

| 日 | 曜日 | 献立 | | | 主な材料 | | | | | | | | | |
|-----|----|----|----------|---|----------------------------------|------------------|-------------------------|---|---|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|------------------|--|
| | | 主食 | | おかず | 主に体の組織をつくる 1群 | | 主に体の調子を整える 2群 | | 主にエネルギーになる 3群 | | 主にエネルギーになる 4群 | | 主にエネルギーになる 5群 | |
| 2日 | 月 | 牛乳 | ごはん | ねぎ塩やきとり ピーマンとこんにゃくの甘辛炒め じゃがいものみそ汁 | とり肉 油あげ みそ | 生乳 | ピーマン にんじん | 白ねぎ (こんにゃく) たまねぎ | 白ねぎ (こんにゃく) たまねぎ | 米 さとう じゃがいも | 米 さとう じゃがいも | ごま油 | | |
| 3日 | 火 | 牛乳 | 麦ごはん | いわしのかば焼き キャベツのつぼづけあえ さといものそぼろ煮 | いわし ぶた肉 あつあげ | 生乳 | にんじん | キャベツ つぼづけ たまねぎ | キャベツ つぼづけ たまねぎ | 米 麦 さとう さといも でんぶん | 米 麦 さとう さといも でんぶん | 油 | | |
| 4日 | 水 | 牛乳 | きなこパン | 大根サラダ ポークビーンズ ヨーグルト | きな粉 ツナ ぶた肉 大豆 | 生乳 ヨーグルト | にんじん トマト | だいこん きゅうり たまねぎ | だいこん きゅうり たまねぎ | コッペパン さとう じゃがいも | コッペパン さとう じゃがいも | 油 | | |
| 5日 | 木 | 牛乳 | ごはん | さわらのみぞれかけ 五目きんぴら のつべい汁 | さわら みそ さつまあげ とり肉 | 生乳 | にんじん 青ねぎ | ごぼう えだ豆 れんこん (赤こんにゃく) だいこん しいたけ | ごぼう えだ豆 れんこん (赤こんにゃく) だいこん しいたけ | 米 さとう さといも でんぶん | 米 さとう さといも でんぶん | 油 ごま油 | | |
| 6日 | 金 | 牛乳 | 麦ごはん | ぶた肉のスタミナ焼き ナムル トッポギスープ | ぶた肉 | 生乳 わかめ | ほうれんそう にんじん 青ねぎ | たまねぎ もやし はくさい しめじ | たまねぎ もやし はくさい しめじ | 米 麦 さとう トッポギ | 米 麦 さとう トッポギ | ごま油 ドレッシング | | |
| 9日 | 月 | 牛乳 | キャロットピラフ | ポテトカップグラタン ごぼうと小松菜のサラダ コンソメスープ | とり肉 | 生乳 | にんじん こまつな | ごぼう たまねぎ キャベツ マッシュルーム とうもろこし | ごぼう たまねぎ キャベツ マッシュルーム とうもろこし | 米 ポテトカップ グラタン | 米 ポテトカップ グラタン | ドレッシング | | |
| 10日 | 火 | 牛乳 | 麦ごはん | ぶた肉とさつまいもの甘酢がらめ 春菊と白菜のかつおあえ かぶのみそ汁 | ぶた肉 かつおぶし とうふ 油あげ みそ | 生乳 | にんじん しゅんぎく 青ねぎ | はくさい かぶ えのきたけ | はくさい かぶ えのきたけ | 米 麦 でんぶん さつまいも さとう | 米 麦 でんぶん さつまいも さとう | 油 | | |
| 12日 | 木 | 牛乳 | ソフトめん | いかの天ぷら キャベツの塩こうじ炒め 近江牛の肉うどん汁 | いかの天ぷら 牛肉(近江牛) かまぼこ | 生乳 | にんじん ピーマン | キャベツ たまねぎ 信長ねぎ | ソフトめん さとう | ソフトめん さとう | 油 ごま油 | 油 ごま油 | | |
