

# 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年6月1日(月)											令和8年6月2日(火)											令和8年6月3日(水)											令和8年6月4日(木)											令和8年6月5日(金)																														
①ごはん ②牛乳 ③あじのごまだれかけ ④もやしの中華サラダ ⑤マーボーなす											①こぎつねごはん ②牛乳 ③豚肉のしょうが焼き ④じゃがいものうま煮 ⑤米粉入りすまし汁											①ごはん ②牛乳 ③鶏肉の甘酢あんかけ ④きゅうりの青じそ風味あえ ⑤たまねぎとわかめのみそ汁											①ごはん ②牛乳 ③ピビンパの具 ④かぼちゃのから揚げ ⑤トック											①ごはん ②牛乳 ③チキンのマスタードソーテー ④きゅうりとツナのサラダ ⑤ラタトゥイユ																														
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	か	そば	落	く	る	み	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	か	そば	落	く	る	み	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	か	そば	落	く	る	み	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	か	そば	落	く	る	み	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	か	そば	落	く	る	み
炊①米(精白米)	72													炊①米(精白米)	65												炊①米(精白米)	72												炊①米(精白米)	72												炊①米(精白米)	72																				
炊②牛乳(飲用)	206	●												炊②牛乳(飲用)	206	●											炊②牛乳(飲用)	206	●											炊②牛乳(飲用)	206	●											炊②牛乳(飲用)	206	●																			
焼③(冷)あじ切身	50													焼③鶏もも肉(皮つき、短冊切り)	15												揚③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50												炒③豚もも肉(スライス)	30		△										焼③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50																				
清酒	1		△											濃口しょうゆ	1.9	●											清酒	1		△										(冷)生おろしにんにく	0.13		△	△	△	△							からし(粒入りマスタード)	1.5		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△									
米油(炒焼用)	1.5													淡口しょうゆ	1.9	●											でん粉(じゃがいも)	6												みりん(本みりん)	2		△										清酒	1		△																		
ごま(いり)	1													みりん(本みりん)	1		△										米油	5												みりん(本みりん)	1		△										下味	1																				
白すりごま	1													濃口しょうゆ	2	●											酢	1.5		△										にんじん(皮つき、生)	10												濃口しょうゆ	1.5		●																		
三温糖	2													でん粉(じゃがいも)	0.2												三温糖	1.5		△										ごま(いり)	1												三温糖	1.5																				
みりん(本みりん)	1		△											②牛乳(飲用)	206	●											濃口しょうゆ	1.8		●										ごま油	0.5												濃口しょうゆ	2		●																		
濃口しょうゆ	2		●											③豚もも肉(スライス)	50		△										でん粉(じゃがいも)	0.3												緑豆もやし(生)	15												三温糖	1.5																				
でん粉(じゃがいも)	0.2													たまねぎ(生)	10												④きゅうり(生)	25												ごま(いり)	1												④にんじん(皮つき、生)	5																				
冷④緑豆もやし(生)	30													生おろししょうが	0.3	△	△										緑豆もやし(生)	15												下味	2		△										きゅうり(生)	30																				
チンゲンサイ(生)	8													清酒	2		△										(冷)とうもろこし	3												ごま油	0.5												まくろ(油漬フレーク)レトルト	5		△	△																	
にんじん(皮つき、生)	7													濃口しょうゆ	2.5	●											青じそドレッシング(1L)	5	△	△	△	△	△	△						濃口しょうゆ	2.8		●										フレンチドレッシング	5		△	△	△	△	△	△													
酢	1.8		△											米油(炒焼用)	1.5												食塩	0.05												食塩	0.1												食塩	0.02																				
三温糖	1.8													④鶏むね肉(ミンチ)	10		△										でん粉(じゃがいも)	8												米油	5												でん粉(じゃがいも)	8																				
淡口しょうゆ	1.8		●											じゃがいも(生)	45												⑤たまねぎ(生)	30												米油	5												米油	5																				
米油(炒焼用)	0.3													(冷)さやいんげん	5												乾燥わかめ(カット)	0.3			△	△								でん粉(じゃがいも)	8																																	
煮⑤豚もも肉(ミンチ)	15	△	△	△										かつお削り節(だし用)	0.5												にんじん(皮つき、生)	10												米油	5																																	
なす(生)	30													濃口しょうゆ	2.5	●											青ねぎ(細い物)	3												米油	5																																	
たまねぎ(生)	35													三温糖	1.5												かつお削り節(だし用)	2.5												米油	5																																	
にんじん(皮つき、生)	20													みそ(滋賀県産)	5			△	△								みそ(滋賀県産)	5			△	△								米油	5																																	
にら(生)	3													みそ(国内産)	3		△	△	△	△	△	△					みそ(国内産)	3		△	△	△	△	△	△					米油	5																																	
