



| 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                            |   |
| 8日  | 木  | 牛乳 | ソフトめん          | ベイクドポテト<br>キャベツとツナのサラダ<br>カレーソース        | ソフトめん カレールウ<br>ドレッシング<br>じゃがいも 油          | 生乳 ぶた肉 とり肉<br>大豆 ツナ                    | たまねぎ にんじん<br>マッシュルーム<br>りんご キャベツ<br>とうもろこし              |
| 9日  | 金  | 牛乳 | 七草ごはん<br>(麦入り) | さばのみそだれかけ<br>大根のごま酢あえ<br>すまし汁           | ＊ 麦 さとう ごま<br>七草の節句献立                     | 生乳 さば みそ<br>油あげ とうふ                    | 大根葉 だいこん<br>きゅうり にんじん<br>はくさい まいたけ<br>青ねぎ               |
| 13日 | 火  | 牛乳 | 麦ごはん           | ぶた肉のからあげ<br>もやしのぽん酢あえ<br>おでん            | ＊ 麦 でんぶん 油<br>さとう さといも<br>八幡中 納付委員会が考えた献立 | 生乳 ぶた肉 とり肉<br>ちくわ あつあげ                 | もやし きゅうり<br>にんじん だいこん<br>(赤こんにゃく)                       |
| 14日 | 水  | 牛乳 | コッペパン          | あじのマスタード焼き<br>ポテトソテー<br>かぶの豆乳スープ        | コッペパン でんぶん<br>じゃがいも 油                     | 生乳 あじ ウィンナー<br>豆乳                      | とうもろこし ピーマン<br>かぶ たまねぎ<br>にんじん ほうれんそう                   |
| 15日 | 木  | 牛乳 | ごはん            | おろしハンバーグ<br>れんこんサラダ<br>なめこのみそ汁          | ＊ さとう でんぶん<br>ドレッシング さといも                 | 生乳 ハンバーグ<br>油あげ みそ                     | だいこん れんこん<br>にんじん はくさい<br>なめこ 青ねぎ                       |
| 16日 | 金  | 牛乳 | 麦ごはん           | 春巻き<br>チンゲンサイの中華あえ<br>マーボー豆腐            | ＊ 麦 油<br>ドレッシング<br>さとう でんぶん               | 生乳 とうふ ぶた肉<br>赤みそ みそ                   | はるまき チンゲンサイ<br>キャベツ にんじん<br>たまねぎ たけのこ<br>しいたけ 青ねぎ       |
| 19日 | 月  | 牛乳 | 救給カレー          | かぼちゃコロッケ<br>キャベツとミートボールのスープ煮<br>オレンジゼリー | 救給カレー 油<br>オレンジゼリー                        | 生乳 ミートボール                              | かぼちゃコロッケ<br>にんじん キャベツ<br>しめじ                            |
| 20日 | 火  | 牛乳 | 麦ごはん           | ほっけの一夜干し<br>シャキシャキ水菜<br>さつまいものみそ汁       | ＊ 麦 ドレッシング<br>さつまいも                       | 生乳 ほっけ<br>ぶた肉 油あげ みそ                   | にんじん みずな<br>たまねぎ 青ねぎ                                    |
| 21日 | 水  | 牛乳 | ごはん            | 千草焼き<br>ひじき豆煮<br>とりごぼう汁                 | ＊ 油 さとう<br>かみかみの日                         | 生乳 たまご ツナ<br>おから ひじき ちくわ<br>大豆 とり肉 とうふ | ほうれんそう なめたけ<br>(赤こんにゃく)<br>だいこん にんじん<br>ごぼう 青ねぎ         |
| 22日 | 木  | 牛乳 | ソフトめん          | 揚げコーンシューまい<br>もやしの香味あえ<br>中華あんかけ汁       | ソフトめん 油<br>ドレッシング でんぶん<br>ごま油             | 生乳 ぶた肉                                 | コーンシューまい もやし<br>さやいんげん にんじん<br>たまねぎ はくさい<br>チングンサイ しいたけ |
| 23日 | 金  | 牛乳 | 麦ごはん           | 厚揚げの肉みそがけ<br>小松菜のいそあえ<br>春雨汁<br>りんご     | ＊ 麦 さとう ごま油<br>はるさめ<br>和食の日               | 生乳 あつあげ ぶた肉<br>赤みそ のり<br>やさいミックスボール    | こまつな はくさい<br>にんじん たまねぎ<br>青ねぎ りんご                       |

## 【学校給食週間 26日～30日】

|     |   |    |       |                                      |  |                                  |  |
|-----|---|----|-------|--------------------------------------|--|----------------------------------|--|
| 26日 | 月 | 牛乳 | ごはん   | くじらの竜田揚げ<br>キャベツサラダ<br>わかめスープ        | ＊ でんぶん 油<br>ドレッシング<br>思い出給食を味わおう                           | 生乳 くじら肉 とり肉<br>わかめ               | キャベツ とうもろこし<br>たまねぎ にんじん<br>もやし 青ねぎ                    |
| 27日 | 火 | 牛乳 | 麦ごはん  | 焼きししやも<br>プロッコリーの和風あえ<br>近江牛のすきやき煮   | ＊ 麦 油 ドレッシング<br>丁字ふ さとう<br>近江八幡市でとれた食材を味わおう                | 生乳 ししやも<br>牛肉(近江牛) とうふ           | プロッコリー にんじん<br>たまねぎ えのきたけ<br>はくさい 信長ねぎ<br>(赤こんにゃく)     |
| 28日 | 水 | 牛乳 | コッペパン | ますのマントヴァソース<br>パプリカサラダ<br>ミネストローネ    | コッペパン でんぶん 油<br>さとう ドレッシング<br>じゃがいも<br>姉妹都市 マントヴァ市の料理を味わおう | 生乳 ます ベーコン                       | バジル きゅうり かぶ<br>赤ピーマン 黄ピーマン<br>にんじん たまねぎ<br>マッシュルーム トマト |
| 29日 | 木 | 牛乳 | ごはん   | とり肉の照り焼き<br>北之庄菜のごまこんぶあえ<br>打ち豆汁     | ＊ さとう ごま さといも<br>近江八幡市でとれた食材を味わおう                          | 生乳 とり肉 こんぶ<br>打ち豆(大豆) 油あげ みそ     | 北之庄菜 こまつな<br>にんじん だいこん<br>青ねぎ                          |
| 30日 | 金 | 牛乳 | 麦ごはん  | わかさぎレモンソースがけ<br>ほうれんそうのかつおあえ<br>かき玉汁 | ＊ 麦 でんぶん<br>油 さとう<br>調理員さんの自慢料理を味わおう                       | 生乳 わかさぎ<br>かつおぶし とり肉<br>かまぼこ たまご | レモン ほうれんそう<br>もやし たまねぎ<br>にんじん えのきたけ<br>青ねぎ            |

☆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。 太字は近江八幡市産、下線は滋賀県産の食材です。