみ)				はっさく (中のみ)					
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン				
	春大根のポトフ	ウインナー		にんじん	大根・たまねぎ・キャベツ・セロリ	じゃがいも	なたね油	がらスープ・ぶどう酒・チキンコンソメ	525	674
29 火	カラフルサラダ			アスパラガス・にんじん	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油		22.4	27.5
	チーズ (小中のみ)		チーズ (小中のみ)							
	カレーライス (麦ごはん)・牛乳	牛肉・レンズ豆	牛乳	にんじん	たまねぎ・えだ豆・セロリ にんにく	精白米・精麦 じゃがいも・小麦粉	なたね油	がらスープ・ぶどう酒・トマトケチャップ ウスターソース・とんかつソース・しょうゆ カレー粉・チャツネ・チキンコンソメ	642	854
30 水	海そうサラダ		海そうミックス		キャベツ・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま油・なたね油	しょうゆ	21.6	28.2
	ヨーグルト (中のみ)		ヨーグルト (中のみ)							
	たけのこごはん・牛乳	とり肉・油あげ	牛乳		たけのこ・えだ豆	精白米・さとう		しょうゆ・こんぶ (だし)	655	760
31 木	きんぴら	てんぷら		にんじん・さやいんげん	ごぼう	こんにゃく・さとう	ごま・ごま油	しょうゆ・みりん		
	すいとん汁	油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	大根			にぼし (だし)	24.0	27.8
	いちごマフィン (小中のみ)					いちごマフィン (小中のみ)				
31 金	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			567	709
	八宝菜	ぶた肉 うずらたまご・いか		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ・はくさい・たけのこ しいたけ・しょうが	でんぶん	なたね油	しょうゆ・チキンコンソメ		
	中華サラダ			にんじん	もやし・きゅうり・きくらげ	さとう	ごま油	しょうゆ	26.3	31.9
31 土	かえりのごまがらめ (小中のみ)		かえり			さとう	ごま	みりん・しょうゆ		
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン				
	魚のレモンソースかけ	たちうお粉つき			レモン	さとう	なたね油	しょうゆ	705	909
31 日	花野菜のサラダ			ブロッコリー・にんじん	カリフラワー			ドレッシング		
	コーンクリームスープ	ベーコン・白いんげん豆	牛乳・生クリーム	パセリ	とうもろこし・たまねぎ		なたね油	がらスープ・チキンコンソメ	26.6	33.4



## ご入学、ご進級 おめでとうございます。

学校給食は、心身の発育期にある児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図っています。また、毎日の献立は食に関する指導を効果的にすすめるための重要な教材として、給食の時間や、各教科、特別活動等で活用されています。

### 高松市の学校給食では

#### 生きた教材

教科等と関連した献立や郷土料理・行事食などをとりいれています。



#### 地産地消

香川県産の米・新鮮な野菜・果物・魚などを積極的に使うように心がけています。



#### 生活習慣病の予防

豆・野菜・きのこ・海そう・いも・麦などを積極的にとりいれ食物繊維の摂取に努めています。



#### 自然のうまみ・手作りの味

だしは、にぼし・けずりぶし・こんぶなどでとっています。カレーやシチューのルーは調理場で手作りしています。



#### 4月学校給食栄養量 (15回平均)

	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)	597	24.9	20.0	339	86	2.5	2.9	236	0.69	0.54	27	5.7	2.1
中学生	753	30.6	23.6	379	106	3.5	3.8	276	0.91	0.63	42	7.4	2.7

▼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。  
 ※「ふるさとの食再発見週間」(4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運営係 (087-811-6300) までお問い合わせください。