干しいたけ(千切り)	0.2													⑤たまねぎ(生)	20												中華の素	1		△	△	△	△	△	△				米油	5																																		
たけのこ水煮(千切り)	5													米粉麵	5												淡口しょうゆ	2		●										米油	5																																	
厚揚げ(約2g)	35													えのきたけ(生)	10												食塩	0.2												米油	5																																	
(冷)生おろしにんにく	0.13		△	△	△	△	△							乾燥わかめ(カット)	0.2					△	△						食塩	0.2												米油	5																																	
生おろししょうが	0.26		△	△										にんじん(皮つき、生)	10												こしょう	0.01		△	△	△								米油	5																																	
中華の素	0.4		△	△	△	△	△	△						青ねぎ(細い物)	3												こしょう	0.01		△	△	△								米油	5																																	
清酒	1		△											かつお削り節(だし用)	2.5												こしょう	0.01		△	△	△								米油	5																																	
赤みそ	4		△	△	△	△	△	△						だし用昆布	0.35					△	△						こしょう	0.01		△	△	△								米油	5																																	
濃口しょうゆ	2.5		●											清酒	1					△							こしょう	0.01		△	△	△								米油	5																																	
三温糖	1.5													食塩	0.3												こしょう	0.01		△	△	△								米油	5																																	
豆板醤(500g入)	0.2													淡口しょうゆ	3					●							こしょう	0.01		△	△	△								米油	5																																	
米油(炒焼用)	0.6													炊⑤たまねぎ(生)	20												こしょう	0.01		△	△	△								米油	5																																	
でん粉(じゃがいも)	1.5													米粉麵	5												こしょう	0.01		△	△	△								米油	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●・△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・かに・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。

## 2 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年6月8日(月)										令和8年6月9日(火)										令和8年6月10日(水)										令和8年6月11日(木)										令和8年6月12日(金)																																								
①ごはん ②牛乳 ③さばの塩焼き ④ひじきの煮物 ⑤かぼちゃのみそ汁										①麦入りごはん ②飲むヨーグルト(ブルーベリー) ③鶏肉のガーリック焼き ④米粉マカロニサラダ ⑤ハッシュドポーク										①常盤小特製梅オイスターごはん ②牛乳 ③カレーのから揚げ ④キャベツとウインナーの炒め物 ⑤鶏じゃが										①ごはん ②牛乳 ③ちくわの米粉磯辺あげ ④豚肉のピリ辛炒め ⑤キャベツのみそ汁										①黒糖パン ②牛乳 ③豚肉のトマトソース煮 ④フライドポテト ⑤ワートルゾーイ (ベルギー風シチュー)																																								
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落																															
と	g			麦	び	に	は	花	生	と	g			麦	び	に	は	花	生	と	g			麦	び	に	は	花	生	と	g			麦	び	に	は	花	生	と	g			麦	び	に	は	花	生																															
炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	64.8										炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	72									炊 ①黒糖パン	65	●	●	●	●	●	●	●	●																														
炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●									炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●																																					
焼 ③(冷)さば切身	50	△	△	△						焼 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50										焼 ③(冷)カレー切身	50	△	△	△	△	△				焼 ③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△		△	△	△				煮 ③豚もも肉(スライス)	40								△																														
食塩	0.3									(冷)生おろしにんにく	0.2	△	△	△	△	△					清酒	1									青のり	0.2								△	たまねぎ(生)	10																																						
清酒	1			△						ぶどう酒(白)	1										食塩	0.3									上新粉(米粉)	5								△	(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△																																	
米油(炒焼用)	0.8									食塩	0.2										こしょう	0.01	△	△	△						米油(炒焼用)	4									米油(炒焼用)	0.5								△																														
煮 ④さつま揚げ(カット)	5	△			△	△				レモン果汁	1			△							でん粉(じゃがいも)	5									炒 ④豚もも肉(スライス)	15								△	たまねぎ(生)	20																																						
ひじき	1.8					△	△			米油(炒焼用)	1										米油	5									にんじん(皮つき、生)	7								△	にんじん(皮つき、生)	2								△																														
つきこんにやく	10									たれ	6	△	△	△							スープストック	0.2	△	△	△	△	△				青ピーマン(生)	3									トマトケチャップ(3kg入)	5								△																														
(冷)さやいんげん	3									こしょう	0.01	△	△	△							ハヤシルウ(低アレルギー)	12	△	△	△	△	△	△	△	△	(冷)生おろしにんにく	0.15	△	△	△	△	△				三温糖	0.5																																						
