

[小学校] 令和6年 3月 学校給食献立表

近江八幡市
学校給食センター

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	さわらのてり焼き なのはなのごまドレあえ とうふのすまし汁 ひなあられ ひなまつり献立	米 麦 油 さとう でんぶん ドレッシング ひなあられ	生乳 さわら とうふ かまぼこ	なばな もやし とうもろこし にんじん たまねぎ みつば
4日	月	牛乳 ごはん	ソースチキンカツ キャベツのゆかりあえ みそけんちん汁 減塩の日	米 小麦粉 パン粉 油 さとう	生乳 とり肉 油あげ とうふ みそ	キャベツ 赤しそ だいこん にんじん 青ねぎ (こんにゃく)
5日	火	牛乳 麦ごはん	白身魚のチリソース はるさめのあまからいため トッポグスープ	米 麦 でんぶん 油 さとう はるさめ ごま油 トッポギ	生乳 ホキ ぶた肉 わかめ	白ねぎ しょうが にんにく たまねぎ 赤ピーマン にら はくさい にんじん しいたけ
6日	水	牛乳 ごはん	さばの塩焼き ほうれんそうのかつおあえ さといものみそ煮 りんご	米 さといも さとう	生乳 さば かつおぶし ぶた肉 みそ	ほうれんそう もやし にんじん だいこん さやいんげん りんご
7日	木	牛乳 ソフト めん	ベイクドポテト ブロッコリーサラダ カレーソース	ソフトめん ベイクドポテト 油 ドレッシング カレールー	生乳 ぶた肉 とり肉 大豆	ブロッコリー とうもろこし たまねぎ にんじん マッシュルーム
8日	金	牛乳 麦ごはん	おろしとうふハンバーグ 近江牛と赤こんのしぐれ煮 丁字ふのすまし汁 オレンジゼリー 食育の日・はちまんの日	米 麦 さとう でんぶん 丁字ふ オレンジゼリー	生乳 とうふハンバーグ 牛肉(近江牛) かまぼこ	だいこん ごぼう (赤こんにゃく) しょうが にんじん たまねぎ しめじ 青ねぎ
11日	月	牛乳 ごはん	はるまき きゅうりのちゅうかあえ マーボーとうふ	米 油 ドレッシング さとう でんぶん	生乳 とり肉 とうふ ぶた肉 八丁みそ みそ	はるまき きゅうり にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ 青ねぎ しょうが にんにく
12日	火	牛乳 麦ごはん	にしんの煮つけ はくさいのこんぶあえ じゃがいものみそ汁 なっとう かみかみの日	米 麦 さとう じゃがいも	生乳 にしん こんぶ 油あげ わかめ みそ なっとう	しょうが はくさい こまつな たまねぎ 青ねぎ
13日	水	牛乳 こくとう コッペパン	とり肉のハーブ焼き ビーンズサラダ パンプキンポタージュ	こくとうコッペパン ドレッシング ホワイトルー	生乳 とり肉 ミックスビーンズ 豆乳	キャベツ 赤ピーマン たまねぎ かぼちゃ
14日	木	牛乳 ごはん	さけのたつたあげ こうやどうふの煮もの キャベツのみそ汁 和食の日	米 でんぶん 油 さとう	生乳 さけ こうやどうふ さつまあげ ぶた肉 みそ	しょうが にんじん さやいんげん キャベツ たまねぎ 青ねぎ
15日	金	牛乳 麦ごはん	ぶた肉のあますあん チンゲンサイの香味あえ かきたまコーンスープ おいおいデザート 卒業お祝い献立	米 麦 でんぶん 油 さとう ドレッシング おいおいケーキ	生乳 ぶた肉 たまご	しょうが もやし チンゲンサイ にんじん たまねぎ えのきたけ とうもろこし 青ねぎ

☆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。



卒業
おめでとう!



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
配信しています。登録よろしくお願いします。

学校給食センター



近江八幡市学校給食センター
ホームページ