



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	水	牛乳 黒糖 コッペパン	フライドチキン いんげんとコーンのサラダ 夏野菜のミネストローネ	<u>こくとうコッペパン</u> でんぷん 油 ドレッシング さとう	<u>生乳</u> とり肉	さやいんげん とうもろこし にんじん たまねぎ <u>ズッキーニ</u> なす マッシュルーム トマト
3日	木	牛乳 ごはん	さばの塩焼き きゅうりのごま昆布あえ じゃがいものみそ汁	米 ごま じゃがいも	<u>生乳</u> さば こんぶ 油あげ みそ	にんじん <u>きゅうり</u> たまねぎ 青ねぎ
4日	金	牛乳 麦ごはん	焼きぎょうざ 春雨サラダ ホイコーロー	米 麦 はるさめ ドレッシング さとう でんぷん	<u>生乳</u> ぎょうざ ぶた肉 あつあげ 赤みそ	チンゲンサイ もやし にんじん たまねぎ ピーマン キャベツ
7日	月	牛乳 ごはん	とり肉のみそ焼き きんぴらごぼう ゆばのすまし汁	米 さとう ごま油	<u>生乳</u> とり肉 みそ さつまあげ とうふ かまぼこ ゆば	ごぼう (赤こんにゃく) たまねぎ にんじん <u>みつば</u>
8日	火	牛乳 麦ごはん	いかナゲット コーンサラダ キーマカレー	米 麦 油 ドレッシング レンズ豆 カレールウ	<u>生乳</u> いかナゲット とり肉 豆乳	キャベツ とうもろこし たまねぎ にんじん 赤ピーマン トマト りんご
9日	水	牛乳 ごはん	厚揚げの甘辛だれ わかめとじゃこの酢の物 根菜汁 なし	米 さとう でんぷん さといも	<u>生乳</u> あつあげ わかめ ちりめんじゃこ ぶた肉 みそ	<u>きゅうり</u> だいこん にんじん れんこん 青ねぎ なし
10日	木	牛乳 ごはん	白身魚の磯辺から揚げ もやしのおひたし ぶたじゃが	米 でんぷん 油 じゃがいも さとう	<u>生乳</u> ホキ あおのり ぶた肉	もやし ほうれんそう にんじん たまねぎ さやいんげん (赤こんにゃく)
11日	金	牛乳 麦ごはん	さんまのしょうが焼き キャベツの赤しそあえ かぼちゃのみそ汁	米 麦 さとう	<u>生乳</u> さんま 油あげ みそ	キャベツ 赤しそ たまねぎ えのきたけ かぼちゃ 青ねぎ
14日	月	牛乳 ごはん	ぶた肉のから揚げ もやしのナムル 中華スープ	米 でんぷん 油 ドレッシング	<u>生乳</u> ぶた肉 こんぶ とうふ	にんじん もやし たまねぎ チンゲンサイ しいたけ
15日	火	牛乳 麦ごはん	あじの香味だれかけ 切干大根のぼん酢あえ さつまいものみそ汁	米 麦 油 さとう でんぷん さつまいも	<u>生乳</u> あじ とり肉 油あげ みそ	白ねぎ ほうれんそう 切干大根 たまねぎ
16日	水	牛乳 コッペパン	ポテトキッシュ(洋風卵焼き) カラフルサラダ きのこの豆乳スープ	<u>コッペパン</u> じゃがいも ドレッシング	<u>生乳</u> たまご ウインナー とり肉 豆乳	キャベツ <u>きゅうり</u> 赤ピーマン たまねぎ にんじん エリンギ まいたけ
17日	木	牛乳 麦ごはん	とり肉とれんこんの甘辛揚げ にんじんのツナあえ 赤だし	米 麦 でんぷん 油 さとう ドレッシング	<u>生乳</u> とり肉 ツナ わかめ とうふ 油あげ みそ 赤みそ	れんこん にんじん <u>こまつな</u> だいこん 青ねぎ
18日	金	牛乳 麦ごはん	いわしの南蛮漬け 近江牛と赤こんにゃくのしぐれ煮 丁字ふのすまし汁	米 麦 でんぷん 油 さとう 丁字ふ	<u>生乳</u> いわし <u>牛肉(近江牛)</u>	たまねぎ ごぼう (赤こんにゃく) にんじん はくさい えのきたけ 青ねぎ
24日	木	牛乳 ごはん	春巻き もやしの香味あえ かきたまコーンスープ	米 油 ドレッシング でんぷん	<u>生乳</u> たまご	はるまき もやし <u>きゅうり</u> にんじん たまねぎ とうもろこし 青ねぎ
25日	金	牛乳 麦ごはん	ほっけの一夜干し さといものそぼろ煮 豆腐のみそ汁 お月見ゼリー	米 麦 さといも さとう でんぷん 月見ゼリー	<u>生乳</u> ほっけ ぶた肉 とうふ みそ	たまねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ
28日	月	牛乳 ごはん	ちくわのカレー揚げ 五目豆煮 なめこと厚揚げのみそ汁	米 でんぷん 油 さとう	<u>生乳</u> ちくわ 大豆 こんぶ あつあげ みそ	れんこん ごぼう (赤こんにゃく) にんじん だいこん なめこ 青ねぎ
29日	火	牛乳 麦ごはん	にんじんシューマイ 海そうサラダ マーボー豆腐	米 麦 ドレッシング さとう でんぷん	<u>生乳</u> 海そうミックス とうふ ぶた肉 赤みそ みそ	にんじんシューマイ もやし 黄ピーマン にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ 青ねぎ
30日	水	牛乳 コッペパン	さけのマスタード焼き ごぼうサラダ 米粉マカロニグラタン煮	<u>コッペパン</u> でんぷん ドレッシング 米粉マカロニ ホワイトルウ	<u>生乳</u> さけ とり肉 豆乳	ごぼう <u>きゅうり</u> たまねぎ にんじん 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。