



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
13日	月	牛乳	ごはん	さけのチリソース 春雨サラダ 中華どんぶり	米 でんぷん 油 さとう はるさめ ドレッシング ごま油	生乳 さけ ぶた肉	白ねぎ 赤ピーマン きゅうり にんじん たまねぎ はくさい チンゲンサイ
14日	火	牛乳	麦ごはん	厚揚げのそぼろあんかけ いんげんのツナあえ わかめのみそ汁	米 麦 さとう でんぷん ドレッシング	生乳 あつあげ とり肉 ツナ 油あげ わかめ みそ	にんじん さやいんげん たまねぎ しめじ 青ねぎ
15日	水	牛乳	コッパン	焼きウインナー キャベツのカレーソテー コーンポタージュ	コッパン 油 じゃがいも ホワイトルウ	生乳 ウインナー 豆乳	にんじん キャベツ ピーマン たまねぎ とうもろこし マッシュルーム
16日	木	牛乳	ごはん	とり肉のから揚げ ほうれんそうのかつおあえ すまし汁 お祝いゼリー 入園・進級お祝いこんだて	米 でんぷん 油 お祝いゼリー	生乳 とり肉 かつおぶし かまぼこ	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
17日	金	牛乳	麦ごはん	さばの塩焼き きんぴらごぼう 大根のみそ汁 減塩の日	米 麦 さとう ごま油	生乳 さば さつまあげ とうふ 油あげ みそ	ごぼう (赤こんにやく) にんじん だいこん 青ねぎ
20日	月	牛乳	ごはん	春巻き チンゲンサイの香味あえ マーボー豆腐	米 油 ドレッシング さとう でんぷん	生乳 とうふ ぶた肉 赤みそ みそ	はるまき チンゲンサイ もやし にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ 青ねぎ
21日	火	牛乳	麦ごはん	ねぎ塩やきとり ふきの煮物 じゃがいものみそ汁	米 麦 さとう じゃがいも	生乳 とり肉 油あげ わかめ みそ	白ねぎ にんじん ふき たまねぎ えのきたけ 青ねぎ
22日	水	牛乳	ごはん	千草焼き きゅうりのごま昆布あえ 筑前煮 かみかみの日	米 ごま さとも 油 さとう	生乳 たまご ツナ おから こんぶ とり肉	ほうれんそう にんじん きゅうり れんこん ごぼう しいたけ (赤こんにやく) さやいんげん
23日	木	牛乳	ソフトめん	バイドポテト 海そうサラダ カレーソース	ソフトめん じゃがいも 油 ドレッシング カレールウ	生乳 海そうミックス ぶた肉 とり肉 大豆	だいこん たまねぎ にんじん マッシュルーム りんご
24日	金	牛乳	麦ごはん	さわらの竜田揚げ 春キャベツの赤しそあえ がた汁 和食の日	米 麦 でんぷん 油	生乳 さわら ぶた肉 とうふ みそ	キャベツ 赤しそ にんじん だいこん ごぼう 青ねぎ
27日	月	牛乳	ごはん	てりやきハンバーグ 切干大根のツナあえ かき玉汁	米 さとう でんぷん	生乳 ハンバーグ ツナ かまぼこ とうふ たまご	切干大根 こまつな にんじん たまねぎ えのきたけ 青ねぎ
28日	火	牛乳	麦ごはん	焼きししゃも わかめの酢の物 近江牛の肉じゃが 食育の日・はちまんの日	米 麦 油 さとう じゃがいも	生乳 ししゃも わかめ ちくわ 牛肉(近江牛)	きゅうり にんじん たまねぎ (こんにやく) さやいんげん
30日	木	牛乳	ごはん	ぶた肉の甘酢がらめ たけのこのかつお炒め キャベツのみそ汁	米 でんぷん 油 さとう ごま油	生乳 ぶた肉 さつまあげ かつおぶし 油あげ みそ	たけのこ (赤こんにやく) にんじん たまねぎ キャベツ

☆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。

お知らせ

がっこうきゅうしょく

じょうほうはっしん

学校給食センターからの情報発信について



がっこうきゅうしょく
学校給食センターホームページには、
がっこうきゅうしょく ないよう しょくざい きんち こんだてひよう
学校給食の内容、食材の産地、献立表、
スクールランチ(食育啓発紙)、給食
しよいくけいはつし きゅうしょく
レシビなどを掲載しています。

近江八幡市
学校給食センター



にゅうえん しんきゅう
入園・進級

おめでとうございます。