【中学校】

令和 7年7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
1日	火	牛乳	麦ごはん	こあゆの甘酢がらめ もやしのかつおあえ じゃがいものそぼろ煮 びわ湖の日献立・食育の日	かつおぶし とり肉 あつあげ	牛乳 こあゆ	こまつな にんじん	もやし たまねぎ (こんにゃく) えだ豆	米 麦 でんぷん さとう じゃがいも	油
2日	水	牛乳	コッペパン	とり肉のマーマレード焼き ★あまうまラタトゥイユ コンソメスープ ★ぱくぱくレシピグランプリ献立	とり肉 ウインナー	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ なす　ｷｬﾍﾞﾂ ズッキーニ とうもろこし マッシュルーム	コッペパン ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ さとう	油
3日	木	牛乳	ごはん	あじのかば焼き きゅうりのごま酢あえ みそけんちん汁 和食の日	あじ　ツナ とうふ 油あげ みそ	牛乳	にんじん 青ねぎ	きゅうり だいこん ごぼう しめじ	米 さとう でんぷん	油　ごま
4日	金	牛乳	麦ごはん	エビシューマイ ぶた肉と野菜のスパイシー炒め トッポギスープ 減塩の日	えびｼｭｰﾏｲ ぶた肉	牛乳	にんじん ピーマン チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ しいたけ	米 麦 でんぷん トッポギ	油
7日	月	牛乳	ごはん	おろしハンバーグ キャベツのカリカリ梅あえ 七夕汁 七夕ゼリー 七夕献立	ハンバーグ とり肉 かまぼこ	牛乳	オクラ	だいこん キャベツ うめぼし たまねぎ	米 さとう でんぷん はるさめ 七夕ゼリー	
8日	火	牛乳	麦ごはん	さばの塩焼き きゅうりのつぼづけあえ じゃがいものみそ汁 はちまんの日	さば　みそ 油あげ	牛乳 わかめ	にんじん 青ねぎ	きゅうり つぼづけ たまねぎ	米 麦 じゃがいも	
9日	水	牛乳	ごはん	ぶた肉のから揚げ もやしのナムル 中華スープ かみかみの日	ぶた肉 とうふ	牛乳 こんぶ	にんじん チンゲンサイ	もやし たまねぎ しめじ	米 でんぷん	油 ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ
10日	木	牛乳	ごはん	千草焼き 五目豆煮 冬瓜のみそ汁	たまご　ツナ おから　大豆 さつまあげ あつあげ みそ	牛乳	ほうれんそう にんじん 青ねぎ	ごぼう (赤こんにゃく) とうがん えのきたけ	米 さとう	
11日	金	牛乳	麦ごはん	たらフライ 近江牛の夏野菜カレー フルーツポンチ	たらフライ 牛肉 (近江牛)	牛乳	にんじん ピーマン かぼちゃ トマト	たまねぎ なす　ｽﾞｯｷｰﾆ りんご みかん	米 麦 ゼリー	油 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。
☆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。

令和6年度「親子でチャレンジぱくぱくレシピ」受賞作品の紹介

令和6年度「親子でチャレンジぱくぱくレシピ」のご応募ありがとうございました。テーマは「**野菜が苦手な子もおいしく食べられる野菜の料理**」です。詳しいレシピは、ホームページをご覧ください。

グランプリ賞

★あまうまラタトゥイユ

7月2日に実施します！

準グランプリ賞

- 夏野菜ガパオライス
- 小松菜のチャンプル風
- 野菜たっぷりケチャップ炒め

アイデア賞

- モチモチれんこんもち
- ビタミンたっぷりリゾット
- 苦手な野菜も食べられちゃう！カレー風味サクサク揚げぎょうざ
- 冷やしちゃんぽんうどん

令和7年度も「親子でチャレンジぱくぱくレシピ」を募集します。
テーマは、「近江八幡市の農林水産物（魚・肉・野菜）や特産品を使ったごはんがすすむ料理」です。
ご案内は、後日配布予定です。たくさんのご応募、お待ちしています。

近江八幡市学校給食センター
ホームページ

LINE

学校給食 センター

LINE近江八幡市公式アカウント
給食センターからは、毎月献立表やレシピなどを配信しています。登録よろしくお願いします。