



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
8月29日	火	牛乳 麦ごはん	ブレンオムレツ キャベツとコーンのサラダ チキンカレー	オムレツ とり肉	生乳	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ りんご	米 麦 じゃがいも	ドレッシング カレールウ
30日	水	牛乳 コッペパン	まぐろのケチャップがらめ ごぼうとこまつなのサラダ コンソメスープ	まぐろ ベーコン	生乳	こまつな にんじん	レモン ごぼう だいこん たまねぎ マッシュルーム	コッペパン でんぷん さとう	油 ドレッシング
31日	木	牛乳 ごはん	さげのマスタード焼き じゃがいものきんぴら すまし汁 ぶどうゼリー	さげ すりみ団子	生乳	ピーマン にんじん 青ねぎ	にんにく (赤こんにやく) たまねぎ えのきたけ	米 でんぷん じゃがいも さとう ぶどうゼリー	ごま油
9月1日	金	牛乳 麦ごはん	キャベツミンチカツ ほうれんそうのかつおあえ ぶた汁	キャベツメンチカツ かつおぶし ぶた肉 とうふ みそ	生乳	ほうれんそう にんじん 青ねぎ	もやし だいこん	米 麦 さといも	油
4日	月	牛乳 ごはん	さんまのかば焼き キャベツのごまこんぶあえ さつまいものみそ汁	さんま 油あげ みそ	生乳 こんぶ	にんじん 青ねぎ	キャベツ たまねぎ	米 でんぷん さとう さつまいも	油 ごま
5日	火	牛乳 麦ごはん	あつあげの肉みそがけ にんじんのツナあえ けんちん汁	あつあげ ぶた肉 八丁みそ ツナ とうふ	生乳	にんじん 青ねぎ	しょうが きゅうり ごぼう だいこん	米 麦 さとう さといも	ごま油
6日	水	牛乳 ごはん	ぶた肉のかんこくふういため あげかぼちゃ ワタンスープ	ぶた肉	生乳	赤ピーマン なら かぼちゃ にんじん チンゲンサイ	たまねぎ しょうが にんにく しめじ とうもろこし	米 はるさめ さとう ワタタン	ごま油 油
7日	木	牛乳 ごはん	さばの塩焼き 五目豆煮 赤だし	さば 大豆 とうふ さつまあげ 油あげ みそ 八丁みそ	生乳 こんぶ わかめ	にんじん 青ねぎ	(こんにやく) たまねぎ	米 さとう	
8日	金	牛乳 麦ごはん	あげえびだんご きゅうりのたくあんあえ 近江牛のすき焼き煮	えびだんご 近江牛 とうふ	生乳	青ねぎ	きゅうり たくあん たまねぎ はくさい えのきたけ (赤こんにやく)	米 麦 丁子ふ さとう	油
11日	月	牛乳 ごはん	さわらのみそだれかけ きりほしだいこんの青じそあえ ゆばのすまし汁 なし	さわら みそ ツナ とうふ かまぼこ ゆば	生乳	ほうれんそう にんじん みつば	しょうが きりほしだいこん たまねぎ なし	米 さとう	油
12日	火	牛乳 麦ごはん	はるまき マーボーなす わかめスープ	ぶた肉 八丁みそ とうふ	生乳 わかめ	にんじん 青ねぎ	はるまき なす たまねぎ しょうが にんにく もやし たけのこ しいたけ	米 麦 さとう でんぷん	油
13日	水	牛乳 コッペパン	バイクドポテト とり肉とやさいのトマト煮 フルーツポンチ	とり肉	生乳	にんじん トマト	たまねぎ キャベツ みかんシロップづけ	コッペパン じゃがいも さとう ゼリー (ぶどう・ りんご・マスカット)	油
14日	木	牛乳 ごはん	おろしハンバーグ ポテトサラダ かき玉汁	ハンバーグ とうふ かまぼこ たまご	生乳	にんじん 青ねぎ	だいこん きゅうり たまねぎ	米 さとう でんぷん じゃがいも	ドレッシング
15日	金	牛乳 麦ごはん	白身魚の香味ソースがけ キャベツとぶた肉の塩こうじいため なめことあつあげのみそ汁	ホキ ぶた肉 あつあげ みそ	生乳	にんじん 青ねぎ	白ねぎ しょうが にんにく キャベツ なめこ だいこん	米 麦 でんぷん さとう	油 ごま油
19日	火	牛乳 麦ごはん	コーンコロック ツナサラダ ハヤシライス	ツナ ぶた肉	生乳	赤ピーマン にんじん	コーンコロック キャベツ たまねぎ マッシュルーム	米 麦 じゃがいも	油 ドレッシング ハヤシルウ
20日	水	牛乳 ごはん	あじのさんが焼き ひじき煮 ちゃんこ汁	あじのさんが焼き ちくわ 大豆 肉団子	生乳 ひじき	にんじん 青ねぎ	(赤こんにやく) はくさい ごぼう	米 さとう	油
21日	木	牛乳 ごはん	とりとれんこんのあまからあげ いそひたし さといものみそ汁	とり肉 油あげ みそ	生乳 のり	こまつな にんじん 青ねぎ	れんこん もやし だいこん しめじ	米 でんぷん さとう さといも	油
22日	金	牛乳 麦ごはん	ねぎ入りたまご焼き はるさめのすのもの とうがんのカレー煮	たまご ツナ おから ぶた肉 ちくわ あつあげ	生乳 わかめ	にんじん	なめたけ きゅうり たまねぎ とうがん	米 麦 はるさめ さとう	油 カレールウ
25日	月	牛乳 ごはん	あげきょうざ もやしの香味あえ 中華どんぶり	きょうざ	生乳	にんじん チンゲンサイ	もやし きゅうり たまねぎ はくさい たけのこ	米 でんぷん さとう	油 ドレッシング ごま油
26日	火	牛乳 麦ごはん	にしんの煮つけ キャベツのささみあえ だいこんのみそ汁 かみかみ大豆	にしん とり肉 とうふ 油あげ みそ 大豆	生乳	にんじん 青ねぎ	しょうが キャベツ だいこん	米 麦 さとう	ドレッシング
27日	水	牛乳 こくとう コッペパン	とり肉のハーブ焼き ブロッコリーサラダ コーンスープ	とり肉 ベーコン 豆乳	生乳	ブロッコリー 赤ピーマン	たまねぎ マッシュルーム とうもろこし	こくとうコッペパン	ドレッシング ホワイトルウ
28日	木	牛乳 ごはん	こあゆのレモンソース きゅうりのゆかりあえ とりじゃが	とり肉	生乳 こあゆ	にんじん 赤しそ	レモン きゅうり たまねぎ (こんにやく)	米 でんぷん さとう じゃがいも	油
29日	金	牛乳 麦ごはん	キャベツ入りとりつくね さといものみそ煮 白玉汁 お月見ゼリー	キャベツ入りとりつくね みそ かまぼこ	生乳	さやいんげん にんじん 青ねぎ	たまねぎ しいたけ	米 麦 さとう でんぷん さといも 白玉もち お月見ゼリー	

☆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。