🔽 令和 7年11月 学校給食献立表 🔽 🧸 【中学校】

近江八幡市 学校給食センター

| 【甲子 | 一作又】 |    | -     | 节机 /年11月 子  | 似和民制   | (以衣                        |                                       |   | 学校給負                                 | 食センター                |
|-----|------|----|-------|---|--|----------------------------|---------------------------------------|---|--------------------------------------|----------------------|
|     | 曜    |    |       | 献立  | <del></del>                                    |                            |                                       | 対料  | ナニテラリ                                | .+"1=+\Z             |
|     | 日    | 3  | 主食    | おかず   | 1群   | 織をつくる<br>2群                | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | <u>丁を登える</u><br>4群                                      | <u>エにエ不ル</u><br>5群                   | /ギーになる<br>  6群       |
| 4日  | 火    | 牛乳 | 麦ごはん  | 揚げコーンシューマイ<br>春雨の中華炒め<br>八宝菜                      | ぶた肉  | 生乳                         | にんじん<br>ピーマン<br><b>モンゲンサイ</b>         | コーンシューマイ<br>れんこん<br>たまねぎ<br><b>はくさい</b><br>たけのこ<br>しいたけ | ** 麦<br>はるさめ<br>でんぷん                 | 油<br>ドレッシング<br>ごま油   |
| 5日  | 水    | 牛乳 | ごはん   | とり肉のみそ焼き<br>もやしのごま炒め<br>大根の煮物                     | とり肉 みそ<br>ツナ ちくわ<br>あつあげ                       | 生乳 こんぶ                     | にんじん                                  | もやし<br><u>だいこん</u><br>(赤こんにゃく)                          | <b>米</b> さとう<br>さといも                 | ごま                   |
| 6日  | 木    | 牛乳 | ソフトめん | トンカツ<br>キャベツの塩炒め<br>あんかけうどん汁                      | トンカツ<br>かまぼこ<br>油あげ                            | <u>牛乳</u>                  | にんじん<br><b>青ねぎ</b>                    | <b>キャベツ</b><br>たまねぎ                                     | <u>ソフトめん</u><br>でんぷん                 | 油                    |
| 7日  | 金    | 牛乳 | 麦ごはん  |   | さけ<br><u>牛肉(近江牛)</u><br>中 職場体験の<br>が考えた献立      | <u>牛乳</u>                  | にんじん                                  | (赤こんにゃく)<br>とうもろこし<br>たまねぎ<br>りんご<br>ごぼう                | * 麦<br>でんぷん<br>じゃがいも                 | ドレッシング<br>ハヤシルウ      |
| 10日 | 月    | 牛乳 | ごはん   | 厚揚げの肉みそがけ<br>五目きんぴら<br>かき玉汁 かみかみの日                | 厚揚げ ぶた肉<br>赤みそ とり肉<br>さつまあげ<br>かまぼこ<br>とうふ たまご | <u>牛乳</u>                  | にんじん<br>さやいんげん<br><b>青ねぎ</b>          | ごぼう<br>れんこん<br>たまねぎ<br>えのきたけ                            | <b>米</b> さとう<br>でんぷん                 | ごま油                  |
| 11日 | 火    | 牛乳 | 麦ごはん  | いかのねぎ塩だれ<br>白菜のしそひじき炒め<br>さといもの煮物                 | いか ぶた肉   | <u>生乳</u><br>しそひじき<br>つくだ煮 | にんじん                                  | <b>白わぎ</b><br><b>はくさい</b><br>たまねぎ<br>(赤こんにゃく)<br>えだ豆    | <b>米 麦</b><br>さといも<br>さとう            | 油                    |
| 12日 | 水    | 牛乳 | コッペパン | フライドチキン<br>ポテトソテー<br>ミネストローネ                      | とり肉 大豆   | <u>牛乳</u>                  | にんじん<br>トマト                           | とうもろこし<br>たまねぎ<br><u>だいこん</u>                           | <u>コッペパン</u><br>でんぷん<br>じゃがいも<br>さとう | 油<br>ドレッシング          |
| 13日 | 木    | 牛乳 | ごはん   | さばの塩焼き<br>切干大根煮<br>豆腐のみそ汁 減塩の日                    | さば ちくわ<br>とうふ 油あ<br>げ みそ                       | <u>牛乳</u>                  | にんじん<br><b>青ねぎ</b>                    | 切干大根<br>たまねぎ<br>しめじ                                     | 米 さとう                                |                      |
