



令和3年 7月 学校給食献立表

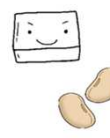
近江八幡市教育委員会



近江八幡市
学校給食センターHP

【幼稚園・こども園】

日曜日	献立名	おもな材料		
		おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるもとになる	おもに体の調子を整えるもとになる
1日(木)	【びわこの日】 ごはん こあゆのレモンあえ もやしのかつおあえ きりほしだいこんとじゃがいも煮	米 でんぷん 油 さとう じゃがいも	牛乳 こあゆ かつおぶし とり肉 ちくわ	レモン もやし ほうれんそう きりほしだいこん にんじん さやいんげん
2日(金)	麦ごはん ふた肉の和風ソースかけ ぼんずあえ わかめのみそ汁	米 麦 さとう でんぷん	牛乳 ふた肉 わかめ とうふ 油あげ みそ	たまねぎ しょうが りんご こまつな キャベツ にんじん えのきたけ 青ねぎ
5日(月)	ごはん コーンシューマイ はるさめサラダ マーボーとうふ	米 はるさめ ドレッシング さとう でんぷん	牛乳 コーンシューマイ とうふ ふた肉 みそ 八丁みそ	赤ピーマン きゅうり 青ねぎ たまねぎ たけのこ にんじん しいたけ にんにく しょうが
6日(火)	【オリンピック開催国めぐり～東京～】 麦ごはん まぐろのあますがらめ こまつなのいそあえ 柳川風煮	米 麦 さとう 油 でんぷん	牛乳 まぐろ のり たまご とり肉	こまつな もやし ごぼう にんじん たまねぎ えのきたけ 青ねぎ
7日(水)	【たなばた献立】 キャロットピラフ ハンバーグ キャベツサラダ セタスープ 星のゼリー	米 さとう ドレッシング 星のゼリー	牛乳 ハンバーグ かまぼこ	キャロットピラフの素 キャベツ 黄ピーマン たまねぎ だいこん にんじん オクラ
8日(木)	【はちまんの日】 ごはん とりの天ぷら きゅうりのこんぶあえ 打ち豆汁	米 油 小麦粉	牛乳 とり肉 こんぶ 打ち豆 とうふ 油あげ みそ	きゅうり にんじん たまねぎ 青ねぎ
9日(金)	【かみかみの日】 麦ごはん さわらのみそだれかけ ごぼうの和風あえ とうがんのくず煮	米 麦 さとう ドレッシング でんぷん	牛乳 さわら みそ ツナ くわわかめ とり肉	しょうが ごぼう とうがん だいこん にんじん
12日(月)	【和食の日】 ごはん さばの塩焼き こまあえ かぼちゃのみそ汁	米 こま	牛乳 さば とうふ 油あげ みそ	さやいんげん もやし かぼちゃ たまねぎ 青ねぎ
13日(火)	麦ごはん あつあげのあまからだれかけ つぼづけあえ 白玉汁	米 麦 さとう でんぷん 白玉もち	牛乳 あつあげ とり肉	キャベツ つぼづけ にんじん たまねぎ 青ねぎ しいたけ
14日(水)	きなこパン 海そうサラダ 夏やさいのトマト煮	コッペパン 油 さとう オリーブ油	牛乳 きなこ 海そうミックス 肉団子	きゅうり だいこん なす たまねぎ にんじん トマト スッキーニ にんにく
15日(木)	ごはん とり肉のにんにく風味焼き ビーフン入りやさしいため 中華コーンたまごスープ	米 さとう ビーフン ごま油 でんぷん	牛乳 とり肉 ふた肉 たまご	にんにく にんじん キャベツ たまねぎ チンゲンサイ とうもろこし
16日(金)	麦ごはん いかのバジル焼き ブロッコリーサラダ ピーンスカレー いちごのアイス	米 麦 ドレッシング じゃがいも カレールウ レンズ豆 いちごのアイス	牛乳 いか とり肉 大豆	バジル ブロッコリー 赤ピーマン たまねぎ にんじん りんご



親子でチャレンジ! ぱくぱくレシピ募集



みんなでの楽しい給食の時間! でも、子どもたちは苦手な食べ物があるようです。そこで、苦手な食べ物もぱくぱく食べられる「ぱくぱくレシピ」を募集します。応募作品の中から、グランプリ作品を令和4年度の学校給食で実施させていただきます。(食材、切り方等一部変更する場合があります。)おうちの工夫や人気レシピなど、親子で考えたアイデアをぜひ、教えてください!

(レシピのテーマ) 苦手な食べ物もぱくぱく食べられる「ぱくぱくレシピ」
(募集内容) 豆類または大豆製品を使用したおかず
 <豆類の例> 大豆、ひよこ豆、黒豆、小豆、白いんげん豆、金時豆、レンズ豆、ミックスビーンズなど
 <大豆製品の例> 豆腐、豆乳、厚揚げ、高野豆腐、おからなど
 ※学校給食では全ての食材を加熱します。生野菜や刺身などは使用できません。

(応募条件) 市内の公立幼稚園、老蘇こども園、沖島保育所、小・中学校在籍の親子

(応募期限) 令和3年9月3日(金)

(応募方法) 裏面の応募用紙に記入し、担任の先生に提出してください。応募用紙は、近江八幡市ホームページからもダウンロードしていただけます。

(審査項目) 近江八幡市学校給食献立検討委員会で次の基準でグランプリを決定します。
 ・テーマ及び募集内容に合った作品であること
 ・学校給食(大量調理)に活用できること
 ・短時間で手軽に作れること
 ・手に入れやすい食材を使用していること
 ・味付けや色合い、栄養面が配慮されていること
 ・未発表の作品であること

★問い合わせ先・・・近江八幡市学校給食センター 電話 37-5110