三温糖	1.2									こしょう	0.01	△	△	△							食塩	0.2									清酒	1				△					濃口しょうゆ	1.8			●						みそ(滋賀県産)	5									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			
煮 ⑤かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	30									こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.1									三温糖	1.5									濃口しょうゆ	2								●	煮 ⑤かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	20																												
えのきたけ(生)	5									こしょう	0.02	△	△	△							たんぱく質	0.2									淡口しょうゆ	2								●	たまねぎ(生)	5																																						
たまねぎ(生)	20									こしょう	0.02	△	△	△							たんぱく質	0.2									みりん(本みりん)	1				△					えのきたけ(生)	5																																						
青ねぎ(細い物)	5									こしょう	0.02	△	△	△							たんぱく質	0.2									みそ(滋賀県産)	5									にんじん(皮つき、生)	5																																						
油揚げ(冷・短冊切り)	8									こしょう	0.02	△	△	△							たんぱく質	0.2									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				油揚げ(冷・短冊切り)	7																																						
煮干し(だし用)	2.5					△	△			こしょう	0.02	△	△	△							たんぱく質	0.2									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				青ねぎ(細い物)	5																																						
みそ(滋賀県産)	5									こしょう	0.02	△	△	△							たんぱく質	0.2									煮干し(だし用)	2.5					△	△			煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	10																																						
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									にんじん(皮つき、生)	20																																																
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									たまねぎ(生)	35																																																
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									じゃがいも(生)	65																																																
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									つきこんにやく	15																																																
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									(冷)さやいんげん	3																																																
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									かつお削り節(だし用)	0.8																																																
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									三温糖	2																																																
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									濃口しょうゆ	3					●																																											
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									淡口しょうゆ	2					●																																											
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2									みりん(本みりん)	1					△																																											
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										
										こしょう	0.01	△	△	△							たんぱく質	0.2																																																										

# 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年6月15日(月)										令和8年6月16日(火)										令和8年6月17日(水)										令和8年6月18日(木)										令和8年6月19日(金)											
①ごはん ②牛乳 ③鶏肉とズッキーニのつけ焼き ④キャベツともやしのごまあえ ⑤豚汁										①麦入りごはん ②牛乳 ③さつまいもの米粉青花天ぷら ④ねぎ塩豚丼の具 ⑤ゆばと豆腐のすまし汁										①ごはん ②ココア牛乳 ③こあゆのアーモンドからめ ④赤こんにゃくのそぼろ煮 ⑤打ち豆汁										①ごはん ②牛乳 ③豚肉の香味焼き ④野菜ともやしの和え物 ⑤鶏肉のすき焼き煮										①ごはん ②牛乳 ③ししゃもの米粉カレー揚げ ④れんこんのきんぴら ⑤沢煮椀											
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ		
炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	62.8										炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	72									
炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●									炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●								
焼 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	40									焼 ③さつまいも(斜め輪切・20g)	40										焼 ③(冷)小あゆ	30	△	△	△	△	△	△	△	△	焼 ③豚もも肉(スライス)	45		△							焼 ③(冷)からふとししゃも	40	△	△	△						
焼 ズッキーニ(果実、生)	7									焼 上新粉(米粉)	5										焼 生おろししょうが	0.1	△	△	△	△	△	△	△	△	焼 生おろししょうが	0.2		△	△						焼 清酒	3									
