

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。

令和8年6月1日(月)	
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	

令和8年6月2日(火)	
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米粉麺入りすまし汁	

令和8年6月3日(水)	
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	

令和8年6月4日(木)	
①ごはん	
②牛乳	
③ピビンバの具	
④かぼちゃのから揚げ	
⑤トック	

令和8年6月5日(金)	
①ごはん	
②牛乳	
③チキンのマスタードソテー	
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	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③(冷)あじ切身	70						
清酒	1.28		△				
米油(炒焼用)	1.92						
ごま(いり)	1.28						
白すりごま	1.28						
三温糖	2.56						
みりん(本みりん)	1.28		△				
濃口しょうゆ	2.56		●				
でん粉(じゃがいも)	0.256						
④緑豆もやし(生)	38.4						
チンゲンサイ(生)	10.24						
にんじん(皮つき、生)	8.96						
酢	2.304		△				
三温糖	2.304						
淡口しょうゆ	2.304		●				
米油(炒焼用)	0.384						
⑤豚もも肉(ミンチ)	19.2	△	△	△			
なす(生)	38.4						
たまねぎ(生)	44.8						
にんじん(皮つき、生)	25.6						
にら(生)	3.84						
干しいたけ(千切り)	0.256						
たけのこ水煮(千切り)	6.4						
厚揚げ(約2g)	44.8						
(冷)生おろしにんにく	0.1664		△	△	△	△	
生おろししょうが	0.328		△	△			
中華の素	0.512	△	△	△	△	△	△
清酒	1.28		△				
赤みそ	5.12	△	△	△	△		
濃口しょうゆ	3.2		●				
三温糖	1.92						
豆板醤(500g入)	0.256						
米油(炒焼用)	0.768						
でん粉(じゃがいも)	1.92						

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	83.2						
油揚げ(冷・短冊切り)	19.2						
にんじん(皮つき、生)	6.4						
たけのこ水煮(短冊切り)	6.4						
淡口しょうゆ	3.2		●				
みりん(本みりん)	2.56		△				
清酒	1.28		△				
食塩	0.192						
②牛乳(飲用)	206	●					
③豚もも肉(スライス)	64		△				
たまねぎ(生)	12.8						
生おろししょうが	0.38		△	△			
清酒	2.56		△				
濃口しょうゆ	3.2		●				
米油(炒焼用)	1.92						
④鶏むね肉(ミンチ)	12.8		△				
じゃがいも(生)	57.6						
(冷)きやいんげん	6.4						
かつお削り節(だし用)	0.64						
濃口しょうゆ	3.2		●				
三温糖	1.92						
みりん(本みりん)	0.64		△				
⑤たまねぎ(生)	25.6						
米粉麺	6.4						
えのきたけ(生)	12.8						
乾燥わかめ(カット)	0.256			△	△		
にんじん(皮つき、生)	12.8						
青ねぎ(細い物)	3.84						
かつお削り節(だし用)	3.2						
だし用昆布	0.448			△	△		
清酒	1.28		△				
食塩	0.384						
淡口しょうゆ	3.84		●				

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64						
清酒	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	2.304		●				
でん粉(じゃがいも)	0.384						
④きゅうり(生)	32						
緑豆もやし(生)	19.2						
(冷)とうもろこし	3.84						
青じそドレッシング(1L)	6.4	△	△	△	△	△	△
食塩	0.064						
⑤たまねぎ(生)	38.4						
乾燥わかめ(カット)	0.38			△	△		
にんじん(皮つき、生)	12.8						
厚揚げ(約2g)	25.6						
煮干し(だし用)	3.2			△	△		
みそ(滋賀県産)	6.4						
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③豚もも肉(スライス)	38.4		△				
(冷)生おろしにんにく	0.1664		△	△	△	△	
みりん(本みりん)	2.56		△				
豆板醤(500g入)	0.1664						
にんじん(皮つき、生)	12.8						
緑豆もやし(生)	38.4						
こまつな(生)	12.8						
三温糖	1.92						
ごま(いり)	1.28						
ごま油	0.64						
濃口しょうゆ	3.584		●				
④かぼちゃ(皮つき・2cm角)	57.6						
食塩	0.128						
でん粉(じゃがいも)	10.24						
米油	6.4						
⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	12.8						
にんじん(皮つき、生)	12.8						
たまねぎ(生)	25.6						
トック	15.36						
えのきたけ(生)	6.4						
青ねぎ(細い物)	6.4						
中華の素	1.28	△	△	△	△	△	△
淡口しょうゆ	2.56		●				
食塩	0.256						
こしょう	0.0128	△	△	△			

