

学校給食献立（詳細）中学校用

●=特定原材料を原料として使用しているもの

△=原材料には特定原材料の使用はないが
特定原材料のコンタミネーションがあるもの

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルギー等をご確認ください。

[illegible]

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)のみ該当箇所に●・△をしています。(●=特定原材料 △=コンタミネーション)

留意点:

○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用していません。（但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。）

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルギー等をご確認ください。

令和7年11月10日(月)

①麦入りごはん
②牛乳
③いかのガーリック焼き
④キャベツとコーンのサラダ
⑤近江牛カレー

炊

①米(精白米)

80.384

おむぎ(米粒麦)滋賀県産

9.216

△

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③(冷)いか短冊(1cm×4cm)

57.6

清酒

1.536

△

米油(炒焼用)

2.56

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

三温糖

1.536

濃口しょうゆ

2.56

●

みりん(本みりん)

1.28

△

清酒

1.92

△

でん粉(じゃがいも)

0.64

冷

④(冷)とうもろこし

10.24

キャベツ(生)

25.6

にんじん(皮つき、生)

12.8

和風ドレッシング(1L)

5.12

△

△

△

△

△

△

食塩

0.064

煮

⑤近江牛(もと)スライス

30

△

△

△

たまねぎ(生)

44.8

にんじん(皮つき、生)

19.2

じゃがいも(生)

44.8

(冷)白いんげん豆(ペースト)

12.8

△

△

△

△

△

米油(炒焼用)

0.256

カレールウ(アレルゲンフリー)

14.08

△

△

△

△

△

△

△

△

カレールウ中辛(アレルゲンフリー)

1.28

△

△

△

△

純レー粉

0.128

△

△

△

△

△

食塩

0.128

トマトケチャップ(3kg入)

2.56

△

ウスターソース

0.384

△

△

△

△

△

令和7年11月11日(火)

①ごはん
②飲むヨーグルト(ブルーベリー)
③中華ポテト
④春雨の中華あえ
⑤マーボー豆腐

炊

①米(精白米)

92.16

②ジョア(ブルーベリー)

125

●

揚

③さつまいも(皮つき・2cm角)

57.6

米油

6.4

三温糖

6.4

濃口しょうゆ

0.128

●

冷

④春雨 カット

6.4

にんじん(皮つき、生)

12.8

きゅうり(生)

19.2

酢

2.304

△

三温糖

2.304

淡口しょうゆ

2.304

●

ごま油

0.384

煮

⑤豚も肉(ミンチ)

12.8

△

にんじん(皮つき、生)

19.2

たまねぎ(生)

44.8

たけのこ水煮(千切り)

10.24

干しいたけ(千切り)

0.64

豆腐(冷・サイコロ)

89.6

△

白ねぎ(生)

6.4

生おろししょうが

0.128

△

△

中華の素

0.64

△

△

△

△

△

△

△

三温糖

1.28

赤みそ

5.12

△

△

△

△

△

食塩

0.064

濃口しょうゆ

2.56

●

豆板醤(1kg入)

0.128

でん粉(じゃがいも)

1.28

令和7年11月12日(水)

①ごはん
②牛乳
③どて焼き
④米粉たこ焼き
⑤水菜のはりはり汁

炊

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

煮

③牛も肉(スライス)

12.8

△

だいこん(根、皮つき、生)

25.6

つきこんにやく

12.8

青ねぎ(細い物)滋賀県産

6.4

生おろししょうが

0.128

△

△

白みそ

3.84

みそ(国内産)

1.92

△

△

△

△

△

三温糖

2.56

清酒

1.28

△

みりん(本みりん)

1.28

△

揚

④(冷)米粉たこ焼き

60

△

△

△

△

△

米油

7.68

煮

⑤豚も肉(スライス)

19.2

△

にんじん(皮つき、生)

12.8

たまねぎ(生)

25.6

はくさい(生)

25.6

きょうな(水菜)草津市産

6.4

焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)

10.24

△

△

△

かつお削り節(だし用)

3.2

だし用昆布

0.64

△

△

淡口しょうゆ

3.84

●

食塩

0.384

米粉たこ焼き…
中学生 3個

令和7年11月13日(木)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のトマトソースがけ
④ほうれん草とツナのサラダ
⑤米粉のマカロニスーブ

炊

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③鶏も肉(皮つき・2.5cm角)

57.6

ぶどう酒(白)

2.56

△

食塩

0.128

米油(炒焼用)

1.28

米油(炒焼用)

0.64

トマト水煮

12.8

△

たまねぎ(生)

