



令和8年 5月 学校給食献立表

さぬき市志度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, Menu Name, Food Categories (Red, Green, Yellow), Seasonings, and Nutritional Values (Energy, Fat). 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

さぬき市志度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！