

日	曜日	献立		主な材料		
		主食	おかず	おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるもとになる	おもに体の調子を整える
11日	金	牛乳 麦ごはん	春巻き もやしの香味あえ マーボー豆腐	米 麦 油 ドレッシング さとう でんぱん	牛乳 とうふ ぶた肉 赤みそ みそ	はるまき もやし きゅうり にんじん たまねぎ しいたけ 青ねぎ
14日	月	牛乳 ごはん	厚揚げの肉みそがけ 大根のぼん酢あえ ゆばのすまし汁	米 さとう	牛乳 あつあげ ぶた肉 赤みそ こんぶ ツナ かまぼこ ゆば	にんじん だいこん たまねぎ えのきたけ みつば
15日	火	牛乳 麦ごはん	たらフライ きゅうりとコーンのサラダ ポークカレー	米 麦 油 ドレッシング じゃがいも カレールウ	牛乳 たらフライ ぶた肉	きゅうり とうもろこし たまねぎ にんじん りんご
16日	水	牛乳 コッパパン	ハンバーグケチャップソース ブロッコリーサラダ コンソメスープ	コッパパン さとう ドレッシング	牛乳 ハンバーグ とり肉	ブロッコリー 赤ピーマン にんじん たまねぎ キャベツ マッシュルーム
17日	木	牛乳 ごはん	とり肉のから揚げ ほうれんそうのかつおあえ 豆腐とわかめのみそ汁 お祝いゼリー	米 でんぱん 油 お祝いゼリー 入学・進級お祝い給食	牛乳 とり肉 かつおぶし とうふ 油あげ わかめ みそ	ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ 青ねぎ
18日	金	牛乳 麦ごはん	焼きししゃも キャベツのゆかりあえ 近江牛の肉じゃが	米 麦 油 じゃがいも さとう 食育の日 はちまんの日	牛乳 ししゃも 牛肉(近江牛)	キャベツ 赤しそ にんじん たまねぎ (赤こんにゃく) さやいんげん
21日	月	牛乳 ごはん	さわらの竜田揚げ ふきの煮物 春キャベツのみそ汁	米 でんぱん 油 さとう 和食の日	牛乳 さわら とり肉 あつあげ みそ	にんじん ふき たまねぎ キャベツ
22日	火	牛乳 麦ごはん	千草焼き きゅうりのつぼづけあえ 筑前煮	米 麦 さとも 油 さとう	牛乳 たまご ツナ おから とり肉 大豆	ほうれんそう きゅうり つぼづけ にんじん れんこん ごぼう しいたけ さやいんげん
23日	水	牛乳 ごはん	ぶた肉の甘酢がらめ ナムル 春雨スープ	米 でんぱん 油 さとう ドレッシング はるさめ	牛乳 ぶた肉 わかめ	チンゲンサイ もやし にんじん たまねぎ 青ねぎ
24日	木	牛乳 ソフトめん	バイドポテト コールスローサラダ ミートソース	ソフトめん じゃがいも 油 ドレッシング さとう ハヤシルウ レンズ豆	牛乳 とり肉 ぶた肉	キャベツ 赤ピーマン とうもろこし たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト
25日	金	牛乳 麦ごはん	さばの塩焼き たけのこのみそ炒め いもだんご汁	米 麦 さとう ごま油 いもち 減塩の日	牛乳 さば ぶた肉 みそ 油あげ	たけのこ (赤こんにゃく) にんじん はくさい まいたけ 青ねぎ
28日	月	牛乳 ごはん	ちくわのいそべ揚げ ごぼうのごまドレあえ ぶた汁	米 天ぷら粉 油 ドレッシング かみかみの日	牛乳 ちくわ あおのり ツナ ぶた肉 とうふ みそ	ごぼう きゅうり にんじん だいこん 青ねぎ
30日	水	牛乳 コッパパン	焼きウインナー キャベツのカレーソテー パンプキンポタージュ	コッパパン 油 ホワイトルウ	牛乳 ウインナー 豆乳	にんじん キャベツ ピーマン たまねぎ かぼちゃ

☆学校行事・材料等の都合で、献立を変更する場合があります。

☆近江八幡市の学校給食では地場産物を積極的に活用しています。太字は近江八幡市産、下線は滋賀県産の食材です。

おしらせ

がっこうきゅうしょく じょうほうはっしん
学校給食センターからの情報発信について

<ホームページ>

近江八幡市の学校給食の内容、食材の産地、献立表、スクールランチ(食育啓発紙)、給食



近江八幡市学校給食センター
ホームページ

<LINE 近江八幡市公式アカウント>

毎月はじめに献立表、スクールランチ(食育啓発紙)、今月のレシピを配信します。また、食育の日の資料なども、随時配信します。

買い物中の「今日の給食なんだっけ?」にも、献立をすぐに確認できて便利です。



学校給食センター