焼 たまねぎ(生)	7									焼 青花粉	0.06										焼 清酒	2		△							焼 清酒	1		△							焼 濃口しょうゆ	3		●							
焼 生おろししょうが	0.2		△	△						焼 食塩	0.2										焼 食塩	0.07									焼 濃口しょうゆ	1		△							焼 みりん(本みりん)	1		△							
焼 清酒	1		△							焼 米油	5										焼 米油	5									焼 レモン果汁	0.5		△							焼 みりん(本みりん)	1		△							
焼 下味	1									焼 ④豚もも肉(スライス)	40		△								焼 濃口しょうゆ	1.2		●							焼 レモン果汁	0.5		△							焼 米油(炒焼用)	1									
焼 濃口しょうゆ	2		●							焼 たまねぎ(生)	10										焼 三温糖	0.8									焼 ④緑豆もやし(生)	20									焼 ④れんこん水煮(約3mmスライス)	15									
焼 米油(炒焼用)	1.5									焼 白ねぎ(生)	5										焼 アーモンド(ダイス)	2	△	△	△	△	△	△	△	△	焼 きょうな(水菜)	5									焼 にんじん(皮つき、生)	10									
冷 ④キャベツ(生)	20									焼 米油(炒焼用)	1										焼 ④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	35									焼 きょうな(水菜)	20									焼 つきこんにゃく	10									
冷 緑豆もやし(生)	20									焼 (冷)生おろしこんにゃく	0.1	△	△	△	△	△	△	△	△	焼 鶏むね肉(ミンチ)	10		△							焼 きゅうり(生)	20									焼 豚もも肉(ミンチ)	5	△	△	△							
冷 にんじん(皮つき、生)	5									焼 食塩	0.2		△								焼 生おろししょうが	0.1	△	△							焼 三温糖	0.5									焼 ごま(いり)	2									
冷 白すりごま	2									焼 清酒	1		△								焼 濃口しょうゆ	2.7		●							焼 三温糖	1		●							焼 濃口しょうゆ	2.5		●							
冷 三温糖	0.3									焼 ⑤豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	20										焼 淡口しょうゆ	1		△							焼 ⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	30									焼 濃口しょうゆ	1		●							
冷 濃口しょうゆ	0.8		●							煮 ⑤豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	20										煮 ⑤打ち豆	2									煮 たまねぎ(生)	35									煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	15									
冷 淡口しょうゆ	1		●							煮 たまねぎ(生)	25										煮 たまねぎ(生)	15									煮 焼き豆腐	30	△	△							煮 たまねぎ(生)	15									
煮 ⑤豚もも肉(スライス)	10		△							煮 湯葉(干し)	0.5										煮 キャベツ(生)	20									煮 ごぼう(ささがき)	10									煮 洗いごぼう	5									
煮 ごぼう(ささがき)	5									煮 にんじん(皮つき、生)	5										煮 豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	10									煮 にんじん(皮つき、生)	15									煮 じゃがいも(生)	15									
煮 じゃがいも(生)	20									煮 青ねぎ(細い物)	5										煮 油揚げ(冷・短冊切り)	7									煮 つきこんにゃく	20									煮 にんじん(皮つき、生)	10									
煮 にんじん(皮つき、生)	10									煮 かつお削り節(だし用)	2.5										煮 油揚げ(冷・短冊切り)	7									煮 干しいたけ(干切り)	20									煮 干しいたけ(干切り)	20									
煮 油揚げ(冷・短冊切り)	8									煮 だし用昆布	0.35			△	△						煮 青ねぎ(太い物)	10									煮 かつお削り節(だし用)	5									煮 青ねぎ(細い物)	5									
煮 えのきたけ(生)	5									煮 食塩	0.3										煮 清酒	1		△							煮 干しいたけ(干切り)	10									煮 かつお削り節(だし用)	2.5									
煮 青ねぎ(細い物)	5									煮 淡口しょうゆ	3		●								煮 三温糖	2									煮 にんじん(皮つき、生)	5									煮 だし用昆布	0.35									
煮 煮干し(だし用)	2.5			△	△					煮 さつまいもの米粉青花天ぷら	1年~6年 2枚											煮 みりん(本みりん)	1		△							煮 かつお削り節(だし用)	0.8									煮 かつお削り節(だし用)	0.35								
煮 みそ(滋賀県産)	5																				煮 食塩	3		●							煮 みりん(本みりん)	1		△							煮 濃口しょうゆ	3		●							
煮 みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△															煮 淡口しょうゆ	2		●							煮 かつお削り節(だし用)	0.8									煮 食塩	0.2									

○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●・△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・かに・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。

ししゃものカレー揚げ  
1, 2年 1尾  
3年~6年 2尾

# 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年6月22日(月)										令和8年6月23日(火)										令和8年6月24日(水)										令和8年6月25日(木)										令和8年6月26日(金)																										
①ソフトめん ②飲むヨーグルト ③フライドチキン ④フレンチサラダ ⑤スパゲッティミートソースの具										①ごはん ②牛乳 ③米粉の野菜チヂミ ④ブルコギ風炒め ⑤わかめスープ ⑥ももゼリー										①ごはん ②牛乳 ③ハンバーグ तरीやきソースがけ ④きんぴらごぼう ⑤じゃがいものみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③たらのチリソースがけ ④春雨の中華あえ ⑤八宝菜										①ごはん ②牛乳 ③鶏肉のねぎだれかけ ④キャベツときゅうりの昆布あえ ⑤老上夏のすまし汁																										
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く												
g	g			麦	び	に	は	に	は	る	g	g			麦	び	に	は	に	は	る	g	g			麦	び	に	は	に	は	る	g	g			麦	び	に	は	に	は	る	g	g			麦	び	に	は	に	は	る												
