



令和3年 7月 学校給食献立表

近江八幡市教育委員会



近江八幡市 学校給食センターHP

【中学校】

日曜日	献立名	おもな材料					
		主に体の組織を作る食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
1日(木)	【びわこの日】 ごはん こあゆのレモンあえ もやしのかつおあえ きりぼしだいこんとじゃがいも煮	かつおぶし とり肉 ちくわ	牛乳 こあゆ	ほうれんそう にんじん さやいんげん	レモン もやし きりぼしだいこん	米 でんぷん さとう 油 じゃがいも	
2日(金)	麦ごはん ぶた肉の和風ソースかけ ほんすあえ わかめのみそ汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	牛乳 わかめ	こまつな にんじん 青ねぎ	しょうが りんご たまねぎ キャベツ えのきたけ	米 麦 さとう でんぷん	
5日(月)	ごはん コーンシューマイ はるさめサラダ マーボー豆腐	コーンシューマイ とうふ ぶた肉 八丁みそ みそ	牛乳	赤ピーマン 青ねぎ にんじん	きゅうり たまねぎ たけのこ しいたけ にんにく しょうが	米 はるさめ さとう でんぷん	ドレッシング
6日(火)	【オリンピック開催国めぐり～東京～】 麦ごはん まぐろのあますがらめ こまつなのいそあえ 柳川風煮	まぐろ たまご とり肉	牛乳 のり	こまつな にんじん 青ねぎ	もやし ごぼう たまねぎ えのきたけ	米 麦 さとう でんぷん	油
7日(水)	【たなばた献立】 キャロットピラフ ハンバーグ キャベツサラダ セタスープ 星のゼリー	ハンバーグ かまぼこ	牛乳	キャロットピラフの素 黄ピーマン にんじん オクラ	キャベツ たまねぎ だいこん	米 さとう 星のゼリー	ドレッシング
8日(木)	【はちまんの日】 ごはん とりの天ぷら きゅうりのこんぶあえ 打ち豆汁	とり肉 打ち豆 とうふ みそ 油あげ	牛乳 こんぶ	にんじん 青ねぎ	きゅうり たまねぎ	米 小麦粉	油
9日(金)	【かみかみの日】 麦ごはん さわらのみそだれかけ ごぼうの和風あえ とうがんのくす煮	さわら みそ ツナ とり肉	牛乳 くきわかめ	にんじん	しょうが ごぼう とうがん だいこん えだまめ	米 麦 さとう でんぷん	ドレッシング
12日(月)	【和食の日】 ごはん さばの塩焼き こまあえ かぼちゃのみそ汁	さば とうふ 油あげ みそ	牛乳	さやいんげん かぼちゃ 青ねぎ	もやし たまねぎ	米	ごま
13日(火)	麦ごはん あつあげのあまからだれかけ つぼつけあえ 白玉汁	あつあげ とり肉	牛乳	にんじん 青ねぎ	キャベツ つぼつけ たまねぎ しいたけ	米 麦 さとう でんぷん 白玉もち	
14日(水)	きなこパン 海そうサラダ 夏やさいのトマト煮 ヨーグルト	きなこ 肉団子	牛乳 海そうミックス ヨーグルト	にんじん トマト	きゅうり だいこん なす たまねぎ ズッキーニ にんにく	コッペパン さとう	油 オリーブ油
15日(木)	ごはん とり肉のにんにく風味焼き ビーフ入りやさしいため 中華コーンたまごスープ	とり肉 ぶた肉 たまご	牛乳	にんじん チンゲンサイ	にんにく キャベツ たまねぎ とうもろこし	米 さとう ビーフン でんぷん	ごま油
16日(金)	麦ごはん いかのバジル焼き フロッコリーサラダ ビーンズカレー いちごのアイス	いか とり肉 大豆	牛乳	バジル フロッコリー 赤ピーマン にんじん	たまねぎ りんご	米 麦 じゃがいも レンズ豆 いちごのアイス	ドレッシング カレールウ



みんなでたのしい給食の時間! でも、子どもたちは苦手な食べ物があるようです。そこで、苦手な食べ物もぱくぱく食べられる「ぱくぱくレシピ」を募集します。応募作品の中から、グランプリ作品を令和4年度の学校給食で実施させていただきます。(食材、切り方等一部変更する場合があります。)おうちでの工夫や人気レシピなど、親子で考えたアイデアをぜひ、教えてください!

(レシピのテーマ) 苦手な食べ物もぱくぱく食べられる「ぱくぱくレシピ」

(募集内容) **豆類または大豆製品を使用したおかず**
 <豆類の例> 大豆、ひよこ豆、黒豆、小豆、白いんげん豆、金時豆、レンズ豆、ミックスビーンズなど
 <大豆製品の例> 豆腐、豆乳、厚揚げ、高野豆腐、おからなど
 ※学校給食では全ての食材を加熱します。生野菜や刺身などは使用できません。

(応募条件) 市内の公立幼稚園、老蘇こども園、沖島保育所、小・中学校在籍の親子

(応募期限) 令和3年9月3日(金)

(応募方法) 裏面の応募用紙に記入し、担任の先生に提出してください。応募用紙は、近江八幡市ホームページからもダウンロードいただけます。

(審査項目) 近江八幡市学校給食献立検討委員会で次の基準でグランプリを決定します。
 ・テーマ及び募集内容に合った作品であること
 ・学校給食(大量調理)に活用できること
 ・短時間で手軽に作れること
 ・手に入れやすい食材を使用していること
 ・味付けや色合い、栄養面が配慮されていること
 ・未発表の作品であること

★問い合わせ先・・・近江八幡市学校給食センター 電話 37-5110

