

日曜日	献立名	体内での働き			主菜
		おもに体をつくる食品(赤)	おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体の調子を整える食品(緑)	
2 (月)	ごはん 牛乳 ソーセージステーキ カラフルサラダ 豆乳コーンポタージュ 〈栗東食材の日〉	牛乳 ソーセージステーキ 豆乳	米 米ぬか油 イタリアンドレッシング ホワイトルウ	こまつな 栗東産だいこん にんじん とうもろこし たまねぎ パセリ	肉
3 (火)	ごはん 牛乳 とり肉のみたらし焼き 菜の花の塩こうじ炒め とうふのすまし汁 ひなあられ 〈栗東食材の日〉	牛乳 とり肉 ハム とうふ	米 米ぬか油 さとう でん粉 ひなあられ	しょうが なのはな キャベツ 栗東産キャベツ にんじん えのきたけ たまねぎ みつば	肉
4 (水)	ごはん 牛乳 あじの香味だれかけ もやしの中華あえ 八宝菜 〈栗東食材の日〉	牛乳 あじ ぶた肉	米 滋賀県産米粉 米ぬか油 さとう ごま油 でん粉	ねぎ にんにく きゅうり もやし はくさい 栗東産はくさい たまねぎ にんじん たけのこ 乾しいたけ さやえんどう	
5 (木)	ごはん 牛乳 ぶた肉のカリン揚げ にんじんの炒めもの わかめのみそ汁	牛乳 ぶた肉 まぐろ かつおぶし わかめ 油揚げ みそ	米 滋賀県産米粉 米ぬか油	しょうが にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ	肉
6 (金)	ごはん 牛乳 さわらの西京焼き じゃがいものそぼろ煮 けんちん汁 〈栗東食材の日〉	牛乳 さわら 白みそ とりひき肉 とうふ	米 さとう 米ぬか油 じゃがいも	にんじん だいこん 栗東産だいこん ごぼう こんにゃく ねぎ	
9 (月)	加糖パン 牛乳 ハンバーグケチャップソースかけ ブロッコリーのソテー やさいのスープ煮	牛乳 ポークハンバーグ とり肉	加糖パン 米ぬか油 さとう じゃがいも	ブロッコリー とうもろこし キャベツ たまねぎ にんじん えだまめ	肉
10 (火)	ごはん 牛乳 ぶた肉のしょうが焼き こまつなとちくわの炒めもの なめこのみそ汁	牛乳 ぶた肉 ちくわ かつおぶし 油揚げ みそ	米 さとう 米ぬか油	しょうが こまつな もやし なめこ たまねぎ にんじん ねぎ	
11 (水)	ごはん 牛乳 わかさぎのから揚げ きゅうりの青じそあえ かしわのじゅんじゅん 〈滋賀県の日〉	牛乳 わかさぎ粉つき(塩味) とり肉 やきとうふ	米 米ぬか油 さとう	きゅうり にんじん はくさい たまねぎ 白ねぎ 赤こんにゃく	
12 (木)	ごはん 牛乳 とり肉の梅風味焼き きりぼしだいこんの炒め煮 ゆばのすまし汁	牛乳 とり肉 ぶた肉 くきわかめ ゆば	米 さとう 米ぬか油	ばいにく きりぼしだいこん にんじん たまねぎ えのきたけ みつば	
13 (金)	ごはん 牛乳 ホキの甘酢かけ ほうれんそうのごまあえ 筑前煮	牛乳 ホキ とり肉	米 でん粉 米ぬか油 さとう ごま さといも	ほうれんそう もやし だいこん ごぼう たけのこ にんじん さやいんげん	
16 (月)	ごはん 牛乳 そぼろどんぶりの具 揚げごぼう お祝いすまし汁 お祝いデザート	牛乳 とりひき肉 わかめ かまぼこ	米 米ぬか油 さとう でん粉 お祝いデザート	にんじん さやえんどう しょうが ごぼう たまねぎ えのきたけ ねぎ	肉
17 (火)	ごはん 1食用かつおふりかけ 牛乳 厚揚げのおろしたれかけ 赤こんにゃく入りきんぴら 豚汁	かつおふりかけ 牛乳 厚揚げ ぶた肉 みそ	米 米ぬか油 さとう でん粉 さといも	だいこん れんこん 赤こんにゃく さやいんげん たまねぎ はくさい にんじん ねぎ	
18 (水)	ごはん 飲むヨーグルト 焼きウインナー(2本) コールスローサラダ チキンカレー	飲むヨーグルト ポークウインナー とり肉	米 米ぬか油 フレンチドレッシング じゃがいも カレールウ	キャベツ とうもろこし たまねぎ にんじん にんにく りんご	肉

