

日	曜日	献立		主な材料						
		主食	おかず	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	コーンシューマイ もやしの香味あえ マーボー豆腐 ココアの素	とうふ ぶた肉 赤みそ みそ	牛乳	にんじん 青ねぎ	コーン シューマイ もやし きゅうり たまねぎ たけのこ しいたけ	米 さとう でんぱん ココアの素	ごま油
3日	火	牛乳	麦ごはん	さわらのかんきつ風味焼き 菜の花の和風あえ ゆばのすまし汁 お祝いケーキ	さわら かまぼこ ゆば	牛乳	なばな にんじん みつば	キャベツ とうもろこし たまねぎ	米 麦 ケーキ	油 ドレッシング
4日	水	牛乳	黒糖コッパン	とり肉のマーレード焼き ポテトビーンズサラダ 白菜のコンソメスープ	とり肉 ミックス ビーンズ	牛乳	にんじん	はくさい たまねぎ マッシュルーム	こくとう コッパン マーレード じゃがいも	ドレッシング
5日	木	牛乳	ごはん	近江牛の牛丼 れんこんのから揚げ 大根のみそ汁	牛肉(近江牛) とうふ 油あげ みそ	牛乳	にんじん 青ねぎ	たまねぎ えのきたけ (赤こんにゃく) れんこん だいこん	米 さとう でんぱん	油
6日	金	卒業式								
9日	月	牛乳	ごはん	さんまのかば焼き きゅうりのささみあえ かぼちゃのみそ汁	さんま とり肉 油あげ みそ	牛乳	にんじん かぼちゃ 青ねぎ	きゅうり たまねぎ	米 さとう でんぱん	油
10日	火	牛乳	麦ごはん	千草焼き ひじき豆煮 けんちん汁 いよかん	たまご ツナ とうふ 大豆 おから さつまあげ	牛乳 ひじき	ほうれんそう にんじん 青ねぎ	なめたけ (赤こんにゃく) だいこん ごぼう いよかん	米 麦 さとう	油
11日	水	牛乳	ごはん	焼きししゃも 小松菜の昆布あえ じゃがいものそぼろ煮	とり肉 あつあげ	牛乳 ししゃも こんぶ	こまつな にんじん	キャベツ たまねぎ (こんにゃく) えだ豆	米 じゃがいも さとう でんぱん	油
12日	木	牛乳	中華めん	揚げ肉団子 もやしとピーマンの炒め物 ちゃんぽん汁	ミートボール ぶた肉 なると	牛乳	ピーマン にんじん 青ねぎ	もやし キャベツ とうもろこし	中華めん	油 ごま油
13日	金	牛乳	麦ごはん	とうふナゲット ごぼうサラダ チキンカレー	とうふナゲット ツナ とり肉	牛乳	にんじん	ごぼう きゅうり たまねぎ りんご	米 麦 じゃがいも	油 ドレッシング カレールウ
16日	月	牛乳	ごはん	ほっけの一夜干し にんじんのかつおあえ おでん 納豆	ほっけ とり肉 かつおぶし ちくわ 納豆 がんもどき	牛乳 こんぶ	にんじん	はくさい だいこん (赤こんにゃく)	米 さといも さとう	
17日	火	牛乳	麦ごはん	ぶた肉の甘辛がらめ ほうれんそうのいそあえ かき玉汁	ぶた肉 かまぼこ とうふ たまご	牛乳 のり	ほうれんそう にんじん 青ねぎ	もやし たまねぎ えのきたけ	米 麦 でんぱん さとう	油
18日	水	牛乳	コッパン	ハンバーグ ブロッコリーサラダ コーンポタージュ ぶどうゼリー	ハンバーグ 豆乳	牛乳	ブロッコリー にんじん	キャベツ たまねぎ とうもろこし マッシュルーム	コッパン じゃがいも ぶどうゼリー	ドレッシング ホワイトルウ

☆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。