



令和8年 5月 学校給食献立表

さぬき市大川学校給食共同調理場

★今月の食育目標：野菜を食べよう

Table with columns for Date, Day, Dish Name, Food Categories (1-6 groups), Seasoning, and Nutritional Values (Energy, Protein). Rows include meals like '豚肉と野菜のトマト煮', 'マカロニのクリーム煮', 'えんどうごはん', etc.

よくかんで
食べよう



令和8年 5月 学校給食献立表

さぬき市大川学校給食共同調理場

★今月の食育目標：野菜を食べよう

Main table with columns for Date, Day, Dish Name, Food Categories (Red, Green, Yellow), Seasoning, and Nutritional Values (Energy, Protein).

さぬき市の給食

※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いません。

※加工食品の内容成分や特定原材料等の表示は、詳細献立表を各校・園に配付しておりますのでお問い合わせ下さい。

※さぬき市産及び香川県産が使用できる予定の料理名と食品名を、太字で表示しています。

※さぬき市の公式サイトでも献立表を公開しています。 さぬき市⇒子育て・教育⇒学校⇒給食⇒学校給食献立表

令和8年4月分学校給食費口座振替日は、令和8年6月1日(月)です。 前日までに、引き落とし口座の残高確認をお願いします。



いただきまーす！

～みんなに伝えたい 給食の味～ 「釜揚げいりこの香り揚げ」

香り揚げのタレ

今月は、給食でも人気のある「釜揚げいりこの香り揚げ」のタレのレシピを紹介します。

「香り揚げのタレ」は、しょうがやねぎなど香りのよい野菜を使った調味料で、揚げた魚や鶏肉にかけることで、料理の風味を引き立て、よりおいしく仕上げることができます。レシピでは旬の小あじを使っています。ぜひご家庭でも作ってみてください♪

<材料(4人分)>

- 小あじ 200g
かたくり粉(米粉でもよい) 適量
揚げ油 適量
タレ: しょうゆ 大さじ1, 酢 大さじ1, 砂糖 大さじ1強, 水 大さじ3, しょうが汁 小さじ1弱, ねぎ 1~2本

<作り方>

- ① 小あじは、流水で洗った後水気をふき取り、かたくり粉をまぶしておく。
② 180℃に熱した揚げ油で、①をカラッと揚げる。
③ 小鍋に、しょうゆ・酢・砂糖・水を入れて沸かす。(少量なので、弱火で加熱する。)
④ しょうが汁を入れてひと混ぜしたら、小口切りにしたねぎを入れて出来上がり！
揚げたての②にかけていただきましょう♪



暑くなるこれからの季節におすすめです。酢をレモン汁にしたり、ねぎをしそに変えたりして、お好みの味にしてみましょう！