材料の都合等により、献立を変更する場合があります。

○の日は、スプーンがあると食べやすいです。

加工食品に含まれる食品添加物については、学校または給食センターへお問い合わせください。

米は栗東産の環境こだわりコシヒカリを使用しています。

右の主菜欄に「肉」マークがある日は、小学校、中学校ともに主菜が肉料理になっています。

また「魚」マークがある日は、小学校、中学校ともに主菜が魚料理になっています。

6年生を対象に以下の日程で「卒業おめでとう給食」を実施します!

- 5日 (木) 金勝小、 治田西小、 大宝小
- 10日 (火) 治田小、 大宝東小、 大宝西小
- 12日 (木) 葉山小、 葉山東小、 治田東小

お知らせ

急な献立変更(当日)の場合、「ウインナー」や「かつおふりかけ」に変更や、後日の代替品に「ぶどうゼリー」をつける場合があります。

また、給食を提供できない場合には、急遽「救給カレー」に変更することがありますので、ご了承ください。

ご卒業おめでとうございます

「食べる」というのは、動物や植物など、いろいろな生き物の命をいただくことです。その命をつないで、私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」ことができています。これからも感謝の気持ちを忘れずに、「食べる」ことを大切にしてください。

心も体も成長途中のみなさんにとって、食事から栄養をしっかり摂ること、食事を楽しむことが何より大切です。給食を通して学んだことを思い出しながら、毎日の食生活をよりよいものにしてほしいと願っています。

