



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
1日	金	牛乳 麦ごはん	あじの塩こうじ焼き 大根とささみのあえもの ゆばのすまし汁 かしわもち 端午の節句献立	米 麦 さとう ごま油 かしわもち	牛乳 あじ とり肉 とうふ かまぼこ ゆば	きゅうり だいこん にんじん たまねぎ みつば
7日	木	牛乳 ソフトめん	かきあげ 豚肉といんげんの炒め物 きつねうどん汁	ソフトめん 油 さとう ごま油	牛乳 ぶた肉 油あげ	野菜かきあげ にんじん さやいんげん たまねぎ しいたけ 青ねぎ
8日	金	牛乳 麦ごはん	さばの塩焼き キャベツの昆布あえ かぼちゃのみそ汁	米 麦	牛乳 さば こんぶ 油あげ みそ	キャベツ こまつな たまねぎ かぼちゃ 青ねぎ
11日	月	牛乳 ごはん	肉団子の甘酢あん チンゲンサイの中華あえ 春雨スープ	米 油 さとう でんぱん ドレッシング はるさめ	牛乳 ミートボール ぶた肉	チンゲンサイ もやし にんじん たまねぎ しめじ
12日	火	牛乳 麦ごはん	にしんのしょうが焼き きゅうりのごま酢あえ 高野豆腐の卵とじ	米 麦 さとう ごま	牛乳 にしん わかめ かまぼこ 高野豆腐 たまご	きゅうり にんじん たまねぎ しいたけ 青ねぎ
13日	水	牛乳 コッパパン	さけフライ ポテトソテー 野菜のコンソメスープ	コッパパン 油 じゃがいも ひよこまめ 米粉マカロニ	牛乳 さけフライ ベーコン	ピーマン にんじん たまねぎ マッシュルーム
14日	木	牛乳 ごはん	とり肉のぼん酢焼き もやしと小松菜のかつおあえ 春キャベツのみそ汁 和食の日	米	牛乳 とり肉 かつおぶし とうふ 油あげ みそ	もやし こまつな たまねぎ にんじん キャベツ
15日	金	牛乳 麦ごはん	ほっけの一夜干し ほうれんそうのいそあえ じゃがいもと厚揚げの煮物	米 麦 じゃがいも さとう	牛乳 ほっけ のり ぶた肉 あつあげ	ほうれんそう キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ さやいんげん
18日	月	牛乳 ごはん	さわらのかんきつ風味焼き 赤こんにゃく煮 打ち豆汁 ぶどうゼリー 食育の日・はちまんの日	米 油 ドレッシング さとう さといも ぶどう ゼリー	牛乳 さわら かつおぶし 打ち豆(大豆) 油あげ みそ	(赤こんにゃく) にんじん だいこん 青ねぎ
19日	火	牛乳 麦ごはん	切干大根入りビビンバ 揚げかぼちゃ トッポギスープ かみかみの日	米 麦 さとう ごま油 油 トッポギ	牛乳 ぶた肉	しいたけ 切干大根 ほうれんそう かぼちゃ にんじん たまねぎ しめじ 青ねぎ
20日	水	牛乳 ごはん	焼きししゃも いんげんのごまあえ とりじゃが	米 油 ごま じゃがいも さとう	牛乳 ししゃも とり肉	さやいんげん にんじん たまねぎ (赤こんにゃく)
21日	木	牛乳 ソフトめん	いかのハーブ焼き ごぼうとアスパラのサラダ ミートソース	ソフトめん オリーブ油 ドレッシング 油 さとう ハヤシルウ	牛乳 いか ツナ とり肉 ぶた肉 大豆	アスパラガス ごぼう 赤ピーマン たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト
22日	金	牛乳 麦ごはん	白身魚の甘酢あん 味付けきゅうり 具だくさんみそ汁 減塩の日	米 麦 でんぱん 油 さとう ごま油 じゃがいも	牛乳 ホキ ぶた肉 とうふ みそ	きゅうり にんじん たまねぎ
25日	月	牛乳 ごはん	厚揚げの肉みそかけ にらともやしの炒めもの もずく汁	米 さとう 油	牛乳 あつあげ ぶた肉 赤みそ とりだんご もずく	にんじん もやし にら たまねぎ えのきたけ
26日	火	牛乳 麦ごはん	かつおとじゃがいもの甘辛がらめ キャベツのかりかり梅あえ なめこのみそ汁	米 麦 じゃがいも でんぱん 油 さとう	牛乳 かつお 油あげ みそ	キャベツ うめぼし にんじん だいこん なめこ 青ねぎ
27日	水	牛乳 コッパパン	ハンバーグケチャップソース ごぼうサラダ グリーンポタージュ	コッパパン さとう ドレッシング ホワイトルウ	牛乳 ハンバーグ 豆乳	赤ピーマン ごぼう さやいんげん たまねぎ とうもろこし マッシュルーム グリーンピース
28日	木	牛乳 ごはん	いわしのかりかりフライ きゅうりのつぼ漬けあえ じゃがいものみそ汁 はちまんの日	米 油 じゃがいも	牛乳 いわしのかりかり 油あげ わかめ みそ	きゅうり つぼづけ たまねぎ にんじん 青ねぎ
29日	金	牛乳 麦ごはん	揚げコーンシューマイ 糸寒天のスパイシー炒め 八宝菜	米 麦 油 でんぱん ごま油	牛乳 かんてん ぶた肉 いか	コーンシューマイ もやし チンゲンサイ にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ しいたけ

☆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。 **赤字**は近江八幡市産、**下線**は滋賀県産の食材です。