

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	
2日	月	牛乳	ごはん	コーンシューマイ もやしの香味あえ マーボー豆腐 ココアの素	米 ごま油 さとう でんぷん ココアの素	牛乳 とうふ ぶた肉 赤みそ みそ	コーンシューマイ もやし きゅうり にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ 青ねぎ
3日	火	牛乳	麦ごはん	さわらのかんきつ風味焼き 菜の花の和風あえ ゆばのすまし汁 ひなあられ	米 麦 油 ドレッシング ひなあられ	牛乳 さわら かまぼこ ゆば	なばな キャベツ とうもろこし にんじん たまねぎ みつば
4日	水	牛乳	黒糖コッペパン	とり肉のマーマレード焼き ポテトビーンズサラダ 白菜のコンソメスープ	こくとうコッペパン マーマレード じゃがいも ドレッシング	牛乳 とり肉 ミックスビーンズ	はくさい にんじん たまねぎ マッシュルーム
5日	木	牛乳	ごはん	近江牛の牛丼 れんこんのから揚げ 大根のみそ汁	米 さとう でんぷん 油	牛乳 牛肉(近江牛) とうふ 油あげ みそ	たまねぎ えのきたけ (赤こんにゃく) れんこん にんじん だいこん 青ねぎ
6日	金	牛乳	麦ごはん	あじのからあげ チンゲンサイの中華あえ 春雨スープ	米 麦 でんぷん 油 ドレッシング はるさめ	牛乳 あじ ツナ ぶた肉	チンゲンサイ キャベツ にんじん たまねぎ しめじ 青ねぎ
9日	月	牛乳	ごはん	さんまのかば焼き きゅうりのささみあえ かぼちゃのみそ汁	米 油 さとう でんぷん	牛乳 さんま とり肉 油あげ みそ	きゅうり にんじん たまねぎ かぼちゃ 青ねぎ
10日	火	牛乳	麦ごはん	千草焼き ひじき豆煮 けんちん汁 いよかん	米 麦 油 さとう	牛乳 たまご ツナ おから ひじき さつまあげ 大豆 とうふ	ほうれんそう なめたけ (赤こんにゃく) ごぼう だいこん にんじん 青ねぎ いよかん
11日	水	牛乳	ごはん	焼きししゃも 小松菜の昆布あえ じゃがいものそぼろ煮	米 油 じゃがいも さとう でんぷん	牛乳 ししゃも こんぶ とり肉 あつあげ	キャベツ こまつな にんじん たまねぎ (こんにゃく) えだ豆
12日	木	牛乳	中華めん	揚げ肉団子 もやしとピーマンの炒め物 ちゃんぽん汁	中華めん 油 ごま油	牛乳 ミートボール ぶた肉 なた	もやし ピーマン キャベツ にんじん とうもろこし 青ねぎ
13日	金	牛乳	麦ごはん	とうふナゲット ごぼうサラダ チキンカレー	米 麦 油 ドレッシング じゃがいも カレールウ	牛乳 とうふナゲット ツナ とり肉	ごぼう きゅうり たまねぎ にんじん りんご
16日	月	牛乳	ごはん	ほっけの一夜干し にんじんのかつおあえ おでん 納豆	米 さといも さとう	牛乳 ほっけ かつおぶし とり肉 ちくわ がんもどき こんぶ なつとう	にんじん はくさい だいこん (赤こんにゃく)
17日	火	牛乳	麦ごはん	ぶた肉の甘辛がらめ ほうれんそうのいそあえ かき玉汁	米 麦 でんぷん 油 さとう	牛乳 ぶた肉 のり かまぼこ とうふ たまご	ほうれんそう もやし たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ
18日	水	牛乳	コッペパン	ハンバーグ ブロッコリーサラダ コーンポタージュ お祝いケーキ	コッペパン ドレッシング じゃがいも ホワイトルウ ケーキ	牛乳 ハンバーグ 豆乳	ブロッコリー キャベツ にんじん たまねぎ とうもろこし マッシュルーム

☆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。 **赤字**は近江八幡市産、**下線**は滋賀県産の食材です。