学 校 給 食 献 立 （詳 細） 小学校用

●=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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年7月1日(火)

①ごはん
②牛乳
③こあゆの甘辛からめ
④キャベツとコーンの和え物
⑤老上小オリジナルみそ汁
⑥プリン

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米（精白米）	72								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③（冷）小あゆ	26	△	△	△	△	△			
	食塩	0.1								
	こしょう（下味）	0.01	△	△	△					
	ぶどう酒（白）（下味）	1		△						
	でん粉（じゃがいも）	10								
	米油	5								
	三温糖（たれ）	2								
	濃口しょうゆ（たれ）	2			●					
	でん粉（じゃがいも）（たれ）	0.2								
冷	④キャベツ（生）	10								
	きゅうり（生）	20								
	にんじん（皮つき，生）	5								
	（冷）とうもろこし	5	△	△	△					
	米油（炒焼用）（たれ）	1								
	酢（たれ）	0.6			△					
	三温糖（たれ）	1.6								
	レモン果汁（たれ）	0.7								
	食塩（たれ）	0.1								
	こしょう（たれ）	0.01	△	△	△					
	淡口しょうゆ（たれ）	0.8			●					
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1.5cm角）	7								
	焼きかまぼこ（いちょう切、スライス）	5	△			△	△			
	たまねぎ（生）	35								
	にんじん（皮つき，生）	10								
	ほうれんそう（生）	5								
	乾燥わかめ（カット）	0.2				△	△			
	煮干し（だし用）	3				△	△			
	みそ（滋賀県産）	3								
	みそ（国内産）	5	△	△	△	△	△			
直送	⑥（冷）プリン（１食用）	40	△	△	△					

令和7年7月2日(水)

①ごはん
②牛乳
③地場産物をふんだんに使ったビビンパ
④かぼちゃのから揚げ
⑤トック

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米（精白米）	72								
	②牛乳（飲用）	206		●						
炒	③牛もも肉ミンチ	10			△					
	（冷）生おろしにんにく	0.1		△	△	△	△			
	みりん（本みりん）	2			△					
	コチュジャン	0.3			△					
	にんじん（皮つき，生）	10								
	緑豆もやし（生）	30								
	こまつな（生）	7								
	青ねぎ（細い物）	3								
	三温糖	1.5								
	ごま油	0.5								
	濃口しょうゆ	3			●					
揚	④かぼちゃ（皮つき・1.5cm角）	50								
	食塩	0.1								
	でん粉（じゃがいも）	8								
	米油	5								
煮	⑤豚もも肉（スライス）	10			△					
	にんじん（皮つき，生）	5								
	たまねぎ（生）	20								
	トック	13								
	えのきたけ（生）	7								
	乾燥わかめ（カット）	0.2				△	△			
	中華の素	1.5	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	2			●					
	食塩	0.2								
	こしょう	0.01	△	△	△					

令和7年7月3日(木)

①ごはん
②牛乳
③あじの塩こうじ焼き
④にんじんとツナの炒め物
⑤豚じゃが

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米（精白米）	72								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③（冷）あじ切身	50			△					
	塩こうじ（下味）	3	△	△	△	△	△			
	清酒（下味）	2			△					
	米油（炒焼用）	1.2								
炒	④にんじん（皮つき，生）	25								
	まぐろ（油漬フレーク）レトルト	10	△	△	△					
	（冷）とうもろこし	5	△	△	△					
	米油（炒焼用）	0.5								
	濃口しょうゆ	1			●					
	三温糖	0.3								
	食塩	0.05								
	こしょう	0.01	△	△	△					
煮	⑤豚もも肉（スライス）	10			△					
	にんじん（皮つき，生）	20								
	たまねぎ（生）	35								
	じゃがいも（生）	60								
	つきこんにゃく	20								
	（冷）さやいんげん	3								
	かつお削り節（だし用）	1								
	三温糖	2								
	濃口しょうゆ	3			●					
	淡口しょうゆ	2			●					
	みりん（本みりん）	1			△					

令和7年7月4日(金)

