


令和7年 12月 学校給食献立表


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のとなる	おもに体の調子を整える
1日	月	牛乳	ごはん	白身魚のバジル焼き キャベツとコーンのソテー チキンカレー	*油 じゃがいも カレールウ	牛乳 白身魚(ホキ) とり肉	バジル キャベツ とうもろこし たまねぎ にんじん りんご
2日	火	牛乳	麦ごはん	ミンチカツ 白菜の煮びたし 赤だし	*麦油 さとう	牛乳 ミンチカツ さつまあげ あつあげ みそ 赤みそ	にんじん はくさい たまねぎ なめこ 青ねぎ
3日	水	牛乳	コッペパン	トマトオムレツ プロッコリーソテー 米粉マカロニグラタン煮	コッペパン ドレッシング 米粉マカロニ ホワイトルウ	牛乳 トマトオムレツ ウインナー 豆乳	プロッコリー キャベツ たまねぎ にんじん マッシュルーム
4日	木	牛乳	ごはん	さけの竜田揚げ きんぴらごぼう のつべき汁	*でんぶん油 さとう ごま油 さといも <small>減塩の日</small>	牛乳 さけ さつまあげ とり肉	ごぼう (赤こんにゃく) にんじん たいこん しいたけ 青ねぎ
5日	金	牛乳	麦ごはん	ヤンニヨムチキン ビーフ入り野菜炒め わかめスープ みかん	*麦 でんぶん油 さとう ビーフ <small>職場体験の生徒が 考えた献立(八幡東中学校)</small>	牛乳 とり肉 とうふ わかめ	ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ えのきたけ 青ねぎ みかん
8日	月	牛乳	ごはん	わかさきの甘酢がらめ かぶのそぼろ煮 さつまいものみそ汁	*でんぶん油 さとう さつまいも <small>食育の日・はちまんの日</small>	牛乳 わかさき ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	かぶ にんじん ごぼう 青ねぎ
9日	火	牛乳	麦ごはん	厚揚げの甘辛あんかけ キャベツの塩こうじ炒め けんちん汁	*麦 さとう でんぶん油	牛乳 あつあげ ぶた肉 とうふ	キャベツ ピーマン たいこん にんじん ごぼう 青ねぎ
10日	水	牛乳	ごはん	さばの塩焼き にんじんのごま炒め 近江牛のすきやき煮	*油 さとう ごま	牛乳 さば 牛肉(近江牛) とうふ	にんじん さやいんげん たまねぎ はくさい えのきたけ (赤こんにゃく) 青ねぎ
11日	木	牛乳	ソフトめん	焼ききょうざ チングンサイの中華炒め ちゃんぽん汁	ソフトめん ごま油	牛乳 ぎょうざ ぶた肉 なると	チングンサイ もやし キャベツ にんじん とうもろこし 青ねぎ
12日	金	牛乳	麦ごはん	とり肉の天ぷら 切干大根のツナ炒め すまし汁	*麦 天ぷら粉 油 さとう <small>かみかみの日</small>	牛乳 とり肉 ツナ とうふ	切干大根 こまつな にんじん たまねぎ しいたけ 青ねぎ
15日	月	牛乳	ごはん	揚げえび団子 北之庄菜のくず煮 わかめのみそ汁	*油 でんぶん じゃがいも	牛乳 えびだんご あつあげ わかめ みそ	北之庄菜 にんじん たまねぎ しめじ 青ねぎ
16日	火	牛乳	麦ごはん	さわらのみそ焼き 小松菜とにんじんのぽん酢炒め おでん	*麦 さとう 油 さといも <small>和食の日</small>	牛乳 さわら みそ とり肉 あつあげ ちくわ こんぶ	にんじん こまつな たいこん (赤こんにゃく)
17日	水	牛乳	コッペパン	ハンバーグケチャップソース ポテトソテー キャベツのスープ煮	コッペパン さとう じゃがいも 油	牛乳 ハンバーグ とり肉	とうもろこし にんじん たまねぎ キャベツ マッシュルーム
18日	木	牛乳	ごはん	とり肉とかぼちゃの甘辛揚げ もやしの中華炒め 春雨スープ 米粉のガトーショコラ	*でんぶん油 さとう ごま油 はるさめ 米粉のガトーショコラ	牛乳 とり肉 ぶた肉 <small>冬至献立</small>	かぼちゃ もやし ピーマン にんじん チングンサイ えのきたけ

☆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。