



令和5年 6月 学校給食献立表



日	曜日	献立		主な材料					
		主食	おかず	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる	
				1群	2群	3群	4群	5群	6群
1日	木	牛乳 ごはん	さげフライ もやしのかつおあえ かきたま汁	さげフライ かつおぶし とり肉 とうふ かまぼこ たまご	牛乳	ほうれんそう みつば	もやし たまねぎ えのきたけ	米 でんぷん	油
2日	金	牛乳 麦ごはん	和風ハンバーグ なめたけあえ とうふのみそ汁	ハンバーグ とうふ 油あげ みそ	牛乳	こまつな 青ねぎ	たまねぎ りんご キャベツ なめたけ	米 麦 でんぷん じゃがいも	
5日	月	牛乳 ごはん	ほっけの一夜干し わかめのすのもの じゃがいものカレーそぼろ煮	ほっけ一夜干し ツナ とり肉	牛乳 わかめ	にんじん えだまめ	きゅうり たまねぎ (こんにやく)	米 さとう じゃがいも	カレールー
6日	火	牛乳 麦ごはん	とりの天ぷら かぼちゃの煮物 ぶた汁	とり肉 ぶた肉 みそ	牛乳	かぼちゃ さやいんげん にんじん 青ねぎ	だいこん ごぼう	米 麦 天ぷら粉 さとう	油
7日	水	牛乳 ごはん	焼きぎょうざ ナムル ホイコーロー	ぎょうざ ぶた肉 あつあげ 八丁みそ	牛乳	こまつな にんじん	もやし キャベツ たまねぎ にんにく しょうが	米 さとう でんぷん	ドレッシング
8日	木	牛乳 ソフトめん	あゆのからあげ ごぼうと赤こんのサラダ 塩ちゃんこうどん汁	あゆ とり肉	牛乳	にんじん 青ねぎ	しょうが きゅうり ごぼう (赤こんにやく) もやし しめじ にんにく	ソフトめん でんぷん	油 ドレッシング
9日	金	牛乳 麦ごはん	根菜つくね キャベツのゆかりあえ 白玉汁	根菜とりつくね	牛乳	赤しそ にんじん 青ねぎ	キャベツ たまねぎ しいたけ	米 麦 さとう でんぷん 白玉もち	
12日	月	牛乳 ごはん	白身魚の香味ソースがけ きりほしだいこんのツナあえ たまねぎのみそ汁	ホキ ツナ 油あげ とうふ みそ	牛乳	ほうれんそう にんじん 青ねぎ	白ねぎ にんにく しょうが きりほしだいこん たまねぎ えのきたけ	米 さとう でんぷん	油 ごま油
13日	火	牛乳 麦ごはん	コーンシュマイ はるさめサラダ はっぼうさい	ぶた肉 うすらたまご	牛乳	赤ピーマン にんじん	コーンシュマイ もやし たまねぎ キャベツ たけのこ	米 麦 はるさめ でんぷん	ドレッシング ごま油
14日	水	牛乳 コッパン	とりのマスタード焼き ポテトサラダ ミネストローネ	とり肉 大豆	牛乳	にんじん トマト	にんにく とうもろこし きゅうり たまねぎ だいこん マッシュルーム	コッパン でんぷん じゃがいも さとう	ドレッシング
15日	木	牛乳 ごはん	あつあげの肉みそがけ ひじき煮 すまし汁	あつあげ ぶた肉 ちくわ 八丁みそ とうふ	牛乳 ひじき	にんじん 青ねぎ	しょうが (赤こんにやく) たまねぎ えのきたけ	米 さとう でんぷん	油
16日	金	牛乳 麦ごはん	さわらのかんぎつ風味焼き つぼつけあえ 近江牛の肉じゃが	さわら 牛肉(近江牛)	牛乳	にんじん さやいんげん	キャベツ つぼつけ たまねぎ (こんにやく)	米 麦 じゃがいも さとう	ドレッシング
19日	月	牛乳 ごはん	ぶた肉どんぶり あげごぼう かぼちゃのみそ汁	ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	牛乳	にんじん ピーマン かぼちゃ 青ねぎ	にんにく しょうが (こんにやく) ごぼう たまねぎ	米 さとう でんぷん	ごま油 油
20日	火	牛乳 麦ごはん	エビのチリソース もやしの香味あえ ビーフンスープ	えびフリッター とり肉	牛乳	チンゲンサイ にんじん	白ねぎ にんにく しょうが もやし きゅうり たまねぎ	米 麦 さとう ビーフン	油 ドレッシング
21日	水	牛乳 ごはん	さばの塩焼き くきわかめのかつおいため とうがん汁	さば さつまあげ かつおぶし とり肉 あつあげ	牛乳 くきわかめ	にんじん 青ねぎ	キャベツ とうがん えのきたけ	米 さとう でんぷん	ごま油
22日	木	牛乳 ソフトめん	チキンナゲット だいこんサラダ カレーソース	チキンナゲット ぶた肉 とり肉	牛乳	にんじん	きゅうり だいこん とうもろこし たまねぎ マッシュルーム	ソフトめん レンズ豆	油 カレールー
23日	金	牛乳 麦ごはん	さんまのかば焼き 大豆ともやしのぼんすあえ じゃがいものみそ汁	さんま 大豆 油あげ みそ	牛乳 わかめ	にんじん こまつな 青ねぎ	もやし たまねぎ	米 麦 でんぷん さとう じゃがいも	油
26日	月	牛乳 ごはん	とりのからあげ あつあげのケチャップいため ワンタンスープ	とり肉 あつあげ	牛乳	にんじん ピーマン チンゲンサイ	にんにく しょうが たまねぎ もやし しめじ とうもろこし	米 麦 さとう ワンタン	油
27日	火	牛乳 麦ごはん	あじのみそだれかけ いんげんのごまあえ だいこんと肉だんごの煮物	あじ みそ 肉だんご ちくわ	牛乳	さやいんげん にんじん	しょうが だいこん (赤こんにやく)	米 麦 さとう	ごま
28日	水	牛乳 コッパン	ブレンオムレツ キャベツとコーンのサラダ 打ち豆の豆乳スープ	ブレンオムレツ とり肉 大豆 豆乳	牛乳	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ	コッパン じゃがいも	ドレッシング ホワイトルー
29日	木	牛乳 ごはん	ぶた肉の甘酢あん 和風あえ 赤だし	ぶた肉 とうふ みそ 油あげ 八丁みそ	牛乳	にんじん こまつな 青ねぎ	しょうが もやし たまねぎ しめじ	米 でんぷん さとう	油 ドレッシング
30日	金	牛乳 麦ごはん	いかのバジル焼き イタリアンサラダ ハヤシライス	いか ぶた肉	牛乳	バジル 赤ピーマン にんじん	キャベツ きゅうり たまねぎ マッシュルーム	米 麦 じゃがいも	ドレッシング ハヤシルウ

☆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。