| 14日 | 金    | 牛乳 | 麦ごはん  | かぼちゃコロッケ<br>キャベツソテー<br>ポークカレー                     | ぶた肉  | <u>牛乳</u>                  | かぼちゃコロッケ<br>赤ピーマン<br>にんじん             | キャベツ<br>たまねぎ<br>りんご                                     | * 麦<br>じゃがいも                         | 油<br>ドレッシング<br>カレールウ |
| 17日 | 月    | 牛乳 | ごはん   | 肉団子の甘酢あん<br>炒めナムル<br>春雨スープ                        | ミートボール<br>ぶた肉                                  | 生乳                         | <u>こまつな</u><br>にんじん                   | もやし<br><b>はくさい</b><br>しめじ                               | <b>米</b> さとう<br>でんぷん<br>はるさめ         | 油<br>ドレッシング          |
| 18日 | 火    | 牛乳 | 麦ごはん  | とり肉とれんこんの甘辛揚げ<br>ブロッコリーとツナの炒め物<br>打ち豆汁 食育の日・はちまんの | 打ち豆(大豆)  | <u>牛乳</u>                  | にんじん<br>ブロッコリー<br><b>青ねぎ</b>          | <u>れんこん</u><br>だいこん                                     | <b>米 麦</b><br>でんぷん<br>さとう<br>さといも    | 油<br>ドレッシング          |
| 19日 | 水    | 牛乳 | ごはん   | にしんのしょうが焼き<br>キャベツのゆかり炒め<br>高野豆腐の卵とじ              | にしん<br>かまぼこ<br>高野豆腐<br>たまご                     | 生乳                         | 赤しそ<br>にんじん<br><b>青ねぎ</b>             | キャベツ<br>たまねぎ<br>しいたけ                                    | 米 さとう                                | 油                    |
| 20日 | 木    | 牛乳 | ソフトめん | ベイクドポテト<br>大根とパプリカのソテー<br>ミートソース                  | とり肉 ぶた<br>肉 大豆                                 | <u>牛乳</u>                  | 赤ピーマン<br>にんじん                         | たまねぎ<br>マッシュルーム<br><u>だいこん</u>                          | さとう                                  | 油<br>ドレッシング<br>ハヤシルウ |
| 21日 | 金    | 牛乳 | 麦ごはん  | さわらの竜田揚げ<br>白菜とほうれん草の煮びたし<br>さつまいものみそ汁 和食         |  | <u>牛乳</u>                  | にんじん<br><u>ほうれんそう</u><br><b>青ねぎ</b>   | <b>はくさい</b><br>たまねぎ<br>えのきたけ                            | <b>米 麦</b><br>でんぷん<br>さつまいも<br>さとう   | 油                    |
| 25日 | 火    | 牛乳 | 麦ごはん  | たらの南蛮漬け<br>昆布豆煮<br>ぶた汁                            | たら 大豆<br>さつまあげ<br>ぶた肉<br>とうふ みそ                | 生乳 こんぶ                     | にんじん<br><b>青ねぎ</b>                    | たまねぎ<br>(こんにゃく)<br><u>だいこん</u><br>ごぼう                   | <b>米 麦</b><br>さとう<br>でんぷん            | 油                    |
| 26日 | 水    | 牛乳 | コッペパン | 焼きウインナー<br>キャベツのカレーソテー<br>さつまいもの豆乳シチュー            | ウインナー<br>豆乳<br>おはなし給食                          | <u>牛乳</u>                  | ピーマンにんじん                              | <b>キャベツ</b><br>たまねぎ<br>しめじ                              | <u>コッペパン</u><br>さつまいも                | 油<br>ホワイトルウ          |
| 27日 | 木    | 牛乳 | ごはん   | ハンバーグ和風きのこあんかけ<br>ごぼうと小松菜の炒め物<br>すまし汁<br>亥の子もち    | ハンバーグ<br>とり肉<br>とうふ<br>かまぼこ                    | 生乳                         | <u>こまつな</u><br>にんじん<br><b>青ねぎ</b>     | えのきたけ<br>しいたけ<br>ごぼう<br>たまねぎ                            | 米 さとう<br>でんぷん<br>亥の子もち               | ドレッシング               |
| 28日 | 金    | 牛乳 | 麦ごはん  | ねぎ入り卵焼き<br>れんこんののり塩きんぴら<br>とりじゃが はちまんの日           | たまご ツナ<br>おから ちくわ<br>とり肉                       | <u>牛乳</u><br>あおのり          | <b>青ねぎ</b><br>にんじん<br>さやいんげん          | たまねぎ<br>(赤こんにゃく)<br>れんこん                                | <b>米 麦</b><br>さとう<br>じゃがいも           | ごま油                  |
|     |      |    |       |   |  |                            |                                       |   |                                      |                      |

<sup>☆</sup>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。 <mark>太字</mark>は近江八幡市産、<u>下線</u>は滋賀県産の食材です。