①ソフトめん(学校給食用)	188	△	●			△					①米(精白米)	72											①米(精白米)	72										①米(精白米)	72										①米(精白米)	72																				
②③ジョア(プレーン)	125		●								②牛乳(飲用)	206		●									②牛乳(飲用)	206		●								②牛乳(飲用)	206		●								②牛乳(飲用)	206		●																		
③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50										③(冷)米粉のチヂミ	50											③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△	△					③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	50										③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50																				
(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△					米油(炒焼用)	1.5											米油(炒焼用)	0.5										清酒	1		△								濃口しょうゆ	1.5				●																
食塩	0.3										④豚もも肉(スライス)	30			△								たまねぎ(生)	5										でん粉(じゃがいも)	8										濃口しょうゆ	0.5																				
こしょう	0.01	△	△	△	△						たまねぎ(生)	15											みりん(本みりん)	0.3										みりん(本みりん)	1		△								濃口しょうゆ	0.26			△	△																
パセリ(乾)	0.05	△	△	△	△					△	春雨 カット	2											にんじん(皮つき、生)	5										みそ(滋賀県産)	5										でん粉(じゃがいも)	6																				
ぶどう酒(白)	1										(冷)生おろしにんにく	0.13	△	△	△	△	△						濃口しょうゆ	2.2		●								米油	5										濃口しょうゆ	2.2		●																		
でん粉(じゃがいも)	8										濃口しょうゆ	2.2		●									三温糖	0.6										④洗いごぼう	20										青ピーマン(生)	3																				
米油	5										三温糖	0.6											青ピーマン(生)	3										冷④春雨 カット	3										にんじん(皮つき、生)	10																				
④キャベツ(生)	20										みりん(本みりん)	0.5		△									にんじん(皮つき、生)	10										冷④春雨 カット	3										きゅうり(生)	15																				
きゅうり(生)	15										みりん(本みりん)	0.5		△									にんじん(皮つき、生)	10										冷④春雨 カット	3										(冷)とうもろこし	7																				
レモン果汁	0.7		△								みりん(本みりん)	0.5		△									乾燥わかめ(カット)	0.2			△	△						冷④春雨 カット	3										食塩	0.2																				
三温糖	1										みりん(本みりん)	0.5		△									みそ(滋賀県産)	5										冷④春雨 カット	3										食塩	0.2																				
食塩	0.2										みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△					みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										米油(炒焼用)	1																				
こしょう	0.01	△	△	△	△						⑤たまねぎ(生)	35											みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										でん粉(炒焼用)	1									
米油(炒焼用)	1										えのきたけ(生)	10											みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										トマトケチャップ(3kg入)	30	△								
トマトピューレ	20	△									青ねぎ(細い物)	5											みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										トマトピューレ	20	△								
ウスターソース	2	△	△	△	△	△					中華の素	1	△	△	△	△	△	△					みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										ウスターソース	2	△	△	△	△	△				
三温糖	0.5										こしょう	0.02	△	△	△	△							みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										三温糖	0.5									
スープストック	0.5	△	△	△	△	△					食塩	0.2											みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										スープストック	0.5	△	△	△	△	△				
食塩	0.1										淡口しょうゆ	3		●									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										食塩	0.1									
こしょう	0.01	△	△	△	△						⑥(冷)ももゼリー(1食用)	50	△										みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										こしょう	0.01	△	△	△	△					
でん粉(じゃがいも)	0.5																						みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3										でん粉(じゃがいも)	0.5									
																							みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				冷④春雨 カット	3																				

○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●・△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・かに・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。

# 5 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年6月29日(月)											令和8年6月30日(火)																																												
①ごはん											①ごはん																																												
②牛乳											②牛乳																																												
③ホキのハーブ焼き											③厚揚げのそぼろあんかけ																																												