# 4月分学校給食献立表

令和6年4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)
9 火	カレーピラフ・牛乳	とりに肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・エリンギ・えだ豆	精白米	なたね油	ぶどう酒・カレー粉 ウスターソース・チキンコンソメ	582	693
	ウインナーと野菜のスープ煮	ウインナー・白いんげん豆		にんじん・パセリ	たまねぎ・キャベツ・セロリ		なたね油	がらスープ・チキンコンソメ	24.1	28.4
	ツナサラダ	まぐろの油づけ		ブロッコリー	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油			
10 水	ごはん・しじみのつくだ煮(小中のみ)・牛乳	しじみのつくだ煮(小中のみ)	牛乳			精白米			575	729
	こうやどうふのうま煮	とりに肉・こうやどうふ		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・しいたけ	さとう		しょうゆ・けずりぶし(だし)	29.4	35.8
	ちりめんあえ	ちりめん	牛乳	にんじん	大根・きゅうり・すだち	さとう		しょうゆ		
11 木	麦ごはん・ふりかけ(小中のみ)・牛乳		牛乳			精白米・精麦		ふりかけ(小中のみ)	594	741
	さけのたつたあげ	さけ			しょうが	米粉・でんぶん	なたね油	しょうゆ		
	いそ香あえ		味つけのり	小松菜・にんじん	もやし		ごま	しょうゆ	28.3	34.3
12 金	とん汁	ぶた肉・麦みそ		にんじん・ねぎ	大根・ごぼう	こんにやく		にぼし(だし)		
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			561	723
	とりに肉と野菜のトマト煮	とりに肉・ベーコン		トマト・にんじん	たまねぎ・にんにく	じゃがいも・さとう	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	27.9	35.2
15 月	キャベツのソテー			にんじん	キャベツ・しめじ・とうもろこし		なたね油	チキンコンソメ・しょうゆ		
	清見オレンジ(小中のみ)				清見オレンジ(小中のみ)					
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			556	689
16 火	ホイコーロー	ぶた肉・みそ		にんじん・ピーマン	キャベツ・たまねぎ・たけのこ しょうが・にんにく	さとう	なたね油・ごま油	しょうゆ・トウバンジャン	23.8	28.4
	ビーフンサラダ	ハム		にんじん	もやし・きゅうり	ビーフン・さとう	ごま油	しょうゆ・からし		
	ガーリックピラフ(麦入り)・牛乳	とりに肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・エリンギ・えだ豆・にんにく	精白米・精麦	なたね油・バター	ぶどう酒・チキンコンソメ・しょうゆ	609	706
17 水	キャロットサラダ	まぐろの油づけ		にんじん	きゅうり	さとう	なたね油・オリーブ油			
	マカロニスープ	白いんげん豆・ベーコン		パセリ	たまねぎ	マカロニ		がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ	22.4	26.3
	豆乳プリン(小中のみ)					豆乳プリン(小中のみ)				
18 木	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			637	808
	さごしのからあげ	さごし			しょうが	米粉	なたね油			
	たけのことふきの土佐煮	油あげ・かつおぶし		にんじん	たけのこ・ふき	さとう		しょうゆ・みりん・にぼし(だし)	28.0	35.4
19 金	春大根のみそ汁	とうふ・油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	大根・たまねぎ			にぼし(だし)		
	小型コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			589	789
	ソース焼きスパゲティ	ぶた肉・かつおぶし	青のり	にんじん・ねぎ	キャベツ・たまねぎ・しいたけ しょうが・にんにく	スパゲティ	なたね油	とんかつソース・ウスターソース	24.6	31.6
22 月	ひじきと大豆のサラダ	大豆・ささみ油づけ	ひじき	にんじん	きゅうり・とうもろこし			ドレッシング		
	ミニトマト(小中のみ)			ミニトマト(小中のみ)						
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			558	693
23 火	マーボー豆腐	とうふ・ぶた肉 みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・しいたけ・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 チキンコンソメ・トウバンジャン	24.7	29.7
	チンゲンサイのサラダ	ハム		チンゲンサイ	もやし・きゅうり	さとう	ごま油	しょうゆ		
	赤飯・牛乳	あずき	牛乳			精白米・もち米	ごま		581	763
24 水	とりに肉のからあげ	とりに肉			しょうが	米粉・でんぶん	なたね油	しょうゆ		
	ゆで野菜			にんじん	キャベツ					
	お祝いすまし汁	とうふ・かまぼこ		ねぎ	たまねぎ・たけのこ			しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	26.8	32.8
25 木	わさんぼんとう(小のみ)					わさんぼんとう(小のみ)				
	いちごゼリー(中のみ)					いちごゼリー(中のみ)				
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			592	781
26 金	さばのしょうが煮	さばのしょうが煮								
	野菜のごまあえ			小松菜・にんじん	もやし	さとう	ごま	しょうゆ		
	じゃがいものみそ汁	油あげ・みそ		ねぎ	たまねぎ・えのきたけ	じゃがいも		にぼし(だし)	22.6	28.7
27 土	はっさく(中のみ)				はっさく(中のみ)					
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			525	674
	春大根のポトフ	ウインナー		にんじん	大根・たまねぎ・キャベツ・セロリ	じゃがいも	なたね油	がらスープ・ぶどう酒・チキンコンソメ	22.4	27.5
28 日	カラフルサラダ			アスパラガス・にんじん	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油			
	チーズ(小中のみ)		チーズ(小中のみ)							
	カレーライス(麦ごはん)・牛乳	牛肉・レンズ豆	牛乳	にんじん	たまねぎ・えだ豆・セロリ にんにく	精白米・精麦 じゃがいも・小麦粉	なたね油	がらスープ・ぶどう酒・トマトケチャップ ウスターソース・とんかつソース・しょうゆ カレー粉・チャツネ・チキンコンソメ	642	854
29 月	海そうサラダ		海そうミックス		キャベツ・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま油・なたね油	しょうゆ	21.6	28.2
	ヨーグルト(中のみ)		ヨーグルト(中のみ)							
	たけのごはん・牛乳	とりに肉・油あげ	牛乳		たけのこ・えだ豆	精白米・さとう		しょうゆ・こんぶ(だし)	655	760
30 火	きんぴら	てんぷら		にんじん・さやいんげん	ごぼう	こんにやく・さとう	ごま・ごま油	しょうゆ・みりん		
	すいとん汁	油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	大根	すいとん		にぼし(だし)	24.0	27.8
	いちごマフィン(小中のみ)					いちごマフィン(小中のみ)				
31 水	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			567	709
	八宝菜	ぶた肉 うずらたまご・いか		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ・はくさい・たけのこ しいたけ・しょうが	でんぶん	なたね油	しょうゆ・チキンコンソメ		
	中華サラダ			にんじん	もやし・きゅうり・きくらげ	さとう	ごま油	しょうゆ	26.3	31.9
かえりのごまがらめ(小中のみ)		かえり			さとう	ごま	みりん・しょうゆ			



