

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	
4日	火	牛乳	麦ごはん	揚げコーンシューマイ 春雨の中華炒め 八宝菜	米 麦 油 はるさめ ドレッシング でんぷん ごま油	牛乳 ぶた肉	コーンシューマイ れんこん ピーマン にんじん たまねぎ はくさい チンゲンサイ たけのこ しいたけ
5日	水	牛乳	ごはん	とり肉のみそ焼き もやしのごま炒め 大根の煮物	米 さとう ごま さといも	牛乳 とり肉 みそ ツナ ちくわ あつあげ こんぶ	にんじん もやし だいこん (赤こんにゃく)
6日	木	牛乳	ソフトめん	トンカツ キャベツの塩炒め あんかけうどん汁	ソフトめん 油 でんぷん	牛乳 トンカツ かまぼこ 油あげ	キャベツ にんじん たまねぎ 青ねぎ
7日	金	牛乳	麦ごはん	さけのマスタード焼き 赤こんとごぼうのソテー 近江牛のビーフシチュー りんご	米 麦 でんぷん ドレッシング じゃがいも 安土中 職場体験の 生徒が考えた献立 ハヤシルウ	牛乳 さけ 牛肉(近江牛)	(赤こんにゃく) とうもろこし にんじん たまねぎ りんご ごぼう
10日	月	牛乳	ごはん	厚揚げの肉みそがけ 五目きんぴら かき玉汁	米 さとう ごま油 でんぷん	牛乳 あつあげ ぶた肉 赤みそ さつまあげ とり肉 かまぼこ とうふ たまご	にんじん ごぼう れんこん さやいんげん たまねぎ えのきたけ 青ねぎ
11日	火	牛乳	麦ごはん	いかのねぎ塩だれ 白菜のしそひじき炒め さといもの煮物	米 麦 油 さといも さとう	牛乳 いか しそひじきつくた煮 ぶた肉	白ねぎ はくさい にんじん たまねぎ (赤こんにゃく)
12日	水	牛乳	コッペパン	フライドチキン ポテトソテー ミネストローネ	コッペパン でんぷん 油 じゃがいも ドレッシング さとう	牛乳 とり肉 大豆	とうもろこし にんじん たまねぎ だいこん トマト
13日	木	牛乳	ごはん	さばの塩焼き 切干大根煮 豆腐のみそ汁	米 さとう	牛乳 さば ちくわ とうふ 油あげ みそ	にんじん 切干大根 たまねぎ しめじ 青ねぎ
14日	金	牛乳	麦ごはん	かぼちゃコロッケ キャベツソテー ポークカレー	米 麦 油 ドレッシング じゃがいも カレールウ	牛乳 ぶた肉	かぼちゃコロッケ キャベツ 赤ピーマン たまねぎ にんじん りんご
17日	月	牛乳	ごはん	肉団子の甘酢あん 炒めナムル 春雨スープ	米 油 さとう でんぷん ドレッシング はるさめ	牛乳 ミートボール ぶた肉	こまつな もやし にんじん はくさい しめじ
18日	火	牛乳	麦ごはん	とり肉とれんこんの甘辛揚げ ブロッコリーとツナの炒め物 打ち豆汁	米 麦 でんぷん 油 さとう ドレッシング さといも	牛乳 とり肉 ツナ 打ち豆(大豆) 油あげ みそ	れんこん ブロッコリー にんじん だいこん 青ねぎ
19日	水	牛乳	ごはん	にんじんのしょうが焼き キャベツのゆかり炒め 高野豆腐の卵とじ	米 さとう 油	牛乳 にしん かまぼこ 高野豆腐 たまご	キャベツ 赤しそ にんじん たまねぎ しいたけ 青ねぎ
20日	木	牛乳	ソフトめん	バイクドポテト 大根とパプリカのソテー ミートソース	ソフトめん じゃがいも 油 ドレッシング さとう ハヤシルウ	牛乳 とり肉 ぶた肉 大豆	赤ピーマン たまねぎ にんじん マッシュルーム だいこん
21日	金	牛乳	麦ごはん	さわらの竜田揚げ 白菜とほうれん草の煮びたし さつまいものみそ汁	米 麦 でんぷん 油 さとう さつまいも	牛乳 さわら とうふ みそ	にんじん ほうれんそう はくさい たまねぎ えのきたけ 青ねぎ
25日	火	牛乳	麦ごはん	たらの南蛮漬け 昆布豆煮 ぶた汁	米 麦 油 さとう でんぷん	牛乳 たら 大豆 さつまあげ こんぶ ぶた肉 とうふ みそ	たまねぎ (こんにゃく) にんじん だいこん ごぼう 青ねぎ
26日	水	牛乳	コッペパン	焼きウインナー キャベツのカレーソテー さつまいもの豆乳シチュー	コッペパン 油 さつまいも おはなし給食 ホワイトルウ	牛乳 ウインナー 豆乳	キャベツ ピーマン にんじん たまねぎ しめじ
27日	木	牛乳	ごはん	ハンバーグ和風きのこあんかけ ごぼうと小松菜の炒め物 すまし汁	米 さとう でんぷん ドレッシング	牛乳 ハンバーグ とり肉 とうふ かまぼこ	えのきたけ しいたけ こまつな ごぼう にんじん たまねぎ 青ねぎ
28日	金	牛乳	麦ごはん	ねぎ入り卵焼き れんこんののり塩きんぴら とりじゃが	米 麦 さとう じゃがいも ごま油	牛乳 たまご ツナ おから ちくわ とり肉 あおのり	青ねぎ にんじん たまねぎ (赤こんにゃく) さやいんげん れんこん

☆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。