

# 令和8年1月 学校給食献立表

近江八幡市  
学校給食センター

【中学校】

| 日                           | 曜日 | 献立     |                | 主な材料  |                                      |                  |                                   |  |                               |                      |  |
|-----------------------------|----|--------|----------------|---|--------------------------------------|------------------|-----------------------------------|--|-------------------------------|----------------------|--|
|                             |    | 主食 おかず |                | 主に体の組織をつくる<br>1群  |                                      | 主に体の調子を整える<br>2群 |                                   | 主にエネルギーになる<br>3群                                 |                               | 4群                   |  |
| 8日                          | 木  | 牛乳     | ソフトめん          | バイクドポテト<br>キャベツとツナのサラダ<br>カレーソース                                | ぶた肉<br>とり肉<br>大豆 ツナ                  | 生乳               | にんじん                              | たまねぎ<br>マッシュルーム<br>りんご<br><b>キャベツ</b><br>とうもろこし  | ソフ <sup>ト</sup> めん<br>じゃがいも   | カレールウ<br>ドレッシング<br>油 |  |
| 9日                          | 金  | 牛乳     | 七草ごはん<br>(麦入り) | さばのみそだれかけ<br>大根のごま酢あえ<br>白玉汁<br><b>七草の節句献立</b>                  | さば みそ<br>油あげ<br>とうふ                  | 生乳               | 大根葉<br>にんじん<br><b>青ねぎ</b>         | だいこん<br>きゅうり<br><b>はくさい</b><br>まいたけ              | 米 麦<br>さとう<br>白玉もち            | ごま                   |  |
| 13日                         | 火  | 牛乳     | 麦ごはん           | ぶた肉のからあげ<br>もやしのぽん酢あえ<br>おでん<br><b>八幡中 給食委員会が考えた献立</b>          | ぶた肉<br>とり肉<br>ちくわ<br>あつあげ            | 生乳               | にんじん                              | もやし<br>きゅうり<br><b>だいこん</b><br>(赤こんにゃく)           | 米 麦<br>でんぱん<br>さとう<br>さといも    | 油                    |  |
| 14日                         | 水  | 牛乳     | コッペパン          | あじのマスター焼き<br>ポテトソテー<br>かぶの豆乳スープ                                 | あじ<br>ウインナー<br>豆乳                    | 生乳               | ピーマン<br>にんじん<br><b>ほうれんそう</b>     | とうもろこし<br><b>かぶ</b><br>たまねぎ                      | コッペパン<br>でんぱん<br>じゃがいも        | 油                    |  |
| 15日                         | 木  | 牛乳     | ごはん            | おろしハンバーグ<br>れんこんサラダ<br>なめこのみそ汁                                  | ハンバーグ<br>油あげ<br>みそ                   | 生乳               | にんじん<br><b>青ねぎ</b>                | だいこん<br>れんこん<br><b>はくさい</b><br>なめこ               | 米 さとう<br>でんぱん<br>さといも         | ドレッシング               |  |
| 16日                         | 金  | 牛乳     | 麦ごはん           | 春巻き<br>チンゲンサイの中華あえ<br>マーボー豆腐                                    | とうふ<br>ぶた肉<br>赤みそ<br>みそ              | 生乳               | チンゲンサイ<br>にんじん<br><b>青ねぎ</b>      | はるまき<br><b>キャベツ</b><br>たまねぎ<br>たけのこ<br>しいたけ      | 米 麦<br>さとう<br>でんぱん            | 油<br>ドレッシング          |  |
| 19日                         | 月  | 牛乳     | 救給カレー          | かぼちゃコロッケ<br>キャベツとミートボールのスープ煮<br>オレンジゼリー                         | ミートボール                               | 生乳               | かぼちゃ<br>コロッケ<br>にんじん              | <b>キャベツ</b><br>しめじ                               | 救給カレー<br>オレンジゼリー              | 油                    |  |
