



平成31年 4月

学校給食献立表

近江八幡市教育委員会

日曜日	献立名	おもな材料		
		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もとになる
10水	牛乳 ご飯 和風ハンバーグ 大根のさっぱり和え じゃがいものみそ汁	米 でんぷん ドレッシング じゃがいも	牛乳 ハンバーグ とうふ 油あげ わかめ みそ	りんご しょうが だいこん にんじん きゅうり たまねぎ 青ねぎ
11木	牛乳 中華めん 焼きぎょうざ 中華風磯和え とんこつラーメン汁	中華めん ごま油	牛乳 ぎょうざ とり肉 のり ぶた肉 なた	こまつな キャベツ はくさい にんじん 青ねぎ りょくとうもやし
12金	牛乳 麦ご飯 あじフライ 海そうサラダ ポークカレー	米 麦 油 ドレッシング じゃがいも カレールウ	牛乳 あじフライ 海そうミックス ツナ ぶた肉	きゅうり たまねぎ にんじん りんご
15月	牛乳 ご飯 ピピンパ ごぼうのから揚げ トックスープ お祝いデザート	米 さとう ごま油 からあげ粉 でんぷん 油 トック お祝いデザート	牛乳 牛肉 とり肉	しょうが にんにく 赤こんにゃく りょくとうもやし ほうれんそう ごぼう チンゲンサイ ぶなしめじ にんじん たまねぎ
16火	牛乳 麦ご飯 ぶりのみそ焼き たけのことぶきの煮物 ゆばのすまし汁	米 麦 さとう	牛乳 ぶり みそ さつま揚げ とうふ 花かまぼこ ゆば	しょうが たけのこと たまねぎ ぶき にんじん えのきたけ みつば
17水	牛乳 米粉コッペパン 豚のマーマレード焼き かぼちゃサラダ トマトスープ	米粉コッペパン マーマレード ドレッシング さとう	牛乳 ぶた肉	かぼちゃ きゅうり たまねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム トマト
18木	牛乳 ご飯 厚揚げのそぼろあんかけ 赤こんの和風あえ 打ち豆汁	米 さとう でんぷん ドレッシング	牛乳 厚あげ とり肉 打ち豆 とうふ 油あげ みそ	赤こんにゃく キャベツ とうもろこし にんじん たまねぎ 青ねぎ
19金	牛乳 麦ご飯 鶏のからあげ 切干大根の中華和え 春雨スープ	米 麦 でんぷん 油 ドレッシング りょくとうはるさめ	牛乳 とり肉 ツナ ぶた肉	にんにく しょうが こまつな 切干だいこん にんじん たまねぎ なら りょくとうもやし チンゲンサイ
22月	牛乳 ご飯 いかの天ぷら つぼつけあえ 白玉汁	米 油 白玉もち	牛乳 いかの天ぷら こんぶ とり肉	キャベツ つぼつけ にんじん たまねぎ えのきたけ 青ねぎ



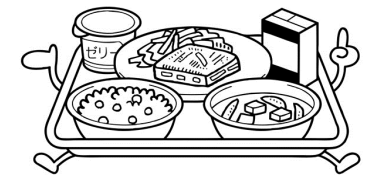
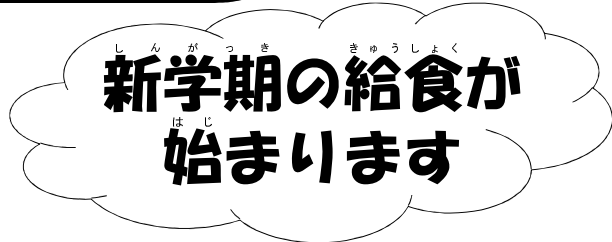
学校給食センターHP



〈小学校〉

日曜日	献立名	おもな材料		
		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もとになる
23火	牛乳 麦ご飯 干草焼き 高野豆腐の煮物 豚汁 ココアの素	米 麦 でんぷん さとう ココアの素	牛乳 たまご ツナ ひじき おから ごうやとうふ さつま揚げ ぶた肉 とうふ みそ	ほうれんそう しいたけ さやいんげん にんじん だいこん こんにゃく ごぼう 青ねぎ
24水	牛乳 キャロットピラフ 鮭のマスタード焼き じゃがいもとアスパラのソテー グリーンピースのポタージュ	米 キャロットピラフの素 でんぷん じゃがいも 油 ホホワイトルウ	牛乳 さけ ウインナー	にんにく アスパラガス たまねぎ グリーンピース とうもろこし マッシュルーム
25木	牛乳 ソフトめん しのだ煮 きゅうりの酢の物 わかめうどん汁	ソフトめん さとう	牛乳 しのだ煮 ツナ とり肉 油あげ わかめ	きゅうり にんじん たまねぎ 青ねぎ
26金	牛乳 麦ご飯 とりの照り焼き 小松菜の煮びたし なめこのみそ汁	米 麦 さとう	牛乳 とり肉 さつま揚げ とうふ 油あげ みそ	こまつな キャベツ なめこ たまねぎ だいこん 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。



給食当番の身支度チェック

- ①髪の毛は全部帽子にいれましょう
- ②マスクはきちんとつけましょう
- ③つめは短く切っておきましょう
- ④手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤清潔な白衣を身につけましょう