【中学校】 4月 **令和7年 4月 学校給食献立表**

近江八幡市
学校給食センター

日	曜日	献立 主食		おかず	主な材料 主に体の組織をつくる 1群	2群	主に体の調子を整える 3群	4群	主にエネルギーになる 5群	6群
11日	金	牛乳	麦ごはん	春巻き もやしの香味あえ マーボー豆腐	とうふ ぶた肉 赤みそ　みそ	牛乳	にんじん **青ねぎ**	はるまき もやし きゅうり たまねぎ しいたけ	**米**　麦 さとう でんぷん	油 ドレッシング
14日	月	牛乳	ごはん	厚揚げの肉みそがけ 大根のぽん酢あえ ゆばのすまし汁	あつあげ ぶた肉 赤みそ　ツナ かまぼこ ゆば	牛乳 こんぶ	にんじん みつば	だいこん たまねぎ えのきたけ	**米**　さとう	
15日	火	牛乳	麦ごはん	たらフライ きゅうりとコーンのサラダ ポークカレー	たらフライ ぶた肉	牛乳	にんじん	きゅうり とうもろこし たまねぎ りんご	**米**　麦 じゃがいも	油 ドレッシング カレールウ
16日	水	牛乳	コッペパン	ハンバーグケチャップソース ブロッコリーサラダ コンソメスープ	ハンバーグ とり肉	牛乳	ブロッコリー 赤ピーマン にんじん	たまねぎ キャベツ ﾏｯｼｭﾙｰﾑ	コッペパン さとう	ドレッシング
17日	木	牛乳	ごはん	とり肉のから揚げ ほうれんそうのかつおあえ 豆腐とわかめのみそ汁 お祝いゼリー　入学・進級お祝い給食	とり肉 かつおぶし とうふ　みそ 油あげ	牛乳　わかめ	ほうれんそう にんじん **青ねぎ**	もやし たまねぎ	**米** でんぷん お祝いゼリー	油
18日	金	牛乳	麦ごはん	焼きししゃも キャベツのゆかりあえ 近江牛の肉じゃが　食育の日 はちまんの日	**牛肉（近江牛）**	牛乳 ししゃも	赤しそ にんじん さやいんげん	キャベツ たまねぎ （赤こんにゃく）	**米**　麦 じゃがいも さとう	油
21日	月	牛乳	ごはん	さわらの竜田揚げ　和食の日 ふきの煮物 春キャベツのみそ汁	さわら とり肉 あつあげ みそ	牛乳	にんじん	ふき たまねぎ キャベツ	**米** でんぷん さとう	油
22日	火	牛乳	麦ごはん	千草焼き きゅうりのつぼづけあえ 筑前煮	たまご　ツナ おから とり肉 大豆	牛乳	ほうれんそう にんじん さやいんげん	きゅうり つぼづけ れんこん ごぼう しいたけ	**米**　麦 さといも さとう	油
23日	水	牛乳	ごはん	ぶた肉の甘酢がらめ ナムル 春雨スープ	ぶた肉	牛乳　わかめ	**チンゲンサイ** にんじん **青ねぎ**	もやし たまねぎ	**米**　でんぷん さとう はるさめ	油 ドレッシング
24日	木	牛乳	ソフトめん	ベイクドポテト コールスローサラダ ミートソース	とり肉 ぶた肉	牛乳	赤ピーマン にんじん トマト	キャベツ とうもろこし たまねぎ ﾏｯｼｭﾙｰﾑ	ソフトめん じゃがいも さとう レンズ豆	油 ドレッシング ハヤシルウ
25日	金	牛乳	麦ごはん	さばの塩焼き たけのこのみそ炒め いもだんご汁　減塩の日	さば　ぶた肉 みそ　油あげ	牛乳	にんじん **青ねぎ**	たけのこ （赤こんにゃく） はくさい まいたけ	**米**　麦 さとう いももち	ごま油
28日	月	牛乳	ごはん	ちくわのいそべ揚げ ごぼうのごまドレあえ ぶた汁　かみかみの日	ちくわ　ツナ ぶた肉 とうふ みそ	牛乳 あおのり	にんじん **青ねぎ**	ごぼう きゅうり だいこん	**米** 天ぷら粉	油 ドレッシング
30日	水	牛乳	コッペパン	焼きウインナー キャベツのカレーソテー パンプキンポタージュ	ウインナー 豆乳	牛乳	にんじん ピーマン かぼちゃ	キャベツ たまねぎ	コッペパン	油 ホワイトルウ

☆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。 **太字**は近江八幡市産、下線は滋賀県産の食材です。

おしらせ 学校給食センターからの情報発信について

＜ホームページ＞
近江八幡市の学校給食の内容、食材の産地、献立表、スクールランチ（食育啓発紙）、給食

近江八幡市学校給食センター
ホームページ

＜LINE　近江八幡市公式アカウント＞
毎月はじめに献立表、スクールランチ（食育啓発紙）、今月のレシピを配信します。また、食育の日の資料なども、随時配信します。
買い物中の「今日の給食なんだっけ？」にも、献立をすぐに確認できて便利です。

LINE

学校給食センター