12.8

(冷)生おろしにんにく

0.1664

△

△

△

△

三温糖

1.024

食塩

0.128

こしょう

0.0128

△

△

△

冷

④ほうれんそう(生)

25.6

にんじん(皮つき、生)

12.8

(冷)とうもろこし

10.24

まぐろ(油漬フレーク)レトルト

10.24

△

△

△

ノンエッグマヨネーズ(1kg)

10.24

△

△

△

△

食塩

0.128

こしょう

0.0128

△

△

△

煮

⑤ベーコン(シュルダガー・短冊切)

10.24

△

△

△

にんじん(皮つき、生)

12.8

たまねぎ(生)

25.6

だいこん(根、皮つき、生)

25.6

米粉マカロニ

5.12

△

スープストック

1.92

△

△

△

△

△

食塩

0.512

こしょう

0.064

△

△

△

令和7年11月14日(金)

①ごはん
②牛乳
③ホキのみぞれソースかけ
④さつまいもの甘煮
⑤きのこのみそ汁

炊

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③(冷)ホキ切身

50

△

食塩

0.128

清酒

1.28

△

でん粉(じゃがいも)

7.68

米油

6.4

(冷)大根おろし

25.6

清酒

1.28

△

三温糖

1.28

淡口しょうゆ

2.56

●

みりん(本みりん)

1.28

△

でん粉(じゃがいも)

0.3328

煮

④さつまいも(皮つき・2cm角)

51.2

レモン果汁

0.64

三温糖

3.2

煮

⑤にんじん(皮つき、生)

12.8

たまねぎ(生)

25.6

厚揚げ(約2g)

19.2

えのきたけ(生)

8.96

ぶなしめじ(生)

8.96

青ねぎ(細い物)滋賀県産

6.4

煮干し(だし用)

3.2

△

△

みそ(滋賀県産)

6.4

みそ(国内産)

3.84

△

△

△

△

△

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)のみ該当箇所に●・△をしています。(●=特定原材料 △=コンタミネーション)

留意点: ○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用しておりません。(但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。)

3

●=特定原材料を原料として使用しているもの

△=原材料には特定原材料の使用はないが
特定原材料のミニタコ、ミニンがあるもの

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルギー等をご確認ください。

令和7年11月17日(月)

①ごはん

②牛乳

③鶏肉の照り焼き

④さつまいもと豚肉の炒り煮

⑤南笠東小学校オリジナルすまし汁

⑥みかんゼリー

食品名

数量

g

卵

乳

小えかそ

ば

落くる

炊①米(精白米)

92.16

炊②牛乳(飲用)

206

●

炊③鶏もも肉(皮つき、2cm角)

57.6

生おろししょうが

0.128

△

△

清酒

下味

1.92

△

米油(炒焼用)

0.64

濃口しょうゆ

2.56

●

三温糖

1.28

みりん(本みりん)

たれ

1.28

△

でん粉(じゃがいも)

0.256

煮④さつまいも(皮つき・2cm角)

25.6

にんじん(皮つき、生)

6.4

豚もも肉(スライス)

10.24

△

米油(炒焼用)

0.64

かつお削り節(だし用)

0.64

みりん(本みりん)

0.64

△

濃口しょうゆ

3.2

●

三温糖

1.92

煮⑤焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)

12.8

△

△

△

豆腐(冷・サイコロ)

19.2

△

えのきたけ(生)

10.24

にんじん(皮つき、生)

19.2

こまつな(生)

19.2

乾燥わかめ(カット)

0.256

△

△

かつお削り節(だし用)

3.2

だし用昆布

0.64

△

△

食塩

0.384

淡口しょうゆ

3.84

●

煮⑥(冷)みかんゼリー(1食用)

50

△

令和7年11月18日(火)

①ごはん

②牛乳

③豚肉のマーマレード焼き

④ごぼうサラダ

⑤ポトフ

食品名

数量

g

卵

乳

小えかそ

ば

落くる

炊①米(精白米)

92.16

炊②牛乳(飲用)

206

●

炊③豚もも肉(厚目短冊)

57.6

△

マーマレード

10.24

△

△

△

△

△

濃口しょうゆ

下味

2.56

●

清酒

下味

1.28

△

米油(炒焼用)

1.92

冷④ごぼう(さがき)

25.6

にんじん(皮つき、生)

12.8

(冷)とうもろこし

10.24

食塩

0.0384

ノンエッグマヨネーズ(1kg)

7.68

△

△

△

△

淡口しょうゆ

0.64

●

煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)

