



平成31年 4月

学校給食献立表

近江八幡市教育委員会



学校給食センターHP

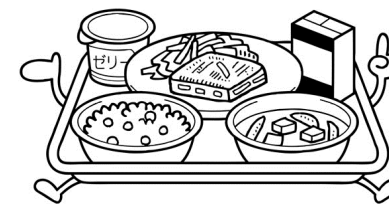
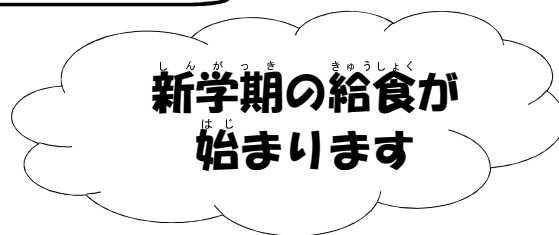


<中学校>

日曜日	献立名	おもな材料					
		主に体の組織を作る食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
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	ハンバーグ 豆腐 油あげ みそ	牛乳 わかめ	にんじん 青ねぎ	りんご しょうが だいこん きゅうり たまねぎ	米 でんぷん じゃがいも	ドレッシング
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 チーズ	ぎょうざ とり肉 豚肉 なると	牛乳 のり チーズ	小松菜 にんじん 青ねぎ	キャベツ 白菜 緑豆もやし	中華めん	ごま油
12金	牛乳 麦ご飯 あじフライ 海そうサラダ ポークカレー	あじフライ ツナ 豚肉	牛乳 海そうミックス	にんじん	きゅうり たまねぎ りんご	米 麦 じゃがいも	油 ドレッシング カレールー
15月	牛乳 ご飯 ピビンバ ごぼうのから揚げ トックスープ お祝いデザート	牛肉 とり肉	牛乳	ほうれん草 チンゲンサイ にんじん	しょうが にんにく 赤こんにゃく 緑豆もやし ごぼう ぶなしめじ たまねぎ	米 砂糖 からあげ粉 でんぷん トック お祝いデザート	ごま油 油
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	ぶり みそ さつま揚げ 豆腐 ゆば 花かまぼこ	牛乳	にんじん みつば	しょうが たけのこ たまねぎ えのきたけ	米 麦 砂糖	
17水	牛乳 米粉コッペパン 豚のマーメイド焼き かぼちゃサラダ トマトスープ	豚肉	牛乳	かぼちゃ にんじん トマト	きゅうり たまねぎ キャベツ マッシュルーム	米粉コッペパン 砂糖	マーメイド ドレッシング
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	厚揚げ とり肉 打ち豆 豆腐 油あげ みそ	牛乳	にんじん 青ねぎ	(赤こんにゃく) キャベツ とうもろこし たまねぎ	米 砂糖 でんぷん	ドレッシング
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	とり肉 ツナ 豚肉	牛乳	小松菜 にんじん いら チンゲンサイ	にんにく しょうが 切干大根 たまねぎ 緑豆もやし	米 麦 でんぷん 緑豆春雨	油 ドレッシング
22月	牛乳 ご飯 いかの天ぷら つぼづけあえ 白玉汁	いかの天ぷら とり肉	牛乳 こんにふ	にんじん 青ねぎ	キャベツ つぼづけ たまねぎ えのきたけ	米 白玉もち	油

日曜日	献立名	おもな材料					
		主に体の組織を作る食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
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	卵 ツナ おから 高野豆腐 さつま揚げ 豚肉 豆腐 みそ	牛乳 ひじき	ほうれん草 さやいんげん にんじん 青ねぎ	しいたけ だいこん (こんにゃく) ごぼう	米 麦 でんぷん 砂糖 ココアの素	
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ージュ	さけ ウインナー	牛乳		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	米 キャロットピラフの素 でんぷん じゃがいも	油 ホワイトルウ
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	しのだ煮 ツナ とり肉 油あげ わかめ	牛乳 わかめ	にんじん 青ねぎ	きゅうり たまねぎ	ソフトめん 砂糖	
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	とり肉 さつま揚げ 豆腐 油あげ みそ	牛乳	小松菜 青ねぎ	キャベツ なめこ たまねぎ だいこん	米 麦 さとう	

★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