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64						
からし(粒入りマスタード)	1.92	△	△	△	△	△	△
清酒	1.28		△				
みりん(本みりん)	1.28		△				
濃口しょうゆ	1.92		●				
米油(炒焼用)	1.28						
④にんじん(皮つき、生)	6.4						
きゅうり(生)	38.4						
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10.24	△	△				
フレンチドレッシング	6.4	△	△	△	△	△	△
食塩	0.0256						
⑤豚もも肉(スライス)	12.8		△				
かぼちゃ(皮つき・2cm角)	25.6						
たまねぎ(生)	44.8						
なす(生)	12.8						
じゃがいも(生)	38.4						
(冷)とうもろこし	6.4						
ズッキーニ(果実、生)	12.8						
ぶなしめじ(生)	8.96						
(冷)生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△	
トマト水煮	6.4		△				
トマトケチャップ(3kg入)	3.84		△				
スープストック	1.92	△	△	△	△	△	
三温糖	0.896						
米油	0.256						
食塩	0.384						
こしょう	0.0256	△	△	△			

○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・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。)

2 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。

令和8年6月8日(月)	
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	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③(冷)さば切身	70							
食塩	0.384							
清酒	1.28		△					
米油(炒焼用)	1.024							
④さつま揚げ(カット)	6.4	△		△	△			
ひじき	2.304			△	△			
つきこんにやく	12.8							
(冷)さやいんげん	3.84							
三温糖	1.536							
濃口しょうゆ	2.304		●					
みりん(本みりん)	0.64		△					
米油(炒焼用)	0.64							
かつお削り節(だし用)	0.64							

⑤かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	38.4							
えのきたけ(生)	6.4							
たまねぎ(生)	25.6							
青ねぎ(細い物)	6.4							
油揚げ(冷・短冊切り)	10.24							
煮干し(だし用)	3.2			△	△			
みそ(滋賀県産)	6.4							
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△	

令和8年6月9日(火)	
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	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	82.944							
おむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△				
②ジョア(ブルーベリー)	125		●					
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64							
(冷)生おろしにんにく	0.256	△	△	△	△	△		
ぶどう酒(白)	1.28							
食塩	0.256							
こしょう	0.0128	△	△	△				
レモン果汁	1.28		△					
米油(炒焼用)	1.28							
④米粉マカロニ(フジッリ)	4.48							
きゅうり(生)	12.8							
にんじん(皮つき、生)	12.8							
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	8.96	△	△					
食塩	0.256							
ノンエッグマヨネーズ	7.68	△	△	△	△	△	△	
こしょう	0.0128	△	△	△				

⑤豚もも肉(スライス)	12.8		△					
にんじん(皮つき、生)	25.6							
たまねぎ(生)	64							
ぶなしめじ(生)	6.4							
(冷)グリーンピース	3.84							
白いんげん豆(ペースト)	10.24	△	△	△	△	△	△	
スープストック	0.384	△	△	△	△	△	△	
ハヤシルウ(低アレルギー)	15.36	△	△	△	△	△	△	△
食塩	0.256							
こしょう	0.0256	△	△	△				
ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△		
トマトケチャップ(3kg入)	1.92	△						

令和8年6月10日(水)	
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	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	72							
オイスターソース	0.64		△					
梅ごはんの素(国産)	1.28							
②牛乳(飲用)	206	●						
③(冷)カレー切身	50	△	△	△	△			
清酒	1.28		△					
食塩	0.384							
でん粉(じゃがいも)	6.4							
米油	6.4							
④ソーセージ(ウインナー)5mm輪切	10.24	△	△	△				
キャベツ(生)	38.4							
にんじん(皮つき、生)	6.4							
米油(炒焼用)	0.64							
スープストック	0.256	△	△	△	△	△		
食塩	0.128							
こしょう	0.0256	△	△	△				

⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	12.8							
にんじん(皮つき、生)	25.6							
たまねぎ(生)	44.8							
じゃがいも(生)	83.2							
つきこんにやく	19.2							
(冷)さやいんげん	3.84							
かつお削り節(だし用)	1.024							
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		△					