## ご入学、ご進級 おめでとうございます。

学校給食は、心身の発育期にある児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図っています。また、毎日の献立は食に関する指導を効果的にすすめるための重要な教材として、給食の時間や、各教科、特別活動等で活用されています。

### 高松市の学校給食では

<p><b>生きた教材</b></p> <p>教科等と関連した献立や郷土料理・行事食などをとりいれています。</p> 	<p><b>地産地消</b></p> <p>香川県産の米・新鮮な野菜・果物・魚などを積極的に使うように心がけています。</p> 	<p><b>生活習慣病の予防</b></p> <p>豆・野菜・きのこ・海そう・いも・麦などを積極的にとりいれ食物繊維の摂取に努めています。</p> 	<p><b>自然のうまみ・手作りの味</b></p> <p>だしは、にぼし・けずりぶし・こんぶなどでとっています。カレーやシチューのルーは調理場で手作りしています。</p> 
--	---	---	--

#### 4月学校給食栄養量(15回平均)

	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)	588	25.1	18.8	28.7%	337	87	3.0	3.0	237	0.72	0.52	25	5.5	2.1
中学生	741	30.8	22.0	26.8%	375	107	4.3	3.9	278	0.93	0.61	40	7.2	2.6

▼さらに詳しい情報はここから▼



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。

※「ふるさと食再発見週間」(4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運営係(087-811-6300)までお問い合わせください。



# 4月分学校給食献立表

令和6年4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)
9 (火)	カレーピラフ・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・エリンギ・えだ豆	精白米	なたね油	ぶどう酒・カレー粉 ウスターソース・チキンコンソメ	582	693
	ウインナーと野菜のスープ煮	ウインナー・白いんげん豆		にんじん・パセリ	たまねぎ・キャベツ・セロリ		なたね油	がらスープ・チキンコンソメ	24.1	28.4
	ツナサラダ	まぐろの油づけ		ブロッコリー	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油			
10 (水)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			641	801
	牛肉とごぼうの煮もの	牛肉		にんじん さやいんげん	ごぼう	こんにゃく・さとう でんぶん	なたね油	しょうゆ・みりん・にぼし (だし)	21.8	26.3
	いももち汁	油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ	いももち		にぼし (だし)		
11 (木)	ごはん・しじみのつくだ煮 (小中のみ)・牛乳	しじみのつくだ煮 (小中のみ)	牛乳			精白米			575	729
	こうやどうふのうま煮	とり肉・こうやどうふ		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・しいたけ	さとう		しょうゆ・けずりぶし (だし)	29.4	35.8
	ちりめんあえ	ちりめん		にんじん	大根・きゅうり・すだち	さとう		しょうゆ		
12 (金)	麦ごはん・ふりかけ (小中のみ)・牛乳		牛乳			精白米・精麦		ふりかけ (小中のみ)	594	741
	さけのたつたあげ	さけ			しょうが	米粉・でんぶん	なたね油	しょうゆ	28.3	34.3
	いそ香あえ		味つけのり	小松菜・にんじん	もやし		ごま	しょうゆ		
15 (月)	とん汁	ぶた肉・麦みそ		にんじん・ねぎ	大根・ごぼう	こんにゃく		にぼし (だし)		
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			561	723
	とり肉と野菜のトマト煮	とり肉・ベーコン		トマト・にんじん	たまねぎ・にんにく	じゃがいも・さとう	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	27.9	35.2
16 (火)	キャベツのソテー			にんじん	キャベツ・しめじ・とうもろこし		なたね油	チキンコンソメ・しょうゆ		
	清見オレンジ (小中のみ)				清見オレンジ (小中のみ)					
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			556	689
17 (水)	ホイコーロー	ぶた肉・みそ		にんじん・ピーマン	キャベツ・たまねぎ・たけのこ しょうが・にんにく	さとう	なたね油・ごま油	しょうゆ・トウバンジャン	23.8	28.4
	ビーフンサラダ	ハム		にんじん	もやし・きゅうり	ビーフン・さとう	ごま油	しょうゆ・からし		
