



| 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  | 火  | 牛乳<br>麦ごはん  | こあゆの甘酢がらめ<br>もやしのかつおあえ<br>じゃがいものそぼろ煮<br>びわ湖の日献立・食育の日     | ※ 麦 でんぷん 油<br>さとう じゃがいも  | 牛乳 小あゆ<br>かつおぶし とり肉<br>あつあげ             | もやし 小まつな<br>にんじん たまねぎ<br>(こんにやく) えだ豆                |
| 2日  | 水  | 牛乳<br>コッパパン | とり肉のマーマレード焼き<br>★あまうまラトウイユ<br>コンソメスープ<br>★ばくばくレシビグランプリ献立 | コッパパン さとう<br>マーマレード 油    | 牛乳 とり肉<br>ウインナー                         | にんじん たまねぎ<br>なす ブッキーニ トマト<br>キャベツ とうもろこし<br>マッシュルーム |
| 3日  | 木  | 牛乳<br>ごはん   | あじのかば焼き<br>きゅうりのごま酢あえ<br>みそけんちん汁<br>和食の日                 | ※ 油 さとう ごま<br>でんぷん       | 牛乳 あじ ツナ とうふ<br>油あげ みそ                  | にんじん きゅうり<br>だいこん ごぼう<br>しめじ 青ねぎ                    |
| 4日  | 金  | 牛乳<br>麦ごはん  | エビシューマイ<br>ぶた肉と野菜のスパイシー炒め<br>トッポギスープ<br>減塩の日             | ※ 麦 油 でんぷん<br>トッポギ       | 牛乳 えびシューマイ<br>ぶた肉                       | にんじん キャベツ<br>ピーマン たまねぎ<br>チンゲンサイ しいたけ               |
| 7日  | 月  | 牛乳<br>ごはん   | おろしハンバーグ<br>キャベツのかりかり梅あえ<br>七タ汁<br>七タゼリー<br>七夕献立         | ※ さとう でんぷん<br>はるさめ 七タゼリー | 牛乳 ハンバーグ<br>とり肉 かまぼこ                    | だいこん キャベツ<br>うめぼし たまねぎ<br>オクラ                       |
| 8日  | 火  | 牛乳<br>麦ごはん  | さばの塩焼き<br>きゅうりのつぼづけあえ<br>じゃがいものみそ汁<br>はちまんの日             | ※ 麦 じゃがいも                | 牛乳 さば 油あげ<br>わかめ みそ                     | きゅうり つぼづけ<br>にんじん たまねぎ<br>青ねぎ                       |
| 9日  | 水  | 牛乳<br>ごはん   | ぶた肉のから揚げ<br>もやしのナムル<br>中華スープ<br>かみかみの                    | ※ でんぷん 油<br>ドレッシング       | 牛乳 ぶた肉 こんぶ<br>とうふ                       | にんじん もやし<br>たまねぎ チンゲンサイ<br>しめじ                      |
| 10日 | 木  | 牛乳<br>ごはん   | 千草焼き<br>五目豆煮<br>冬瓜のみそ汁                                   | ※ さとう                    | 牛乳 たまご ツナ<br>おから 大豆<br>さつまあげ あつあげ<br>みそ | ほうれんそう ごぼう<br>(赤こんにやく)<br>にんじん とうがん<br>えのきたけ 青ねぎ    |
| 11日 | 金  | 牛乳<br>麦ごはん  | たらフライ<br>近江牛の夏野菜カレー<br>フルーツポンチ                           | ※ 麦 油 カレールウ<br>ゼリー       | 牛乳 たらフライ<br>牛肉(近江牛)                     | たまねぎ にんじん<br>なす ブッキーニ<br>ピーマン かぼちゃ<br>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。太字は近江八幡市産、下線は滋賀県産の食材です。



## 令和6年度「親子でチャレンジぱくぱくレシピ」受賞作品の紹介

令和6年度「親子でチャレンジぱくぱくレシピ」のご応募ありがとうございました。テーマは「野菜が苦手な子ども  
おいしく食べられる野菜の料理」です。詳しいレシピは、ホームページをご覧ください。

## グランプリ賞

## ★あまうまラトウイユ

がつつつか じっし  
7月2日に実施します！

## 準グランプリ賞

## 夏野菜ガパオライス

## 小松菜のチャンプル風

## 野菜たっぷりケチャップ炒め



## アイデア賞

## ビタミンたっぷりリゾット

## 冷やしちゃんぽんうどん

## モチモチれんこんもち

## 苦手な野菜も食べられちゃう！

## カレー風味サクサク揚げぎょうざ

近江八幡市学校給食セン  
ター

学校給食センター

LINE近江八幡市公式アカウント  
給食センターからは、毎月献立表やレシピなど  
を

令和7年度も「親子でチャレンジぱくぱくレシピ」を募集します。

テーマは、「近江八幡市の農林水産物(魚・肉・野菜)や特産品を  
使ったごはんがすすむ料理」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。