①ごはん
②飲むヨーグルト（マスカット）
③ユーリンチー
④春雨の中華あえ
⑤マーボーなす

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米（精白米）	72								
直送	②ジョア（マスカット）	125		●						
揚	③鶏むね肉（皮つき、2.5cm角）	50								
	（冷）生おろしにんにく（下味）	0.13		△	△	△	△			
	生おろししょうが（下味）	0.26		△	△					
	でん粉（じゃがいも）	10								
	米油	5								
	白ねぎ（生）（たれ）	3								
	酢（たれ）	2			△					
	三温糖（たれ）	1.5								
	米油（炒焼用）（たれ）	0.1								
	濃口しょうゆ（たれ）	1.5			●					
冷	④春雨　カット	3								
	にんじん（皮つき，生）	5								
	きゅうり（生）	25								
	乾燥わかめ（カット）	0.3			△	△				
	ごま（いり）	0.5								
	酢（たれ）	1.8			△					
	三温糖（たれ）	1								
	淡口しょうゆ（たれ）	1.8			●					
	ごま油（たれ）	0.3								
煮	⑤豚もも肉（ミンチ）	10			△					
	なす（生）	30								
	たまねぎ（生）	35								
	にんじん（皮つき，生）	20								
	にら（生）	3								
	青ピーマン（生）	3								
	干ししいたけ（千切り）	0.2								
	たけのこ水煮（千切り）	4								
	厚揚げ（約2g）	35								
	（冷）生おろしにんにく	0.13		△	△	△	△			
	生おろししょうが	0.26		△	△					
	中華の素	0.4	△	△	△	△	△			△
	清酒	1			△					
	赤みそ	4	△	△	△	△	△			
	濃口しょうゆ	2.5			●					
	三温糖	1.5								
	豆板醤（1kg入）	0.2								
	米油（炒焼用）	0.6								
	でん粉（じゃがいも）	1.5								

○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。）

○分量は、小学校4年生のものです。

学 校 給 食 献 立 （詳 細） 小学校用

●=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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年7月7日(月)

①とうもろこしごはん
②牛乳
③ハンバーグてりやきソースがけ
④もやしと水菜のごま和え
⑤七夕汁
⑥七夕パインゼリー

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	72								
	(冷)とうもろこし	8	△	△	△					
	食塩	0.3								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△					
	米油(炒焼用)	0.5								
	たまねぎ(生)	10								
	三温糖	0.3								
	みりん(本みりん) たれ	1			△					
	濃口しょうゆ	2.2			●					
	でん粉(じゃがいも)	0.3								
冷	④きょうな(水菜)	5								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	緑豆もやし(生)	25								
	三温糖	0.5								
	濃口しょうゆ たれ	1.8			●					
	ごま(いり)	0.5								
	白すりごま	1.5								
煮	⑤星型かまぼこ(黄色)	7			△					
	米粉麺	7								
	たまねぎ(生)	20								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	オクラ(生)	3								
	えのきたけ(生)	7								
	かつお削り節(だし用)	2.5								
	だし用昆布	0.5				△	△			
	食塩	0.3								
	淡口しょうゆ	3			●					
直送	⑥(冷)七夕パインゼリー(1食用)	30	△	△	△				△	△

令和7年7月8日(火)

①ごはん
②飲むヨーグルト
③鶏肉のアーモンドからめ
④きんぴらごぼう
⑤冬瓜と高野豆腐の煮物

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	72								
直送	②ジョア(プレーン)	125		●						
揚	③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	45								
	食塩	0.1								
	こしょう 下味	0.01	△	△	△					
	ぶどう酒(白)	1		△						
	でん粉(じゃがいも)	10								
	米油	5								
	三温糖	2								
	濃口しょうゆ たれ	2			●					
	アーモンド(ダイス)	3	△	△	△	△	△		△	△
	でん粉(じゃがいも)	0.2								
炒	④ごぼう(ささがき)	20								
	青ピーマン(生)	5								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	濃口しょうゆ	2.2			●					
	三温糖	0.8								
	みりん(本みりん)	0.8			△					
	米油(炒焼用)	0.3								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	7			△					
	高野豆腐(1cm角)	7								
	とうがん(生)	45								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20								
	たまねぎ(生)	25								
	(冷)むき枝豆	5								
	かつお削り節(だし用)	1								
	生おろししょうが	0.2		△	△					
	三温糖	2								
	濃口しょうゆ	2			●					
	淡口しょうゆ	3			●					
	みりん(本みりん)	1			△					

令和7年7月9日(水)

①ごはん
②牛乳
③カレイの青花揚げ
④キャベツと水菜のかつお和え
⑤鶏肉のじゅんじゅん

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)カレイ切身	50			△					
	食塩	0.2								
	清酒 下味	1			△					
	青花粉	0.06								
	でん粉(じゃがいも) 衣	8								
	米油	5								
冷	④キャベツ(生)	25								
	きょうな(水菜)	5								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	花かつお	0.5								
	三温糖	0.5								
	淡口しょうゆ たれ	2			●					
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	25								
	たまねぎ(生)	35								
	干ししいたけ(千切り)	0.2								
	青ねぎ(太い物)	5								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	緑豆もやし(生)	15								
	焼き豆腐	35			△					
	つき赤こんにゃく	15								
	かつお削り節(だし用)	1								
	清酒	1			△					
	三温糖	2								
	濃口しょうゆ	5			●					
	みりん(本みりん)	1			△					

令和7年7月10日(木)