| 13日 | 金 | 牛乳 | 麦ごはん | さばの塩焼き きゅうりの酢の物 おでん おはなし給食 | さば とり肉 ちくわ あつあげ | 生乳 わかめ こんぶ | にんじん | きゅうり だいこん (赤こんにゃく) | きゅうり だいこん (赤こんにゃく) | 米 麦 さとう さといも | 米 麦 さとう さといも | | | |
| 16日 | 月 | 牛乳 | ごはん | たらのチリソース 春雨サラダ 中華どんぶり | たら ぶた肉 | 生乳 | 黄ピーマン にんじん チンゲンサイ | 白ねぎ きゅうり たまねぎ はくさい | 白ねぎ きゅうり たまねぎ はくさい | 米 でんぶん さとう はるさめ | 米 でんぶん さとう はるさめ | 油 ドレッシング ごま油 | | |
| 17日 | 火 | 牛乳 | 麦ごはん | ねぎ入り卵焼き ほうれんそうのいそあえ さつま汁 デコポン | たまご おから とり肉 とうふ みそ | 生乳 のり | 青ねぎ ほうれんそう にんじん | もやし だいこん デコポン | もやし だいこん デコポン | 米 麦 さつまいも | 米 麦 さつまいも | | | |
| 18日 | 水 | 牛乳 | コッペパン | 豆腐ハンバーグ 花野菜サラダ 焼きそば 食育の日・はちまんの日 | とうふハンバーグ ぶた肉 かつおぶし | 生乳 あおのり | ブロッコリー にんじん | カリフラワー たまねぎ キャベツ | コッペパン 焼きそばめん | コッペパン 焼きそばめん | 油 | 油 | ドレッシング | |
| 19日 | 木 | 牛乳 | ごはん | にしんのしょうが焼き 切干大根のぽん酢あえ 白玉汁 かみかみの日 | にしん とり肉 かまぼこ | 生乳 こんぶ | こまつな にんじん 青ねぎ | 切干大根 たまねぎ | 切干大根 たまねぎ | 米 さとう 白玉もち | 米 さとう 白玉もち | | | |
| 20日 | 金 | 牛乳 | 麦ごはん | えびカツ キャベツとコーンのサラダ ポークカレー | えびカツ ぶた肉 | 生乳 | にんじん | キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ りんご | キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ りんご | 米 麦 じゃがいも | 米 麦 じゃがいも | 油 ドレッシング カレールウ | | |
| 24日 | 火 | 牛乳 | 麦ごはん | さけの竜田揚げ かぼちゃのそぼろ煮 大根のみそ汁 和食の日 | さけ とり肉 とうふ 油あげ みそ | 生乳 | かぼちゃ にんじん 青ねぎ | だいこん | だいこん | 米 麦 でんぶん さとう | 米 麦 でんぶん さとう | 油 | | |
| 25日 | 水 | 牛乳 | ごはん | 厚揚げの香味あんかけ 白菜のごま昆布あえ ぶた肉と根菜の煮物 | あつあげ ぶた肉 | 生乳 こんぶ | こまつな にんじん | 白ねぎ ごぼう はくさい れんこん しいたけ | 白ねぎ ごぼう はくさい れんこん しいたけ | 米 さとう でんぶん さといも | 米 さとう でんぶん さといも | ごま油 | | |
| 26日 | 木 | 牛乳 | ソフトめん | バイクドチーズポテト ツナサラダ ミートソース | ツナ とり肉 ぶた肉 大豆 | 生乳 チーズ | にんじん トマト | キャベツ きゅうり たまねぎ マッシュルーム | キャベツ きゅうり たまねぎ マッシュルーム | ソフトめん じゃがいも さとう | ソフトめん じゃがいも さとう | 油 ハヤシルウ | | |
| 27日 | 金 | 牛乳 | 麦ごはん | とり肉のから揚げ チンゲンサイの香味あえ かきたまコーンスープ | とり肉 たまご | 生乳 | チンゲンサイ にんじん 青ねぎ | もやし たまねぎ えのきたけ とうもろこし | もやし たまねぎ えのきたけ とうもろこし | 米 麦 でんぶん | 米 麦 でんぶん | 油 ドレッシング | | |

☆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。