

【中学校】



令和7年 6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		主な材料					
		主食		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
2日	月	牛乳	ごはん	とり肉のから揚げ もやしのツナあえ ビーフンスープ	とり肉 ツナ <u>牛乳</u>	にんじん チンゲンサイ	もやし <u>きゅうり</u> <u>たまねぎ</u> しめじ	<u>米</u> でんぶん ビーフン	油 ごま油
3日	火	牛乳	麦ごはん	さばの塩焼き キャベツの昆布あえ 筑前煮	さば とり肉 <u>牛乳</u> こんぶ	にんじん さいいんげん	<u>キャベツ</u> れんこん ごぼう しいたけ (赤こんにゃく)	<u>米</u> 麦 さとういも さとう	油
4日	水	牛乳	きなこパン	ブロッコリーサラダ 野菜と肉団子のコンソメ煮 ヨーグルト	きな粉 ミートボール <u>牛乳</u> ヨーグルト	ブロッコリー にんじん	とうもろこし たまねぎ <u>だいこん</u> マッシュルーム	<u>コッパパン</u> さとう じゃがいも	油 ドレッシング
5日	木	牛乳	ごはん	ほっけの一夜干し ひじき豆煮 とり肉とキャベツのみそ汁	ほっけ さつまあげ 大豆 とり肉 みそ かみかみの日	にんじん <u>青ねぎ</u>	<u>キャベツ</u> しめじ	<u>米</u> さとう	油
6日	金	牛乳	麦ごはん	春巻き 味付けきゅうり マーボー豆腐	とうふ ぶた肉 赤みそ みそ <u>牛乳</u>	にんじん <u>青ねぎ</u>	はるまき <u>きゅうり</u> <u>たまねぎ</u> たけのこ しいたけ	<u>米</u> 麦 さとう でんぶん	油 ごま油
9日	月	牛乳	ごはん	さけのごま焼き こまつなのそぼろ炒め かぼちゃのみそ汁	さけ ぶた肉 油あげ みそ <u>牛乳</u>	<u>こまつな</u> かぼちゃ <u>青ねぎ</u>	とうもろこし <u>たまねぎ</u>	<u>米</u> さとう	ごま ごま油
10日	火	牛乳	麦ごはん	チキンカツ カラフルサラダ レトルトシチュー	とり肉 <u>牛乳</u>	赤ピーマン 黄ピーマン レトルトシチュー (にんじん)	<u>キャベツ</u> レトルトシチュー (たまねぎ)	<u>米</u> 麦 小麦粉 パン粉 レトルトシチュー (じゃがいも)	油 ドレッシング
11日	水	牛乳	ごはん	あじのカレー風味焼き もやし炒め かき玉汁	あじ ハム とり肉 とうふ たまご <u>牛乳</u>	にんじん ピーマン <u>青ねぎ</u>	もやし <u>たまねぎ</u> えのきたけ	<u>米</u> でんぶん	ドレッシング 油
12日	木	牛乳	中華めん	揚げいももち にんじんの中華あえ みそラーメン汁 チーズ おはなし給食	ツナ ぶた肉 みそ <u>牛乳</u> チーズ	にんじん チンゲンサイ <u>青ねぎ</u>	もやし とうもろこし	<u>中華めん</u> いももち さとう でんぶん	油 ドレッシング
13日	金	牛乳	麦ごはん	とり肉の塩こうじ焼き おからのごまだれ炒め けんちん汁	とり肉 おから ちくわ とうふ <u>牛乳</u>	さいいんげん にんじん <u>青ねぎ</u>	(赤こんにゃく) しめじ ごぼう <u>だいこん</u>	<u>米</u> 麦 さとう	ごま油 ドレッシング 油
16日	月	牛乳	ごはん	てりやきハンバーグ もやしのかつおあえ いもだんご汁	ハンバーグ かつおがし 油あげ <u>牛乳</u>	<u>ほうれんそう</u> にんじん <u>青ねぎ</u>	もやし <u>たまねぎ</u> まいたけ	<u>米</u> さとう でんぶん いもだんご	