	ガーリックピラフ (麦入り)・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・エリンギ・えだ豆・にんにく	精白米・精麦	なたね油・バター	ぶどう酒・チキンコンソメ・しょうゆ	609	706
18 (木)	キャロットサラダ	まぐろの油づけ		にんじん	きゅうり	さとう	なたね油・オリーブ油		22.4	26.3
	マカロニスープ	白いんげん豆・ベーコン		パセリ	たまねぎ	マカロニ		がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ		
	豆乳プリン (小中のみ)					豆乳プリン (小中のみ)				
19 (金)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			637	808
	さごしのからあげ	さごし			しょうが	米粉	なたね油		28.0	35.4
	たけのことふきの土佐煮	油あげ・かつおぶし		にんじん	たけのこ・ふき	さとう		しょうゆ・みりん・にぼし (だし)		
22 (月)	春大根のみそ汁	とうふ・油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	大根・たまねぎ			にぼし (だし)		
	小型コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			589	789
	ソース焼きスパゲティ	ぶた肉・かつおぶし	青のり	にんじん・ねぎ	キャベツ・たまねぎ・しいたけ しょうが・にんにく	スパゲティ	なたね油	とんかつソース・ウスターソース	24.6	31.6
23 (火)	ひじきと大豆のサラダ	大豆・ささみ油づけ	ひじき	にんじん	きゅうり・とうもろこし			ドレッシング		
	ミニトマト (小中のみ)			ミニトマト (小中のみ)						
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			558	693
24 (水)	マーボー豆腐	とうふ・ぶた肉 みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・しいたけ・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 チキンコンソメ・トウバンジャン	24.7	29.7
	チンゲンサイのサラダ	ハム		チンゲンサイ	もやし・きゅうり	さとう	ごま油	しょうゆ		
	赤飯・牛乳	あずき	牛乳			精白米・もち米	ごま		581	763
25 (木)	とり肉のからあげ	とり肉			しょうが	米粉・でんぶん	なたね油	しょうゆ		
	ゆで野菜			にんじん	キャベツ					
	お祝いすまし汁	とうふ・かまぼこ		ねぎ	たまねぎ・たけのこ			しょうゆ・けずりぶし (だし)・こんぶ (だし)	26.8	32.8
26 (金)	わさんぼんとう (小のみ)					わさんぼんとう (小のみ)				
	いちごゼリー (中のみ)					いちごゼリー (中のみ)				
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			592	781
27 (土)	さばのしょうが煮	さばのしょうが煮								
	野菜のごまあえ			小松菜・にんじん	もやし	さとう	ごま	しょうゆ	22.6	28.7
	じゃがいものみそ汁	油あげ・みそ		ねぎ	たまねぎ・えのきたけ	じゃがいも		にぼし (だし)		
28 (日)	はっさく (中のみ)				はっさく (中のみ)					
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			525	674
	春大根のポトフ	ウインナー		にんじん	大根・たまねぎ・キャベツ・セロリ	じゃがいも	なたね油	がらスープ・ぶどう酒・チキンコンソメ	22.4	27.5
29 (月)	カラフルサラダ			アスパラガス・にんじん	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油			
	チーズ (小中のみ)		チーズ (小中のみ)							
	カレーライス (麦ごはん)・牛乳	牛肉・レンズ豆	牛乳	にんじん	たまねぎ・えだ豆・セロリ にんにく	精白米・精麦 じゃがいも・小麦粉	なたね油	がらスープ・ぶどう酒・トマトケチャップ ウスターソース・とんかつソース・しょうゆ カレー粉・チャツネ・チキンコンソメ	642	854
30 (火)	海そうサラダ		海そうミックス		キャベツ・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま油・なたね油	しょうゆ	21.6	28.2
	ヨーグルト (中のみ)		ヨーグルト (中のみ)							
	たけのこごはん・牛乳	とり肉・油あげ	牛乳		たけのこ・えだ豆	精白米・さとう		しょうゆ・こんぶ (だし)	655	760
31 (水)	きんぴら	てんぷら		にんじん・さやいんげん	ごぼう	こんにゃく・さとう	ごま・ごま油	しょうゆ・みりん		
	すいとん汁	油あげ・みそ		にんじん・ねぎ	大根	すいとん		にぼし (だし)	24.0	27.8
	いちごマフィン (小中のみ)					いちごマフィン (小中のみ)				



