



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	水	牛乳 コッペパン	チキンカツ 夏野菜のトマト煮 コンソメスープ	<u>コッペパン</u> 小麦粉 パン粉 油 さとう じゃがいも	牛乳 とり肉	にんじん たまねぎ なす <u>ズッキーニ</u> トマト キャベツ とうもろこし マッシュルーム
2日	木	牛乳 ごはん	あじの塩こうじから揚げ 五目豆煮 大根のみそ汁 和食の日	米 でんぷん 油 さとう	牛乳 あじ 大豆 さつまいも こんぶ とうふ 油あげ みそ	ごぼう にんじん (赤こんにゃく) <u>だいこん</u> えのきたけ <u>青ねぎ</u>
3日	金	牛乳 麦ごはん	ガパオライス風どんぶり 目玉焼き チンゲンサイのスープ ★ばくばくレシピグランプリ献立	米 麦 さとう	牛乳 ぶた肉 あつあげ ひじき たまご	<u>たまねぎ</u> ピーマン (赤こんにゃく) にんじん もやし チンゲンサイ たけのこ しめじ
6日	月	牛乳 ごはん	さばのしょうが焼き キャベツのかりかり梅あえ 冬瓜のみそ汁	米 さとう	牛乳 さば あつあげ みそ	<u>キャベツ</u> うめぼし にんじん とうがん <u>青ねぎ</u>
7日	火	牛乳 麦ごはん	てりやきハンバーグ ほうれんそうのかつおあえ 七タ汁 七夕献立 七タゼリー	米 麦 さとう でんぷん はるさめ 七タゼリー	牛乳 ハンバーグ かつおぶし とり肉 かまぼこ	<u>ほうれんそう</u> もやし にんじん <u>たまねぎ</u> オクラ
8日	水	牛乳 ごはん	こあゆの甘辛がらめ きゅうりとわかめのごま酢あえ 近江牛の肉じゃが 食育の日・はちまんの日	米 でんぷん 油 ごま さとう じゃがいも	牛乳 <u>こあゆ</u> わかめ <u>牛肉(近江牛)</u>	<u>きゅうり</u> にんじん たまねぎ (赤こんにゃく) さやいんげん
9日	木	牛乳 ごはん	とり肉のから揚げ かみかみ中華あえ かきたまコーンスープ かみかみの日	米 でんぷん 油 ドレッシング	牛乳 とり肉 こんぶ たまご	にんじん 切干大根 <u>たまねぎ</u> えのきたけ チンゲンサイ とうもろこし
10日	金	牛乳 麦ごはん	とうふナゲット 夏野菜カレー フルーツポンチ	米 麦 油 カレールウ ゼリー	牛乳 とうふナゲット ぶた肉	<u>たまねぎ</u> にんじん <u>なす</u> <u>ズッキーニ</u> かぼちゃ トマト りんご みかん

☆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。



れいわ ねんど おやこ **令和7年度「親子でチャレンジ！ばくばくレシピ」受賞作品の紹介** じゅしょう さくひん しょうかい

れいわ ねんど おやこ 令和7年度「親子でチャレンジ！ばくばくレシピ」のご応募ありがとうございました。 おうぼ

テーマは「ふるさと食材を使ったごはんがすすむレシピ」です。 くわ 詳しいレシピは、ホームページを らん ご覧ください。



ガパオライス風どんぶり

かつみっか じっし **7月3日に実施します！**

- 準グランプリ賞**
- 野菜がおいしく香る ばくばくドライカレー
 - ナスの豚バラと赤こんにゃくのみそ煮

アイデア賞

- ごはんがすすむ！サバと近江野菜のトマト煮込み
- 信長ねぎのキャシュ・サンパート
- 無限赤こんにゃく
- オクラの塩きんぴら



れいわ ねんど おやこ 令和8年度も「親子でチャレンジ！ばくばくレシピ」を募集します。 ぼしゅう

テーマは、「野菜をおいしく食べるばくばくレシピ」です。

ご案内は、後日配布予定です。

たくさんのご応募、お待ちしております。



近江八幡市学校給食センター
ホームページ

詳しくは、「近江八幡 ばくばくレシピ」
で検索してください。

近江八幡 ばくばくレシピ