17日	火	牛乳	麦ごはん	たらの香味ソースがけ いんげんのごまあえ ぶた汁	たら ぶた肉 とうふ みそ <u>牛乳</u>	さいいんげん にんじん <u>青ねぎ</u>	白ねぎ <u>だいこん</u> ごぼう	<u>米</u> 麦 さとう でんぶん	油 ごま
18日	水	牛乳	コッパパン	丁字ふキッシュ(洋風卵焼き) キャベツサラダ トマトスープ 食育の日・ はちまんの日	たまご ウインナー ツナ 大豆 <u>牛乳</u>	ほうれんそう にんじん トマト <u>牛乳</u>	<u>キャベツ</u> <u>きゅうり</u> <u>たまねぎ</u> <u>スッキーニ</u> マッシュルーム	<u>コッパパン</u> 丁字ふ さとう	ドレッシング
19日	木	牛乳	ごはん	ぶた肉の韓国風炒め かぼちゃのチーズ焼き ワンタンスープ	ぶた肉 とり肉 <u>牛乳</u> チーズ	にら かぼちゃ にんじん <u>青ねぎ</u>	<u>たまねぎ</u> はくさい しめじ	<u>米</u> はるさめ さとう ワンタン	ごま油 ドレッシング
20日	金	牛乳	麦ごはん	まぐろの甘酢がらめ チンゲンサイの和風あえ とりつくね汁 和食の日	まぐろ とうふ とりだんご <u>牛乳</u>	チンゲンサイ にんじん <u>青ねぎ</u>	もやし <u>たまねぎ</u> しいたけ	<u>米</u> 麦 さとう でんぶん	油 ドレッシング
23日	月	牛乳	ごはん	ちくわのからあげ くさわかめのきんぴら なめこと厚揚げのみそ汁	ちくわ とり肉 あつあげ みそ <u>牛乳</u> くさわかめ	にんじん <u>青ねぎ</u>	(赤こんにゃく) なめこ <u>だいこん</u>	<u>米</u> でんぶん さとう	油 ごま油
24日	火	牛乳	麦ごはん	コーンシューマイ 海そうサラダ 八宝菜	ぶた肉 <u>牛乳</u> 海そうミックス	黄ピーマン にんじん チンゲンサイ	コーンシューマイ もやし <u>たまねぎ</u> <u>キャベツ</u> たけのこ	<u>米</u> 麦 でんぶん	ドレッシング ごま油
25日	水	牛乳	ごはん	さわらのレモンソースがけ ごぼうサラダ 近江牛の肉じゃが 減塩の日	さわら <u>牛肉(近江牛)</u> <u>牛乳</u>	にんじん さいいんげん	レモン ごぼう <u>きゅうり</u> <u>たまねぎ</u> (こんにゃく)	<u>米</u> さとう でんぶん じゃがいも	ドレッシング
26日	木	牛乳	ソフトめん	イカメンチカツ 大根サラダ ミートソース	とり肉 ぶた肉 大豆 イカメンチカツ <u>牛乳</u>	にんじん トマト 赤ピーマン	<u>たまねぎ</u> マッシュルーム <u>だいこん</u> とうもろこし	<u>ソフトめん</u> さとう	油 ハヤシルウ ドレッシング
27日	金	牛乳	麦ごはん	厚揚げの肉みそがけ しそじきあえ 春雨汁	あつあげ ぶた肉 赤みそ かまぼこ <u>牛乳</u> しそひじき つくだ煮	ほうれんそう にんじん <u>みずな</u>	<u>キャベツ</u> <u>たまねぎ</u> えのきたけ	<u>米</u> 麦 さとう はるさめ	
30日	月	牛乳	ごはん	オムレツ コールスローサラダ ポークカレー	オムレツ ぶた肉 <u>牛乳</u>	にんじん	<u>キャベツ</u> <u>きゅうり</u> とうもろこし たまねぎ りんご	<u>米</u> じゃがいも	ドレッシング カレールウ

☆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。☆6/10の「レトルトシチュー」は備蓄品を活用します。

☆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。