## ご入学、ご進級 おめでとうございます。

学校給食は、心身の発育期にある児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図っています。また、毎日の献立は食に関する指導を効果的にすすめるための重要な教材として、給食の時間や、各教科、特別活動等で活用されています。

### 高松市の学校給食では

#### 生きた教材

教科等と関連した献立や郷土料理・行事食などをとりいれています。



#### 地産地消

香川県産の米・新鮮な野菜・果物・魚などを積極的に使うように心がけています。



#### 生活習慣病の予防

豆・野菜・きのこ・海そう・いも・麦などを積極的にとりいれ食物繊維の摂取に努めています。



#### 自然のうまみ・手作りの味

だしは、にぼし・けずりぶし・こんぶなどでとっています。カレーやシチューのルーは調理場で手作りしています。



#### 4月学校給食栄養量 (15回平均)

	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)	593	24.8	19.0	28.8%	329	87	3.0	3.0	232	0.71	0.51	24	5.7	2.1
中学生	747	30.4	22.3	26.9%	366	107	4.2	3.9	271	0.92	0.61	39	7.3	2.6

▼さらに詳しい情報はここから▼



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。  
 ※「ふるさと食再発見週間」(4月18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運営係 (087-811-6300) までお問い合わせください。





# 4月分学校給食献立表

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	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・種類類		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
9 (火)	中華どんぶり (麦ごはん)・牛乳	ぶた肉・なると	牛乳	チンゲンサイ にんじん	たまねぎ・たけのこ・ほししいたけ しょうが	精白米・精麦 でんぶん	なたね油・ごま油	がらスープ・しょうゆ チキンコンソメ	625	781
	かぼちゃのフライ			かぼちゃのフライ			なたね油		21.3	25.6
10 (水)	わかめごはん・牛乳		牛乳			精白米		わかめごはんのもと	578	735
	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 こんにゃく・さとう	なたね油	しょうゆ	21.4	25.7
	ツナと野菜のからしごまあえ	まぐろの油づけ		にんじん	キャベツ・とうもろこし	さとう	ごま・ごま油	りんご酢・しょうゆ・からし		
11 (木)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			582	745
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉		にんじん・トマト パセリ	たまねぎ	じゃがいも・さとう	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・トマトパウダー	26.2	32.4
	アスパラガスのサラダ ヨーグルト		ヨーグルト	アスパラガス	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油			
12 (金)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			598	768
	さばのみそ煮	さばのみそ煮								
	しそ香りあえ 切りぼし大根の煮もの			小松菜・にんじん	もやし			しょうゆ・赤じそ粉	26.8	34.0
15 (月)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			612	792
	チャウダー	ベーコン・ぶた肉		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	22.2	27.9
	ひじきとツナのサラダ	まぐろの油づけ	ひじき		キャベツ・とうもろこし	さとう	なたね油	しょうゆ		
16 (火)	麦ごはん・しじみのつくだ煮・牛乳	しじみのつくだ煮	牛乳			精白米・精麦			555	689
	こうやどうふの煮もの	ぶた肉・こうやどうふ		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・ほししいたけ	さとう	なたね油	しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	25.4	30.6
	小松菜のおひたし	かつおぶし		小松菜・にんじん	もやし			しょうゆ		
17 (水)	たけのこごはん・牛乳	とり肉・油あげ	牛乳	にんじん	たけのこ・えだ豆	精白米	なたね油	しょうゆ・みりん・こんぶ(だし)	501	678
	くきわかめのふくめ煮	てんぷら	くきわかめ		ごぼう・れんこん	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ・みりん けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	21.3	25.9
	キャベツのみそ汁 野菜マフィン(中のみ)	とうふ・油あげ・みそ		ねぎ	キャベツ			けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)		
18 (木)	赤飯・牛乳	あずき	牛乳			精白米・もち米	ごま・なたね油		620	739
	いわしのねぎソースかけ	いわし粉つき		ねぎ		さとう	なたね油	しょうゆ・一味とうがらし	23.7	27.9
	ミニトマト すまし汁	かまぼこ	わかめ	ねぎ	たけのこ・えのきたけ			しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)		
19 (金)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			505	774
	牛肉とセロリのオイスターソースいため	牛肉		にんじん	たまねぎ・たけのこ・セロリ エリンギ・しょうが	さとう・でんぶん	なたね油・ごま油	しょうゆ・オイスターソース	19.6	26.6
	野菜のごまあえ カステラ(中のみ)			にんじん	もやし・キャベツ		ごま	しょうゆ		
22 (月)	カレーライス(麦ごはん)・牛乳	牛肉・レンズ豆	牛乳	にんじん・トマト	たまねぎ・えだ豆・にんにく	精白米・精麦 じゃがいも・小麦粉	なたね油	がらスープ・ウスターソース・ぶどう酒 トマトケチャップ・カレー粉・とんかつソース しょうゆ・チャツネ・チキンコンソメ	631	784
	にんじんサラダ	まぐろの油づけ		にんじん	きゅうり・とうもろこし			ドレッシング	21.1	25.6
	清見オレンジ				清見オレンジ					
23 (火)	キムチごはん・牛乳	ぶた肉	牛乳	にんじん	はくさいキムチ・えだ豆・しょうが	精白米・さとう	ごま油	しょうゆ・チキンコンソメ	572	687
	ナムル				もやし・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ	21.5	25.5
	とうふのスープ ミックスナッツ	とうふ・ベーコン		にんじん・ねぎ	たまねぎ	でんぶん	ごま油	がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ		
24 (水)	小型コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			579	761
	スパゲティミートソース	牛肉・ぶた肉		にんじん・パセリ	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・トマトパウダー	25.3	31.9
	グリーンサラダ チーズ		チーズ	アスパラガス	きゅうり・キャベツ・とうもろこし	さとう	なたね油			
25 (木)	麦ごはん・ひじきのり・牛乳		牛乳・ひじきのり			精白米・精麦			581	725
	あつあげの中華煮	あつあげ・ぶた肉 みそ		チンゲンサイ	たまねぎ・たけのこ・にんにく しょうが	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・トウバンジャン	22.8	27.4
	切りぼし大根のごまドレッシングあえ			にんじん	きゅうり・とうもろこし・切りぼし大根	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ		
26 (金)	チキンライス・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・マッシュルーム・えだ豆	精白米	なたね油・バター	トマトケチャップ・ぶどう酒 チキンコンソメ・トマトパウダー	593	708
	野菜いため	ベーコン			キャベツ・もやし・たまねぎ エリンギ・にんにく・しょうが	さとう	なたね油	しょうゆ・みりん・チキンコンソメ	18.5	21.6
	フルーツポンチ				みかん・パイナップル・もも	カクテルゼリー・さとう		ぶどう酒		
30 (火)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			604	748
	さごしのレモンソースかけ	さごし			レモン	でんぶん・はちみつ さとう・米粉	なたね油	しょうゆ・みりん	24.2	28.7
	きゅうりのたくあんあえ わかめ汁	とうふ	わかめ	ねぎ	もやし・きゅうり・たくあん たまねぎ・えのきたけ		ごま	しょうゆ しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)		



## ご入学、ご進級 おめでとうございます。

学校給食は、心身の発育期にある児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図っています。また、毎日の献立は食に関する指導を効果的にすすめるための重要な教材として、給食の時間や、各教科、特別活動等で活用されています。