12.8

にんじん(皮つき、生)

25.6

△

△

△

△

△

たまねぎ(生)

38.4

キャベツ(生)

38.4

じゃがいも(生)

51.2

スープストック

1.92

△

△

△

△

△

食塩

0.64

しょうゆ

0.0256

△

△

△

令和7年11月19日(水)

①ごはん

②牛乳

③さんまの塩焼き

④大根と愛彩菜のゆかりあえ

⑤打ち豆汁

⑥味つけのり

食品名

数量

g

卵

乳

小えかそ

ば

落くる

炊①米(精白米)

92.16

炊②牛乳(飲用)

206

●

炊③(冷)さんま(筒切り)

50

△

△

清酒

1.28

△

食塩

下味

0.384

米油(炒焼用)

0.64

冷④だいこん(根、皮つき、生)

32

にんじん(皮つき、生)

12.8

わさび菜(愛彩菜)

6.4

ゆかり粉

0.384

△

△

△

△

食塩

0.0768

煮⑤打ち豆

2.56

たまねぎ(生)

19.2

はくさい(生)

25.6

豆腐(冷・サイコロ)

12.8

△

油揚げ(冷・短冊切り)

8.96

青ねぎ(細い物)滋賀県産

6.4

煮干し(だし用)

3.2

△

△

みそ(滋賀県産)

6.4

みそ(国内産)

3.84

△

△

△

△

△

味付けのり(1食用)

2

△

△

△

令和7年11月20日(木)

①ごはん

②牛乳

③鶏肉の甘酢あんかけ

④豚キムチ

⑤春雨スープ

食品名

数量

g

卵

乳

小えかそ

ば

落くる

炊①米(精白米)

92.16

炊②牛乳(飲用)

206

●

揚③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)

57.6

食塩

0.192

清酒

下味

1.28

△

でん粉(じゃがいも)

7.68

米油

6.4

酢

1.92

△

三温糖

1.92

濃口しょうゆ

たれ

2.304

●

でん粉(じゃがいも)

0.384

炒④豚もも肉(スライス)

16.64

△

はくさい(キムチ)

10.24

△

△

はくさい(生)

25.6

にんじん(皮つき、生)

6.4

米油(炒焼用)

0.64

食塩

0.128

こしょう

0.0128

△

△

△

清酒

1.92

△

濃口しょうゆ

1.28

●

みりん(本みりん)

0.896

△

煮⑤たまねぎ(生)

32

にんじん(皮つき、生)

12.8

えのきたけ(生)

10.24

緑豆もやし(生)

12.8

青ねぎ(細い物)滋賀県産

6.4

春雨 カット

5.12

中華の素

1.536

△

△

△

△

△

△

食塩

0.384

淡口しょうゆ

2.56

●

令和7年11月21日(金)

①ごはん

②飲むヨーグルト

③いわしのかば焼き

④大根なます

⑤豚じゃが

食品名

数量

g

卵

乳

小えかそ

ば

落くる

炊①米(精白米)

92.16

炊②ジョア(プレーン)

125

●

炊③(冷)いわし開き(半身)25g

50

△

清酒

3.84

△

米油(炒焼用)

下味

2.56

生おろししょうが

0.1664

△

△

濃口しょうゆ

2.56

●

三温糖

1.28

みりん(本みりん)

たれ

1.28

△

清酒

1.28

でん粉(じゃがいも)

0.4

冷④だいこん(根、皮つき、生)

38.4

にんじん(皮つき、生)

6.4

酢

1.92

△

三温糖

1.28

食塩

0.128

淡口しょうゆ

1.28

●

煮⑤豚もも肉(スライス)

25

△

にんじん(皮つき、生)

25.6

たまねぎ(生)

44.8

じゃがいも(生)

75

つきこんにゃく

25.6

(冷)さやいんげん

3.84

かつお削り節(だし用)

1.28

三温糖

2.56

濃口しょうゆ

3.84

●

淡口しょうゆ

2.56

●

みりん(本みりん)

1.28

△

いわしのかば焼き…
中学生 2切

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)のみ該当箇所に●・△をしています。(●=特定原材料 △=コンタミネーション)

留意点：

○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用していません。（但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。）

4

●=特定原材料を原料として使用しているもの

△=原材料には特定原材料の使用はないが
特定原材料のミニタコ、ミニンがあるもの

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルギー等をご確認ください。

[illegible]

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)のみ該当箇所に●・△をしています。(●=特定原材料 △=コンタミネーション)

留意点：

○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用していません。（但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。）