



日	曜日	献立		主な材料		
		主食	おかず	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
11日	木	牛乳 中華めん	あげコーンシューマイ チンゲンサイの中華あえ とんこつラーメン汁	<u>中華めん</u> 油 ドレッシング	牛乳 ぶた肉 なた	コーンシューマイ <u>チンゲンサイ</u> もやし にんじん <u>キャベツ</u> <u>青ねぎ</u>
12日	金	牛乳 麦ごはん	やきとり つぼづけあえ じゃがいものみそ汁	<u>米</u> <u>麦</u> さとう でんぷん じゃがいも	牛乳 とり肉 油あげ わかめ みそ	<u>白ねぎ</u> <u>キャベツ</u> つぼづけ たまねぎ <u>青ねぎ</u>
15日	月	牛乳 ごはん	焼きウインナー きゅうりとコーンのサラダ チキンカレー	<u>米</u> ドレッシング じゃがいも カレールウ	牛乳 ポークウインナー とり肉	<u>きゅうり</u> とうもろこし 赤ピーマン たまねぎ にんじん りんご
16日	火	牛乳 麦ごはん	こえびの天ぷら きんぴらごぼう とうふのみそ汁	<u>米</u> <u>麦</u> 油 さとう ごま油	牛乳 えびフリッター ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	にんじん ごぼう たまねぎ しめじ <u>青ねぎ</u>
17日	水	牛乳 コッペパン	ハンバーグ マカロニのケチャップいため コンソメスープ お祝いデザート <span style="border: 1px dashed orange; padding: 2px;">入学・進級お祝い献立</span>	<u>コッペパン</u> マカロニ 油 お祝いクレープ	牛乳 ハンバーグ とり肉	たまねぎ ピーマン <u>だいこん</u> にんじん マッシュルーム
18日	木	牛乳 ごはん	やきししゃも わかめのすのもの 近江牛の肉じゃが <span style="border: 1px dashed orange; padding: 2px;">食育の日 はちまんの日</span>	<u>米</u> 油 さとう じゃがいも	牛乳 ししゃも わかめ ツナ <u>牛肉(近江牛)</u>	<u>きゅうり</u> たまねぎ にんじん さやいんげん (赤こんにゃく)
19日	金	牛乳 麦ごはん	とり肉のレモンソース しそひじきあえ 白玉汁	<u>米</u> <u>麦</u> でんぷん 油 さとう 白玉もち	牛乳 とり肉 しそひじきつくだ煮	レモン もやし <u>こまつな</u> にんじん たまねぎ <u>青ねぎ</u> えのきだけ
22日	月	牛乳 ごはん	中華風たまごやき あじつけきゅうり マーボーはるさめ	<u>米</u> ごま油 ごま はるさめ でんぷん さとう	牛乳 たまご ツナ おから とうふ ぶた肉 赤みそ みそ	ほうれんそう <u>きゅうり</u> たまねぎ エリンギ にんじん <u>青ねぎ</u> にんにく しょうが
23日	火	牛乳 麦ごはん	さわらのたつたあげ ふきの煮物 春キャベツのみそ汁 <span style="border: 1px dashed orange; padding: 2px;">和食の日</span>	<u>米</u> <u>麦</u> でんぷん 油 さとう じゃがいも	牛乳 さわら とり肉 油あげ みそ	しょうが にんじん ふき <u>春キャベツ</u> たまねぎ
24日	水	牛乳 ごはん	あつあげのこみあんかけ なめだけあえ こんさいの煮物 <span style="border: 1px dashed orange; padding: 2px;">かみかみの日</span>	<u>米</u> さとう でんぷん さといも 油	牛乳 あつあげ とりつくねだんご 大豆	しょうが にんにく <u>白ねぎ</u> <u>キャベツ</u> <u>こまつな</u> なめだけ ごぼう にんじん ししいたけ (こんにゃく)
25日	木	牛乳 ソフトめん	チキンナゲット ブロッコリーサラダ ミートソース	<u>ソフトめん</u> 油 ドレッシング レンズ豆 さとう ハヤシルウ	牛乳 チキンナゲット とり肉 ぶた肉	ブロッコリー とうもろこし たまねぎ にんじん マッシュルーム しょうが にんにく
26日	金	牛乳 麦ごはん	さばの塩焼き たけのこのみそいため ゆばのすまし汁 <span style="border: 1px dashed orange; padding: 2px;">減塩の日</span>	<u>米</u> <u>麦</u> さとう ごま油	牛乳 さば ぶた肉 みそ とうふ ゆば かまぼこ	たけのこ (こんにゃく) たまねぎ しょうが <u>みつば</u>
30日	火	牛乳 麦ごはん	ヤンニョムポーク ナムル トッポギスープ	<u>米</u> <u>麦</u> でんぷん 油 さとう ドレッシング トッポギ	牛乳 ぶた肉	<u>ほうれんそう</u> にんにく しょうが にんじん <u>青ねぎ</u> もやし しめじ たまねぎ

☆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。 **赤字**は近江八幡市産、下線は滋賀県産の食材です。



がっこうきょうしよく じょうほうはっしん  
**学校給食センターからの情報発信について**



<ホームページ>

近江八幡市の学校給食の内容、食材の産地、献立表、スクールランチ(食育啓発紙)、給食レシピなどを掲載しています。



近江八幡市学校給食センター  
ホームページ

<LINE公式アカウント>

毎月はじめに献立表、スクールランチ(食育啓発紙)、今月のレシピを配信します。また、食育の日の資料なども、随時配信します。  
買い物中の「今日の給食なんだっけ?」にも、献立をすぐに確認できて便利です。



LINE近江八幡市公式アカウント  
給食センターからは、毎月献立表やレシピなどを配信しています。登録よろしくお願いします。

学校給食センター