### 高松市の学校給食では

**生きた教材**  
教科等と関連した献立や郷土料理・行事食などをとりいれています。



**地産地消**  
香川県産の米・新鮮な野菜・果物・魚などを積極的に使うように心がけています。



**生活習慣病の予防**  
豆・野菜・きのこ・海そう・いも・麦などを積極的にとりいれ食物繊維の摂取に努めています。



**自然のうまみ・手作りの味**  
だしは、にぼし・けずりぶし・こんぶなどでとっています。カレーやシチューのルーは調理場で手作りしています。



#### 4月学校給食栄養量(15回平均)

	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)	582	22.8	19.4	29.9%	326	84	3.2	3.0	197	0.68	0.51	21	5.0	2.1
中学生	741	27.8	23.2	28.2%	355	102	4.2	3.8	227	0.87	0.59	26	6.5	2.6

▼さらに詳しい情報はここから▼



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。  
 ※「ふるさとの食再発見週間」(4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運営係(087-811-6300)までお問い合わせください。





# 4月分学校給食献立表

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)
9 (火)	わかめごはん・牛乳		牛乳			精白米		わかめごはんのもと	578	735
	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 こんにゃく・さとう	なたね油	しょうゆ	21.4	25.7
	ツナと野菜のからしごまあえ	まぐろの油づけ		にんじん	キャベツ・とうもろこし	さとう	ごま・ごま油	りんご酢・しょうゆ・からし		
10 (水)	中華どんぶり(麦ごはん)・牛乳	ぶた肉・なると	牛乳	チンゲンサイ にんじん	たまねぎ・たけのこ・ほししいたけ しょうが	精白米・精麦 でんぶん	なたね油・ごま油	がらスープ・しょうゆ チキンコンソメ	625	781
	かぼちゃのフライ			かぼちゃのフライ			なたね油		21.3	25.6
11 (木)	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			598	768
	さばのみそ煮	さばのみそ煮								
	しそ香りあえ			小松菜・にんじん	もやし			しょうゆ・赤じそ粉	26.8	34.0
12 (金)	切りほし大根の煮もの	てんぷら・油あげ	こんぶ	にんじん・さやいんげん	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		
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			582	745
	ポークビーンズ	大豆・ぶた肉		にんじん・トマト パセリ	たまねぎ	じゃがいも・さとう	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・トマトパウダー	26.2	32.4
15 (月)	アスパラガスのサラダ			アスパラガス	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油			
	ヨーグルト		ヨーグルト							
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			604	748
16 (火)	さごしのレモンソースかけ	さごし			レモン	でんぶん・はちみつ さとう・米粉	なたね油	しょうゆ・みりん	24.2	28.7
	きゅうりのたくあんあえ			にんじん	もやし・きゅうり・たくあん		ごま	しょうゆ		
	わかめ汁	とうふ	わかめ	ねぎ	たまねぎ・えのきたけ			しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)		
17 (水)	たけのこごはん・牛乳	とり肉・油あげ	牛乳	にんじん	たけのこ・えだ豆	精白米	なたね油	しょうゆ・みりん・こんぶ(だし)	501	678
	くきわかめのふくめ煮	てんぷら	くきわかめ		ごぼう・れんこん	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ・みりん けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	21.3	25.9
	キャベツのみそ汁	とうふ・油あげ・みそ		ねぎ	キャベツ			けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)		
18 (木)	野菜マフィン(中のみ)					野菜マフィン(中のみ)				
	麦ごはん・しじみのつくだ煮・牛乳	しじみのつくだ煮	牛乳			精白米・精麦			555	689
	こうやどうふの煮もの	ぶた肉・こうやどうふ		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・ほししいたけ	さとう	なたね油	しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	25.4	30.6
19 (金)	小松菜のおひたし	かつおぶし		小松菜・にんじん	もやし			しょうゆ		
	麦ごはん・牛乳		牛乳			精白米・精麦			505	774
	牛肉とセロリのオイスターソースいため	牛肉		にんじん	たまねぎ・たけのこ・セロリ エリンギ・しょうが	さとう・でんぶん	なたね油・ごま油	しょうゆ・オイスターソース	19.6	26.6
22 (月)	野菜のごまあえ			にんじん	もやし・キャベツ		ごま	しょうゆ		
	カステラ(中のみ)					カステラ(中のみ)				
	赤飯・牛乳	あずき	牛乳			精白米・もち米	ごま・なたね油		620	739
23 (火)	いわしのねぎソースかけ	いわし粉つき		ねぎ		さとう	なたね油	しょうゆ・一味とうがらし	23.7	27.9
	ミニトマト			ミニトマト						
	すまし汁	かまぼこ	わかめ	ねぎ	たけのこ・えのきたけ			しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)		
24 (水)	キムチごはん・牛乳	ぶた肉	牛乳	にんじん	はくさいキムチ・えだ豆・しょうが	精白米・さとう	ごま油	しょうゆ・チキンコンソメ	572	687
	ナムル				もやし・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ	21.5	25.5
	とうふのスープ	とうふ・ベーコン		にんじん・ねぎ	たまねぎ	でんぶん	ごま油	がらスープ・しょうゆ・チキンコンソメ		
25 (木)	ミックスナッツ						ミックスナッツ			
	カレーライス(麦ごはん)・牛乳	牛肉・レンズ豆	牛乳	にんじん・トマト	たまねぎ・えだ豆・にんにく	精白米・精麦 じゃがいも・小麦粉	なたね油	がらスープ・ウスターソース・ぶどう酒 トマトケチャップ・カレー粉・とんかつソース しょうゆ・チャツネ・チキンコンソメ	631	784
	にんじんサラダ	まぐろの油づけ		にんじん	きゅうり・とうもろこし			ドレッシング	21.1	25.6
26 (金)	清見オレンジ				清見オレンジ					
	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			589	742
	焼きどうふのみそそぼろ煮	焼きどうふ・ぶた肉・みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・たけのこ・えだ豆・きくらげ	さとう・でんぶん	ごま油	しょうゆ・一味とうがらし	27.2	32.2
29 (月)	中華サラダ			にんじん	きゅうり・大根・とうもろこし			ドレッシング		
	味つけ小魚		味つけ小魚							
	チキンライス・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・マッシュルーム・えだ豆	精白米	なたね油・バター	トマトケチャップ・ぶどう酒 チキンコンソメ・トマトパウダー	593	708
30 (火)	野菜いため	ベーコン			キャベツ・もやし・たまねぎ エリンギ・にんにく・しょうが	さとう	なたね油	しょうゆ・みりん・チキンコンソメ	18.5	21.6
	フルーツポンチ				みかん・パイナップル・もも	カクテルゼリー・さとう		ぶどう酒		
	麦ごはん・ひじきのり・牛乳		牛乳・ひじきのり			精白米・精麦			581	725
31 (水)	あつあげの中華煮	あつあげ・ぶた肉 みそ		チンゲンサイ	たまねぎ・たけのこ・にんにく しょうが	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・トウバンジャン	22.8	27.4
	切りほし大根のごまドレッシングあえ			にんじん	きゅうり・とうもろこし・切りほし大根	さとう	ごま・ごま油	しょうゆ		
4月 (木)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			612	792
	チャウダー	ベーコン・ぶた肉	牛乳・チーズ	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	22.2	27.9
	ひじきとツナのサラダ	まぐろの油づけ	ひじき		キャベツ・とうもろこし	さとう	なたね油	しょうゆ		



