

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
2日	月	牛乳	ごはん コーンシューマイ もやしの香味あえ マーボー豆腐	＊ 小麦油 さとう でんぷん	生乳 とうふ ぶた肉 赤みそ みそ	コーンシューマイ もやし きゅうり にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ 青ねぎ
3日	火	牛乳	麦ごはん さわらのかんきつ風味焼き 菜の花の和風あえ ゆばのすまし汁 ひなあられ ひなまつり献立	＊ 小麦油 ドレッシング ひなあられ	生乳 さわら かまぼこ ゆば	なばな キャベツ とうもろこし にんじん たまねぎ みつば
4日	水	牛乳	黒糖コッペパン とり肉のマーマレード焼き ポテトビーンズサラダ 白菜のコンソメスープ	こくとうコッペパン マーマレード じゃがいも ドレッシング	生乳 とり肉 ミックスビーンズ	はくさい にんじん たまねぎ マッシュルーム
5日	木	牛乳	ごはん 近江牛の牛丼 れんこんのから揚げ 大根のみそ汁	＊ さとう でんぷん 油	生乳 牛肉(近江牛) とうふ 油あげ みそ	たまねぎ えのきたけ (赤こんにゃく) れんこん にんじん だいこん 青ねぎ
6日	金	牛乳	麦ごはん あじのからあげ チンゲンサイの中華あえ 春雨スープ	＊ 小麦 でんぷん 油 ドレッシング はるさめ	生乳 あじ ツナ ぶた肉	チンゲンサイ キャベツ にんじん たまねぎ しめじ 青ねぎ
9日	月	牛乳	ごはん さんまのかば焼き きゅうりのささみあえ かぼちゃのみそ汁 減塩の日	＊ 油 さとう でんぷん	生乳 さんま とり肉 油あげ みそ	きゅうり にんじん たまねぎ かぼちゃ 青ねぎ
10日	火	牛乳	麦ごはん 千草焼き ひじき豆煮 けんちん汁 いよかん 和食の日	＊ 小麦 油 さとう	生乳 たまご ツナ おから ひじき さつまあげ 大豆 とうふ	ほうれんそう なめたけ (赤こんにゃく) ごぼう だいこん にんじん 青ねぎ いよかん
11日	水	牛乳	ごはん 焼きししゃも 小松菜の昆布あえ じゃがいものそぼろ煮 かみかみの日	＊ 油 じゃがいも さとう でんぷん	生乳 ししゃも こんぶ とり肉 あつあげ	キャベツ こまつな にんじん たまねぎ (こんにゃく)
12日	木	牛乳	中華めん 揚げ肉団子 もやしとピーマンの炒め物 ちゃんぽん汁	中華めん 油 ごま油	生乳 ミートボール ぶた肉 なた	もやし ピーマン キャベツ にんじん とうもろこし 青ねぎ
13日	金	牛乳	麦ごはん とうふナゲット ごぼうサラダ チキンカレー	＊ 小麦 油 ドレッシング じゃがいも カレールウ	生乳 とうふナゲット ツナ とり肉	ごぼう きゅうり たまねぎ にんじん りんご
16日	月	牛乳	ごはん ほっけの一夜干し にんじんのかつおあえ おでん お祝いケーキ 卒園お祝い献立	＊ さといも さとう ケーキ	生乳 ほっけ かつおぶし とり肉 ちくわ がんもどき こんぶ	にんじん はくさい だいこん (赤こんにゃく)
17日	火	牛乳	麦ごはん ぶた肉の甘辛がらめ ほうれんそうのいそあえ かき玉汁	＊ 小麦 でんぷん 油 さとう	生乳 ぶた肉 のり かまぼこ とうふ たまご	ほうれんそう もやし たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ
18日	水	牛乳	コッペパン ハンバーグ ブロッコリーサラダ コーンポタージュ	コッペパン ドレッシング じゃがいも ホワイトルウ	生乳 ハンバーグ 豆乳	ブロッコリー キャベツ にんじん たまねぎ とうもろこし マッシュルーム

☆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。