④ポテトサラダ											④チンゲン菜とまやしの中華サラダ																																												
⑤夏野菜カレー											⑤とうがんとオクラの中華スープ																																												
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ		食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ		食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ		食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ		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										炊①米(精白米)	72																																											
炊②牛乳(飲用)	206	●									炊②牛乳(飲用)	206	●																																										
焼③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	50		△								揚③厚揚げ(約10g)	50																																											
バジル(粉)	0.1	△	△	△					△		米油	5																																											
(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△					豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△																																								
食塩	0.1										青ねぎ(細い物)	3																																											
下味											生おろししょうが	0.26	△	△																																									
ぶどう酒(白)	2										みそ(国内産)	たれ 2.5	△	△	△	△	△	△																																					
こしょう	0.01	△	△	△							淡口しょうゆ	0.5		●																																									
米油(炒焼用)	1.5										三温糖	1																																											
冷④じゃがいも(生)	30										みりん(本みりん)	1.5		△																																									
きゅうり(生)	10										でん粉(じゃがいも)	0.07																																											
にんじん(皮つき、生)	5										冷④緑豆もやし(生)	30																																											
ノンエッグマヨネーズ(1kg)	9	△	△	△					△		チンゲンサイ	10																																											
食塩	0.1										にんじん(皮つき、生)	5																																											
こしょう	0.01	△	△	△							濃口しょうゆ	0.4		●																																									
煮⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	10										淡口しょうゆ	1.8		●																																									
純カレー粉	0.08	△	△	△	△	△					三温糖	1																																											
食塩	0.05										酢	1.3		△																																									
下味											ごま油	0.7																																											
こしょう	0.01	△	△	△							ごま(いり)	2																																											
たまねぎ(生)	35										煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	10																																											
かぼちゃ(皮つき・2cm角)	20										とうがん(生)	15																																											
にんじん(皮つき、生)	20										たまねぎ(生)	10																																											
なす(生)	10										にんじん(皮つき、生)	7																																											
青ピーマン(生)	5										オクラ(生)	10																																											
(冷)とうもろこし	5										えのきたけ(生)	5																																											
トマト水煮	5	△									(冷)とうもろこし	5																																											
(冷)生おろしにんにく	0.2	△	△	△	△	△					中華の素	1.5	△	△	△	△	△	△		△																																			
米油(炒焼用)	0.2										淡口しょうゆ	3		●																																									
白いんげん豆(ペースト)	10	△	△	△	△	△					清酒	1		△																																									
カレールウ(アレルギーフリー)	10										食塩	0.3																																											
カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2	△	△						△		こしょう	0.01	△	△	△																																								
純カレー粉	0.2	△	△	△	△	△																																																	
食塩	0.1																																																						
スープストック	0.7	△	△	△	△	△																																																	
ウスターソース	2	△	△	△	△	△																																																	
トマトケチャップ(3kg入)	3	△																																																					
濃口しょうゆ	0.5		●																																																				

○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・かに・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。