



令和7年 12月 学校給食献立表



| 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のとなる | おもに体の調子を整える |
| 1日 | 月 | 牛乳 | ごはん | 白身魚のバジル焼き キャベツとコーンのソテー チキンカレー | *油 じゃがいも カレールウ | 牛乳 白身魚(ホキ) とり肉 | バジル キャベツ とうもろこし たまねぎ にんじん りんご |
| 2日 | 火 | 牛乳 | 麦ごはん | ミニチカツ 白菜の煮びたし 赤だし | *麦油 さとう | 牛乳 ミニチカツ さつまあげ あつあげ みそ 赤みそ | にんじん はくさい たまねぎ なめこ 青ねぎ |
| 3日 | 水 | 牛乳 | コッペパン | トマトオムレツ プロッコリーソテー 米粉マカロニグラタン煮 | コッペパン ドレッシング 米粉マカロニ ホワイトルウ | 牛乳 トマトオムレツ ワインナー 豆乳 | プロッコリー キャベツ たまねぎ にんじん マッシュルーム |
| 4日 | 木 | 牛乳 | ごはん | さけの竜田揚げ きんぴらごぼう のつべき汁 | *でんぶん 油 さとう ごま油 さといも <small>減塩の日</small> | 牛乳 さけ さつまあげ とり肉 | ごぼう (赤こんにゃく) にんじん たいこん しいたけ 青ねぎ |
| 5日 | 金 | 牛乳 | 麦ごはん | ヤンニヨムチキン ビーフ入り野菜炒め わかめスープ みかん | *麦 でんぶん 油 さとう ビーフ ごま油 <small>職場体験の生徒が 考えた献立(八幡東中学校)</small> | 牛乳 とり肉 とうふ わかめ | ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ えのきたけ 青ねぎ みかん |
| 8日 | 月 | 牛乳 | ごはん | わかさぎの甘酢がらめ かぶのそぼろ煮 さつまいものみそ汁 | *でんぶん 油 さとう さつまいも <small>食育の日・はちまんの日</small> | 牛乳 わかさぎ ぶた肉 とうふ 油あげ みそ | かぶ にんじん ごぼう 青ねぎ |
| 9日 | 火 | 牛乳 | 麦ごはん | 厚揚げの甘辛あんかけ キャベツの塩こうじ炒め けんちん汁 | *麦 さとう でんぶん 油 | 牛乳 あつあげ ぶた肉 とうふ | キャベツ ピーマン たいこん にんじん ごぼう 青ねぎ |
| 10日 | 水 | 牛乳 | ごはん | さばの塩焼き にんじんのごま炒め 近江牛のすきやき煮 | *油 さとう ごま | 牛乳 さば 牛肉(近江牛) とうふ | にんじん さやいんげん たまねぎ はくさい えのきたけ (赤こんにゃく) 青ねぎ |
| 11日 | 木 | 牛乳 | ソフトめん | 焼ききょうざ チングンサイの中華炒め ちゃんぽん汁 チーズ | ソフトめん ごま油 | 牛乳 ぎょうざ ぶた肉 なると チーズ | チングンサイ もやし キャベツ にんじん とうもろこし 青ねぎ |
| 12日 | 金 | 牛乳 | 麦ごはん | とり肉の天ぷら 切干大根のツナ炒め 白玉汁 | *麦 天ぷら粉 油 さとう 白玉もち <small>かみかみの日</small> | 牛乳 とり肉 ツナ | 切干大根 こまつな にんじん たまねぎ しいたけ 青ねぎ |
| 15日 | 月 | 牛乳 | ごはん | 揚げえび団子 北之庄菜のくず煮 わかめのみそ汁 | *油 でんぶん じゃがいも | 牛乳 えびだんご あつあげ わかめ みそ | 北之庄菜 にんじん たまねぎ しめじ 青ねぎ |
| 16日 | 火 | 牛乳 | 麦ごはん | さわらのみそ焼き 小松菜とにんじんのぽん酢炒め おでん | *麦 さとう 油 さといも <small>和食の日</small> | 牛乳 さわら みそ とり肉 あつあげ ちくわ こんぶ | にんじん こまつな たいこん (赤こんにゃく) |
| 17日 | 水 | 牛乳 | コッペパン | ハンバーグケチャップソース ポテトソテー キャベツのスープ煮 | コッペパン さとう じゃがいも 油 | 牛乳 ハンバーグ とり肉 | とうもろこし にんじん たまねぎ キャベツ マッシュルーム |
| 18日 | 木 | 牛乳 | ごはん | とり肉とかぼちゃの甘辛揚げ もやしの中華炒め 春雨スープ 米粉のガトーショコラ | *でんぶん 油 さとう ごま油 はるさめ 米粉のガトーショコラ <small>冬至献立</small> | 牛乳 とり肉 ぶた肉 | かぼちゃ もやし ピーマン にんじん チングンサイ えのきたけ |

☆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。