日曜日	献立	6つの基礎食品群						主菜
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		たんぱく質を多く含む	カルシウムを多く含む	カロテンを多く含む	ビタミンCを多く含む	炭水化物を多く含む	脂質を多く含む	
2 (月)	ごはん 乳酸菌飲料 ぶた肉のから揚げ にんじんの炒めもの 豆乳コーンポタージュ	ぶた肉 まぐろ かつおぶし 豆乳	乳酸菌飲料	にんじん パセリ	にんにく とうもろこし たまねぎ	米 滋賀県産米粉 ホワイトルウ	米ぬか油	肉
3 (火)	ごはん 牛乳 とり肉のみたらし焼き 菜の花の塩こうじ炒め とうふのすまし汁 ひなあられ 〈粟東食材の日〉	とり肉 ハム とうふ	牛乳	なのはな にんじん みつば	しょうが キャベツ 栗東産キャベツ えのきたけ たまねぎ	米 さとう でん粉 ひなあられ	米ぬか油	肉
4 (水)	ごはん 牛乳 蒸ししゅうまい(4こ) チャプチェ お祝い中華スープ お祝いデザート	米粉ポークシュウマイ 牛肉 かまぼこ	牛乳	ピーマン にんじん チンゲンサイ ねぎ	にんにく もやし たまねぎ 乾しいたけ	米 はるさめ さとう お祝いデザート	ごま油	
5 (木)	ごはん 牛乳 ソーセージステーキ カラフルサラダ わかめのみそ汁 〈粟東食材の日〉	ソーセージステーキ 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	こまつな にんじん ねぎ	栗東産だいこん たまねぎ えのきたけ	米	米ぬか油 イリアンドレッシング	肉
9 (月)	加糖パン 牛乳 ハンバーグケチャップソースかけ ブロッコリーのソテー やさいのスープ煮	ポークハンバーグ とり肉	牛乳	ブロッコリー にんじん	とうもろこし キャベツ たまねぎ えだまめ	加糖パン さとう じゃがいも	米ぬか油	肉
10 (火)	ごはん 牛乳 わかさぎのから揚げ きゅうりの青じそあえ かしわのじゅんじゅん 〈滋賀県の日〉 〈粟東食材の日〉	とり肉 やきとうふ	牛乳 わかさぎ粉つき	にんじん	きゅうり はくさい 栗東産はくさい たまねぎ 白ねぎ 赤こんにゃく	米 さとう	米ぬか油	
11 (水)	ごはん 牛乳 ぶた肉のしょうが焼き こまつなとちくわの炒めもの なめこのみそ汁	ぶた肉 ちくわ かつおぶし 油揚げ みそ	牛乳	こまつな にんじん ねぎ	しょうが もやし なめこ たまねぎ	米 さとう	米ぬか油	
12 (木)	ごはん 牛乳 あじの甘酢かけ ほうれんそうのごまあえ 筑前煮	あじ とり肉	牛乳	ほうれんそう にんじん さやいんげん	はくさい だいこん ごぼう たけのこ	米 でん粉 さとう さといも	米ぬか油 ごま	
13 (金)	ごはん 牛乳 とり肉の梅風味焼き きりぼしだいの炒め煮 ゆばのすまし汁	とり肉 ぶた肉 ゆば	牛乳 くさわかめ	にんじん みつば	ばいにく きりぼしだいこん たまねぎ えのきたけ	米 さとう	米ぬか油	
16 (月)	ごはん 飲むヨーグルト 焼きウインナー(2本) コールスローサラダ チキンカレー	ポークウインナー とり肉	飲むヨーグルト	にんじん	キャベツ とうもろこし たまねぎ にんにく りんご	米 じゃがいも カレールウ	米ぬか油 フレンドレッシング	肉
17 (火)	ごはん 1食用かつおふりかけ 牛乳 厚揚げのおろしたれかけ 赤こんにゃく入りきんぴら 豚汁	かつおふりかけ 厚揚げ ぶた肉 みそ	牛乳	さやいんげん にんじん ねぎ	だいこん れんこん 赤こんにゃく たまねぎ はくさい	米 さとう でん粉 さといも	米ぬか油	
18 (水)	ごはん 牛乳 そぼろどんぶりの具 揚げごぼう すまし汁 いちごゼリー	とりひき肉 かまぼこ	牛乳 わかめ	にんじん さやえんどう ねぎ	しょうが ごぼう たまねぎ えのきたけ	米 さとう でん粉 お祝いいちごゼリー	米ぬか油	肉

材料の都合等により、献立を変更する場合があります。
○の日は、スプーンがあると食べやすいです。
加工食品に含まれる食品添加物については、学校または給食センターへお問い合わせください。
米は栗東産の環境こだわりコシヒカリを使用しています。
右の主菜欄に「肉」マークがある日は、小学校、中学校ともに主菜が肉料理になっています。
また「魚」マークがある日は、小学校、中学校ともに主菜が魚料理になっています。

お知らせ

急な献立変更(当日)の場合、「ウインナー」や「かつおふりかけ」に変更や、後日の代替品に「ぶどうゼリー」をつける場合があります。
また、給食を提供できない場合には、急遽「救給カレー」に変更することがありますので、ご了承ください。

ご卒業おめでとうございます

「食べる」というのは、動物や植物など、いろいろな生き物の命をいただくことです。その命をつないで、私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」ことができます。これからも感謝の気持ちを忘れずに、「食べる」ことを大切にしてください。

心も体も成長途中のみなさんにとって、食事から栄養をしっかり摂ること、食事を楽しむことが何より大切です。給食を通して学んだことを思い出しながら、毎日の食生活をよりよいものにしてほしいと願っています。