



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
1日	火	牛乳 麦ごはん	こあゆの甘酢がらめ もやしのかつおあえ じゃがいものそぼろ煮 びわ湖の日献立・食育の日	※ 麦 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 あつあげ	もやし こまつな にんじん たまねぎ (こんにやく)
2日	水	牛乳 コッパパン	とり肉のマーマレード焼き ★あまうまラタトゥイユ コンソメスープ ★ばくばくレシビグランプリ献立	コッパパン さとう マーマレード 油	牛乳 とり肉 ウインナー	にんじん たまねぎ なす ブツキーニ トマト キャベツ とうもろこし マッシュルーム
3日	木	牛乳 ごはん	あじのかば焼き きゅうりのごま酢あえ みそけんちん汁 和食の日	※ 油 さとう ごま でんぷん	牛乳 あじ ツナ とうふ 油あげ みそ	にんじん きゅうり だいこん ごぼう しめじ 青ねぎ
4日	金	牛乳 麦ごはん	エビシューマイ ぶた肉と野菜のスパイシー炒め トッポギスープ 減塩の日	※ 麦 油 でんぷん トッポギ	牛乳 えびシューマイ ぶた肉	にんじん キャベツ ピーマン たまねぎ チンゲンサイ しいたけ
7日	月	牛乳 ごはん	おろしハンバーグ キャベツのかりかり梅あえ 七タ汁 七タゼリー 七夕献立	※ さとう でんぷん はるさめ 七タゼリー	牛乳 ハンバーグ とり肉 かまぼこ	だいこん キャベツ うめぼし たまねぎ オクラ
8日	火	牛乳 麦ごはん	さばの塩焼き きゅうりのつぼづけあえ じゃがいものみそ汁 はちまんの日	※ 麦 じゃがいも	牛乳 さば 油あげ わかめ みそ	きゅうり つぼづけ にんじん たまねぎ 青ねぎ
9日	水	牛乳 ごはん	ぶた肉のから揚げ もやしのナムル 中華スープ かみかみの日	※ でんぷん 油 ドレッシング	牛乳 ぶた肉 こんぶ とうふ	にんじん もやし たまねぎ チンゲンサイ しめじ
10日	木	牛乳 ごはん	千草焼き 五目豆煮 冬瓜のみそ汁	※ さとう	牛乳 たまご ツナ おから 大豆 さつまあげ あつあげ みそ	ほうれんそう ごぼう (赤こんにやく) にんじん とうがん えのきたけ 青ねぎ
11日	金	牛乳 麦ごはん	たらフライ 近江牛の夏野菜カレー フルーツポンチ	※ 麦 油 カレールウ ゼリー	牛乳 たらフライ 牛肉(近江牛)	たまねぎ にんじん なす ブツキーニ ピーマン かぼちゃ トマト りんご みかん

☆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。



令和6年度「親子でチャレンジばくばくレシビ」受賞作品の紹介

令和6年度「親子でチャレンジばくばくレシビ」のご応募ありがとうございました。テーマは「野菜が苦手な子もおいしく食べられる野菜の料理」です。詳しいレシビは、ホームページをご覧ください。

グランプリ賞

★あまうまラタトゥイユ

7月2日に実施します！

準グランプリ賞

夏野菜ガパオライス

小松菜のチャンプル風

野菜たっぷりケチャップ炒め



アイデア賞

モチモチれんこんもち

ビタミンたっぷりリゾット

冷やしちゃんぽんうどん

苦手な野菜も食べられちゃう！

カレー風味サクサク揚げさようざ

令和7年度も「親子でチャレンジばくばくレシビ」を募集します。

テーマは、「近江八幡市の農林水産物(魚・肉・野菜)や特産品を使ったごはんがすすむ料理」です。

ご案内は、後日配布予定です。たくさんのご応募、お待ちしております。



近江八幡市学校給食センター



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。登録よろしくお願ひします。