| 20日                         | 火  | 牛乳     | 麦ごはん           | ほっけの一夜干し<br>シャキシャキ水菜<br>さつまいものみそ汁                               | ほっけ<br>ぶた肉<br>油あげ<br>みそ              | 生乳               | にんじん<br><b>みずな</b><br><b>青ねぎ</b>  | たまねぎ   | 米 麦<br>さつまいも                  | ドレッシング               |  |
| 21日                         | 水  | 牛乳     | ごはん            | 千草焼き<br>ひじき豆煮<br>とりごぼう汁<br><b>かみかみの日</b>                        | たまご ツナ<br>おから 大豆<br>ちくわ<br>とり肉 とうふ   | 生乳<br>ひじき        | ほうれんそう<br>にんじん<br><b>青ねぎ</b>      | なめたけ<br>(赤こんにゃく)<br><b>だいこん</b><br>ごぼう           | 米 さとう                         | 油                    |  |
| 22日                         | 木  | 牛乳     | ソフトめん          | 揚げコーンシーマイ<br>もやしの香味あえ<br>中華あんかけ汁                                | ぶた肉                                  | 生乳               | さやいんげん<br>にんじん<br><b>チンゲンサイ</b>   | コーンシーマイ<br>もやし<br>たまねぎ<br><b>はくさい</b><br>しいたけ    | ソフ <sup>ト</sup> めん<br>でんぱん    | 油<br>ドレッシング<br>ごま油   |  |
| 23日                         | 金  | 牛乳     | 麦ごはん           | 厚揚げの肉みそがけ<br>小松菜のいそあえ<br>春雨汁<br>りんご<br><b>和食の日</b>              | あつあげ<br>ぶた肉<br>赤みそ<br>やさいミックス<br>ボール | 生乳<br>のり         | こまつな<br>にんじん<br><b>青ねぎ</b>        | <b>はくさい</b><br>たまねぎ<br>りんご                       | 米 麦<br>さとう<br>はるさめ            | ごま油                  |  |
| <b>【 学校給食週間 26日 ~ 30日 】</b> |    |        |                |   |                                      |                  |                                   |  |                               |                      |  |
| 26日                         | 月  | 牛乳     | ごはん            | くじらの竜田揚げ<br>キャベツサラダ<br>わかめスープ<br><b>思い出給食を味わおう</b>              | くじら肉<br>とり肉                          | 生乳<br>わかめ        | にんじん<br><b>青ねぎ</b>                | キャベツ<br>とうもろこし<br>たまねぎ<br>もやし                    | 米<br>でんぱん                     | 油<br>ドレッシング          |  |
| 27日                         | 火  | 牛乳     | 麦ごはん           | 焼きししゃも<br>ブロッコリーの和風あえ<br>近江牛のすきやき煮<br><b>近江八幡市でとれた食材を味わおう</b>   | 牛肉(近江牛)<br>とうふ                       | 生乳<br>ししゃも       | ブロッコリー<br>にんじん                    | たまねぎ<br>えのきだけ<br><b>はくさい</b><br>信長ねぎ<br>(赤こんにゃく) | 米 麦<br>丁字ふ<br>さとう             | 油<br>ドレッシング          |  |
| 28日                         | 水  | 牛乳     | コッペパン          | ますのマントヴァソース<br>パプリカサラダ<br>ミネストローネ<br><b>姉妹都市 マントヴァ市の料理を味わおう</b> | ます<br>ベーコン                           | 生乳               | バジル トマト<br>赤ピーマン<br>黄ピーマン<br>にんじん | <b>きゅうり</b><br>たまねぎ<br><b>かぶ</b><br>マッシュルーム      | コッペパン<br>でんぱん<br>さとう<br>じゃがいも | 油<br>ドレッシング          |  |
| 29日                         | 木  | 牛乳     | ごはん            | とり肉の照り焼き<br>北之庄菜のごまこんぶあえ<br>打ち豆汁                                | とり肉<br><b>打ち豆(大豆)</b><br>油あげ<br>みそ   | 生乳<br>こんぶ        | こまつな<br>にんじん<br><b>青ねぎ</b>        | 北之庄菜<br><b>だいこん</b><br><b>近江八幡市でとれた食材を味わおう</b>   | 米 さとう<br>さといも                 | ごま                   |  |
| 30日                         | 金  | 牛乳     | 麦ごはん           | わかさぎレモンソースかけ<br>ほうれんそうのかつおあえ<br>かき玉汁                            | かつおぶし<br>とり肉<br>かまぼこ<br>たまご          | 生乳<br>わかさぎ       | ほうれんそう<br>にんじん<br><b>青ねぎ</b>      | レモン<br>もやし<br>たまねぎ<br>えのきだけ                      | 米 麦<br>でんぱん<br>さとう            | 油                    |  |

☆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。