## ご入学、ご進級 おめでとうございます。

学校給食は、心身の発育期にある児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図っています。また、毎日の献立は食に関する指導を効果的にすすめるための重要な教材として、給食の時間や、各教科、特別活動等で活用されています。

### 高松市の学校給食では

#### 生きた教材

教科等と関連した献立や郷土料理・行事食などをとりいれています。



#### 地産地消

香川県産の米・新鮮な野菜・果物・魚などを積極的に使うように心がけています。



#### 生活習慣病の予防

豆・野菜・きのこ・海そう・いも・麦などを積極的にとりいれ食物繊維の摂取に努めています。



#### 自然のうまみ・手作りの味

だしは、にぼし・けずりぶし・こんぶなどでとっています。カレーやシチューのルーは調理場で手作りしています。



#### 4月学校給食栄養量(15回平均)

	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)	583	22.9	19.0	331	86	3.3	3.0	194	0.72	0.50	20	4.9	2.1
中学生	740	27.8	22.8	361	105	4.4	3.9	224	0.91	0.57	25	6.4	2.6

▼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」(4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運営係(087-811-6300)までお問い合わせください。





# 4月分学校給食献立表

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・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			
9 (火)	カレーピラフ・牛乳	とり肉	牛乳		たまねぎ・エリンギ・えだ豆	精白米	なたね油	ぶどう酒・カレー粉・チキンコンソメ	557	656
	ウインナーと野菜のスープ煮	ウインナー・白いんげん豆		にんじん	たまねぎ・キャベツ・セロリ		なたね油	がらすープ・チキンコンソメ		
	ツナポテトサラダ	まぐろの油づけ			きゅうり・とうもろこし		なたね油		22.0	25.6
10 (水)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			591	765
	とり肉のトマトソースかけ	とり肉		トマト	たまねぎ・にんにく	でんぶん・さとう	なたね油	トマトケチャップ・ぶどう酒・チキンコンソメ		
	マセドアンサラダ			アスパラガス・にんじん	キャベツ・きゅうり	さとう	なたね油		25.1	31.4
11 (木)	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			627	809
	さわらの西京焼き	さわら・みそ								
	牛肉とふきのいため煮	牛肉		にんじん	ふき・たけのこ・ごぼう・しょうが	こんにやく・さとう	なたね油	しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	26.0	33.0
12 (金)	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			599	749
	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・しいたけ 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・がらすープ チキンコンソメ・トウバンジャン		
	春大根とささみの中華あえ	ささみ油づけ		にんじん	大根・きゅうり・もやし	さとう	ごま油	しょうゆ	24.5	29.3
15 (月)	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			602	763
	さけのレモンソースかけ	さけ			レモン	さとう・米粉・でんぶん	なたね油	しょうゆ		
	キャベツのソテー	ベーコン		小松菜	キャベツ・とうもろこし		なたね油	チキンコンソメ・しょうゆ	24.9	30.1
16 (火)	小型コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			548	727
	ソース焼きスパゲティ	ぶた肉・かつおぶし	青のり	にんじん・ねぎ	キャベツ・たまねぎ・しいたけ しょうが・にんにく	スパゲティ	なたね油	とんかつソース・ウスターソース		
	ひじきと大豆のサラダ	大豆・ささみ油づけ	ひじき	にんじん	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油	しょうゆ	25.0	31.9
17 (水)	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			584	742
	ホイコーロー	ぶた肉・みそ		にんじん・ピーマン	キャベツ・たまねぎ・たけのこ しょうが・にんにく	さとう	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		
	チンゲンサイのサラダ	ハム		チンゲンサイ	もやし・きゅうり	さとう	ごま油	しょうゆ	27.6	33.5
18 (木)	ガーリックピラフ・牛乳	とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・えだ豆・にんにく	精白米	なたね油	ぶどう酒・チキンコンソメ	566	737