①麦入りごはん
②牛乳
③豚肉のガーリック焼き
④草津メロン
⑤夏野菜カレー

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	62.8								
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△					
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(スライス)	50			△					
	(冷)生おろしにんにく	0.3		△	△	△	△			
	清酒	1			△					
	濃口しょうゆ 下味	3			●					
	みりん(本みりん)	1			△					
	レモン果汁	0.5								
	米油(炒焼用)	1.2								
冷	④草津メロン(1食用)	70								
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	10								
	たまねぎ(生)	40								
	かぼちゃ(皮なし・2cm角)	15								
	にんじん(皮つき，生)	20								
	なす(生)	10								
	青ピーマン(生)	5								
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△					
	トマト水煮	5								
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10	△	△	△	△	△			
	カレールウ(アレルゲンフリー)	11	△	△	△	△	△	△	△	△
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	1		△	△				△	
	純カレー粉	0.2	△	△	△	△	△			
	食塩	0.1								
	ウスターソース	0.3	△	△	△	△	△			
	トマトケチャップ(3kg入)	3		△						
	米油(炒焼用)	0.2								

令和7年7月11日(金)

①ドッグロール
②ココア牛乳
③ウインナーケチャップソースかけ
④チョップドサラダ
⑤コンソメスープ

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
直送	①ドッグロール	65	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)	206		●						
	ココア牛乳の素(1食用)	12.5			△					
焼	③ウインナーソーセージ(ドッグ用)	30			△					
	米油(炒焼用)	0.5								
	三温糖	0.5								
	トマトケチャップ(3k たれ	3		△						
	ウスターソース	0.5	△	△	△	△	△			
冷	④キャベツ(生)	15								
	きゅうり(生)	25								
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	5								
	米油(炒焼用)	1								
	酢	0.7			△					
	三温糖 たれ	1.8								
	レモン果汁	1								
	食塩	0.2								
	こしょう	0.01	△	△	△					
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	10								
	にんじん(皮つき，生)	5								
	たまねぎ(生)	20								
	じゃがいも(生)	30								
	えのきたけ(生)	5								
	パセリ(乾)	0.05	△	△	△				△	
	スープストック	1.5	△	△	△	△	△			
	食塩	0.35								
	こしょう	0.01	△	△	△					

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

学 校 給 食 献 立 （詳 細） 小学校用

●=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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年7月14日(月)

①ごはん
②牛乳
③ねぎ塩豚丼の具
④夏野菜のかき揚げ
⑤冬瓜のすまし汁

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米（精白米）	72								
	②牛乳（飲用）	206		●						
炒	③豚もも肉（スライス）	45			△					
	たまねぎ（生）	10								
	白ねぎ（生）	3								
	米油（炒焼用）	1								
	生おろししょうが	0.1		△	△					
	（冷）生おろしにんにく	0.1		△	△	△	△			
	清酒	1			△					
	三温糖	0.5								
	濃口しょうゆ	2.5			●					
	みりん（本みりん）	1			△					
揚	④（冷）とうもろこし	10	△	△	△					
	たまねぎ（生）	10								
	にがうり（スライス）	2								
	かぼちゃスライス（皮つき・いちょう切）	10								
	焼きちくわ（5mmカット）	5	△			△	△			
	食塩 衣	0.2								
	薄力粉（1等） 衣	7			●					
	米油	4.5								
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1.5cm角）	7								
	とうがん（生）	30								
	干ししいたけ（千切り）	0.3								
	にんじん（皮つき，生）	5								
	豆腐（冷・サイコロ）	20			△					
	青ねぎ（細い物）	3								
	かつお削り節（だし用）	2.5								
	だし用昆布	0.5				△	△			
	淡口しょうゆ	3			●					
	食塩	0.3								

令和7年7月15日(火)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のから揚げ
④味付けきゅうり
⑤かぼちゃのみそ汁

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米（精白米）	72								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③鶏もも肉（皮つき、2.5cm角）	50								
	食塩 下味	0.1								
	（冷）生おろしにんにく 下味	0.1		△	△	△	△			
	生おろししょうが 下味	0.2		△	△					
	濃口しょうゆ 下味	2			●					
	清酒 下味	1			△					
	でん粉（じゃがいも）	8								
	米油	5								
冷	④きゅうり（生）	40								
	濃口しょうゆ たれ	1.8			●					
	ごま油 たれ	0.3								
煮	⑤かぼちゃ（皮つき・1.5cm角）	20								
	えのきたけ（生）	7								
	たまねぎ（生）	25								
	青ねぎ（細い物）	5								
	油揚げ（冷・短冊切り）	8								
	煮干し（だし用）	3				△	△			
	みそ（滋賀県産）	3								
	みそ（国内産）	5	△	△	△	△	△			

○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。）

○分量は、小学校4年生のものです。