



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	バイクドポテト キャベツとツナのサラダ カレーソース	<u>ソフトめん</u> カレールウ ドレッシング じゃがいも 油	<u>牛乳</u> ぶた肉 とり肉 大豆 ツナ	たまねぎ にんじん マッシュルーム りんご <b>キャベツ</b> とうもろこし	
9日	金	牛乳 七草ごはん (麦入り)	さばのみそだれかけ 大根のごま酢あえ すまし汁 七草の節句献立	<b>米</b> 麦 さとう ごま	<u>牛乳</u> さば みそ 油あげ とうふ	大根葉 <b>だいこん</b> <u>きゅうり</u> にんじん <b>はくさい</b> まいたけ <b>青ねぎ</b>	
13日	火	牛乳 麦ごはん	ぶた肉のからあげ もやしのぼん酢あえ おでん 八幡中 給食委員会が考えた献立	<b>米</b> 麦 でんぷん 油 さとう さとも	<u>牛乳</u> ぶた肉 とり肉 ちくわ あつあげ	もやし <u>きゅうり</u> にんじん <b>だいこん</b> (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 ポテトソテー かぶの豆乳スープ	<u>コッペパン</u> でんぷん じゃがいも 油	<u>牛乳</u> あじ ウィナー 豆乳	とうもろこし ピーマン <b>かぶ</b> たまねぎ にんじん <u>ほうれんそう</u>	
15日	木	牛乳 ごはん	おろしハンバーグ れんこんサラダ なめこのみそ汁	<b>米</b> さとう でんぷん ドレッシング さとも	<u>牛乳</u> ハンバーグ 油あげ みそ	<b>だいこん</b> れんこん にんじん <b>はくさい</b> なめこ <b>青ねぎ</b>	
16日	金	牛乳 麦ごはん	春巻き チンゲンサイの中華あえ マーボー豆腐	<b>米</b> 麦 油 ドレッシング さとう でんぷん	<u>牛乳</u> とうふ ぶた肉 赤みそ みそ	はるまき <u>チンゲンサイ</u> <b>キャベツ</b> にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ <b>青ねぎ</b>	
19日	月	牛乳 救給カレー	かぼちゃコロツケ キャベツとミートボールのスープ煮 オレンジゼリー	救給カレー 油 オレンジゼリー	<u>牛乳</u> ミートボール	かぼちゃコロツケ にんじん <b>キャベツ</b> しめじ	
20日	火	牛乳 麦ごはん	ほっけの一夜干し シャキシャキ水菜 さつまいものみそ汁	<b>米</b> 麦 ドレッシング さつまいも	<u>牛乳</u> ほっけ ぶた肉 油あげ みそ	にんじん <u>みずな</u> たまねぎ <b>青ねぎ</b>	
21日	水	牛乳 ごはん	千草焼き ひじき豆煮 とりごぼう汁 かみかみの日	<b>米</b> 油 さとう	<u>牛乳</u> たまご ツナ おから ひじき ちくわ 大豆 とり肉 とうふ	<u>ほうれんそう</u> なめたけ (赤こんにゃく) <b>だいこん</b> にんじん ごぼう <b>青ねぎ</b>	
22日	木	牛乳 ソフトめん	揚げコーンシューマイ もやしの香味あえ 中華あんかけ汁	<u>ソフトめん</u> 油 ドレッシング でんぷん ごま油	<u>牛乳</u> ぶた肉	コーンシューマイ もやし さやいんげん にんじん たまねぎ <b>はくさい</b> <u>チンゲンサイ</u> ししいたけ	
23日	金	牛乳 麦ごはん	厚揚げの肉みそがけ 小松菜のいそあえ 春雨汁 りんご 和食の日	<b>米</b> 麦 さとう ごま油 はるさめ	<u>牛乳</u> あつあげ ぶた肉 赤みそ のり やさいミックスボール	こまつな <b>はくさい</b> にんじん たまねぎ <b>青ねぎ</b> 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 キャベツサラダ わかめスープ 思い出給食を味わおう	<b>米</b> でんぷん 油 ドレッシング	<u>牛乳</u> くじら肉 とり肉 わかめ	<b>キャベツ</b> とうもろこし たまねぎ にんじん もやし <b>青ねぎ</b>	
27日	火	牛乳 麦ごはん	焼きししゃも ブロッコリーの和風あえ 近江牛のすきやき煮 近江八幡市でとれた食材を味わおう	<b>米</b> 麦 油 ドレッシング 丁字ふ さとう	<u>牛乳</u> ししゃも <b>牛肉(近江牛)</b> とうふ	ブロッコリー にんじん たまねぎ えのきたけ <b>はくさい</b> 信長ねぎ (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 パプリカサラダ ミネストローネ 姉妹都市 マントヴァ市の料理を味わおう	<u>コッペパン</u> でんぷん 油 さとう ドレッシング じゃがいも	<u>牛乳</u> ます ベーコン	パジル <u>きゅうり</u> <b>かぶ</b> 赤ピーマン 黄ピーマン にんじん たまねぎ 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 北之庄菜のごまこんぶあえ 打ち豆汁 近江八幡市でとれた食材を味わおう	<b>米</b> さとう ごま さとも	<u>牛乳</u> とり肉 こんぶ <u>打ち豆(大豆)</u> 油あげ みそ	<b>北之庄菜</b> こまつな にんじん <b>だいこん</b> <b>青ねぎ</b>	
30日	金	牛乳 麦ごはん	わかさぎレモンソースがけ ほうれんそうのかつおあえ かき玉汁 調理員さんの自慢料理を味わおう	<b>米</b> 麦 でんぷん 油 さとう	<u>牛乳</u> <u>わかさぎ</u> かつおぶし とり肉 かまぼこ たまご	レモン <u>ほうれんそう</u> もやし たまねぎ にんじん えのきたけ <b>青ねぎ</b>	

☆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。