	焼きウインナー	ウインナー								
	キャロットラペ			にんじん	きゅうり・たまねぎ	さとう	オリーブ油	りんご酢		
19 (金)	赤飯・牛乳	小豆	牛乳			精白米・もち米			580	775
	とりの照り焼き	とり肉				さとう・でんぶん		しょうゆ・みりん		
	おひたし	かつおぶし	ちりめん	小松菜・にんじん	キャベツ		ごま	しょうゆ・ポン酢		
22 (月)	お祝いすまし汁	とうふ・かまぼこ		ねぎ	たまねぎ・たけのこ			しょうゆ・けずりぶし(だし)・こんぶ(だし)	26.8	33.7
	わさんぼんとう (小のみ)					わさんぼんとう(小のみ)				
	いちごゼリー (中のみ)					いちごゼリー(中のみ)				
23 (火)	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン			531	679
	春大根のポトフ	ウインナー		にんじん	大根・たまねぎ・キャベツ・セロリ	じゃがいも	なたね油	がらすープ・ぶどう酒・チキンコンソメ		
	アスパラガスのサラダ	ハム		アスパラガス	きゅうり・とうもろこし	さとう	なたね油	りんご酢	22.6	27.8
24 (水)	ミニトマト			ミニトマト						
	チーズ		チーズ							
	親子どんぶり・牛乳	とり肉・たまご	牛乳	にんじん・ねぎ	たまねぎ・しいたけ	精白米・さとう・でんぶん		しょうゆ・みりん・けずりぶし(だし)	641	811
25 (木)	香りごぼうのごまドレッシングあえ			にんじん	ごぼう・れんこん・きゅうり・とうもろこし			ドレッシング		
	きなこビーンズ	大豆・きなこ				でんぶん・さとう	なたね油		26.9	32.6
	ごはん・牛乳		牛乳			精白米			580	749
26 (金)	さばの塩焼き	さば								
	野菜とたくあんのごまあえ			小松菜	キャベツ・たくあん		ごま	しょうゆ	27.5	35.2
	こうやどうふのみそ汁	こうやどうふ・みそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・大根・しめじ			にぼし(だし)		
30 (火)	カレーライス・牛乳	牛肉・レンズ豆	牛乳	にんじん	たまねぎ・えだ豆・セロリ にんにく	精白米・じゃがいも 小麦粉	なたね油	がらすープ・ぶどう酒・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・チキンコンソメ	624	791
	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	さとう	ごま油・なたね油	しょうゆ	20.7	24.8
	コッペパン・牛乳		牛乳			コッペパン				
26 (金)	白身魚のフライ	白身魚フライ					なたね油	中濃ソース	575	830
	むし野菜			にんじん	キャベツ					
	ミネストローネ	白いんげん豆・ベーコン		トマト・にんじん・パセリ	たまねぎ・セロリ	マカロニ	なたね油	がらすープ・ぶどう酒・チキンコンソメ	23.4	34.4
30 (火)	スライスチーズ (中のみ)		チーズ (中のみ)							
	たけのこごはん・牛乳	とり肉・油あげ	牛乳	にんじん	たけのこ・えだ豆	精白米・さとう		しょうゆ・こんぶ(だし)	627	727
	牛肉とごぼうの煮もの	牛肉		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・にぼし(だし)		
30 (火)	じゃがいものみそ汁	油あげ・みそ		ねぎ	たまねぎ	じゃがいも		にぼし(だし)	24.4	28.4
	いちごマフィン (小中のみ)					いちごマフィン(小中のみ)				



**ご入学、ご進級  
おめでとうございます。**

学校給食は、心身の発育期にある児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進や体位の向上を図っています。また、毎日の献立は食に関する指導を効果的にすすめるための重要な教材として、給食の時間や、各教科、特別活動等で活用されています。

## 高松市の学校給食では

**生きた教材**  
教科等と関連した献立や郷土料理・行事食などをとりいれています。

**地産地消**  
香川県産の米・新鮮な野菜・果物・魚などを積極的に使うように心がけています。

**生活習慣病の予防**  
豆・野菜・きのこ・海そう・いも・麦などを積極的にとりいれ食物繊維の摂取に努めています。

**自然のうまみ・手作りの味**  
だしは、にぼし・けずりぶし・こんぶなどでとっています。カレーやシチューのルーは調理場で手作りしています。

4月学校給食栄養量 (15回平均)

	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)	589	24.6	19.2	29.4%	329	85	3.6	2.9	213	1.04	0.55	26	5.1	2.2
中学生	754	30.7	23.2	27.7%	380	104	5.0	3.8	251	1.35	0.65	40	6.5	2.9

▼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。

※「ふるさとの食再発見週間」(4月22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運営係(087-811-6300)までお問い合わせください。