令和8年6月11日(木)	
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	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△		△	△			
青のり	0.256			△	△			
上新粉(米粉)	6.4							
米油	5.12							
④豚もも肉(スライス)	19.2		△					
たまねぎ(生)	25.6							
にんじん(皮つき、生)	8.96							
青ピーマン(生)	3.84							
(冷)生おろしにんにく	0.192	△	△	△	△	△		
米油(炒焼用)	1.024							
清酒	1.28		△					
三温糖	1.92							
濃口しょうゆ	2.56		●					
みりん(本みりん)	0.64		△					
豆板醤(500g入)	0.1024							

⑤キャベツ(生)	19.2							
たまねぎ(生)	38.4							
えのきたけ(生)	6.4							
にんじん(皮つき、生)	6.4							
油揚げ(冷・短冊切り)	8.96							
青ねぎ(細い物)	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	△	△	△	△	△		

ちくわの米粉磯辺あげ…
中学生 2本

令和8年6月12日(金)	
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ワテルソーイ(ベルギー風シチュー)	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①黒糖パン	85	△	●	●	△	△	△	△
②牛乳(飲用)	206	●						
③豚もも肉(スライス)	51.2				△			
たまねぎ(生)	12.8							
(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△			
米油(炒焼用)	0.64							
清酒	0.64		△					
トマトケチャップ(3kg入)	6.4		△					
トマトピューレ	2.56		△					
三温糖	0.64							
濃口しょうゆ	0.64		●					
(冷)生おろしにんにく	0.384	△	△	△	△	△		
ウスターソース	0.0128	△	△	△				
こしょう	0.256							
でん粉(じゃがいも)	0.256							

④じゃがいも(生)	64							
米油	6.4							
食塩	0.256							
⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	19.2							
たまねぎ(生)	44.8							
かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	25.6							
にんじん(皮つき、生)	19.2							
ぶなしめじ(生)	8.96							
(冷)とうもろこし	10.24							
パセリ(乾)	0.0384	△	△	△				△
白いんげん豆(ペースト)	10.24	△	△	△	△	△		
スープストック	1.28	△	△	△	△	△		
米粉ベシヤメルソース	10.24							
食塩	0.128							
こしょう	0.0128	△	△	△				

○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・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 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。

令和8年6月15日(月)	
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	

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	51.2						
ズッキーニ(果実、生)	8.96						
たまねぎ(生)	8.96						
生おろししょうが	0.256	△	△				
清酒	1.28		△				
みりん(本みりん)	1.28		△				
濃口しょうゆ	2.56		●				
米油(炒焼用)	1.92						

④キャベツ(生)	25.6						
緑豆もやし(生)	25.6						
にんじん(皮つき、生)	6.4						
白すりごま	2.56						
三温糖	0.384						
濃口しょうゆ	1.024		●				
淡口しょうゆ	1.28		●				

⑤豚もも肉(スライス)	12.8		△				
ごぼう(ささがき)	6.4						
じゃがいも(生)	25.6						
にんじん(皮つき、生)	12.8						
油揚げ(冷・短冊切り)	10.24						
えのきたけ(生)	6.4						
青ねぎ(細い物)	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	△	△	△	△	△	

令和8年6月16日(火)	
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	

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

①米(精白米)	80.384						
おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△			
②牛乳(飲用)	206	●					
③さつまいも(斜め輪切・20g)	60						
上新粉(米粉)	0.09						
青花粉	0.09						
食塩	0.3						
米油	7.5						

④豚もも肉(スライス)	51.2		△				
たまねぎ(生)	12.8						
白ねぎ(生)	6.4						
米油(炒焼用)	1.28						
生おろししょうが	0.128	△	△				
(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△		
食塩	0.256						
清酒	1.28		△				
三温糖	0.64						
淡口しょうゆ	3.456		●				
みりん(本みりん)	1.28		△				

⑤豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	25.6						
たまねぎ(生)	32						
湯葉(干し)	0.64						
にんじん(皮つき、生)	6.4						
青ねぎ(細い物)	6.4						
かつお削り節(だし用)	3.2						
だし用昆布	0.448			△	△		
食塩	0.384						
淡口しょうゆ	3.84		●				

さつまいもの米粉青花天ぷら...
中学生 3枚

令和8年6月17日(水)	
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	

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
ココア牛乳の素(1食用)	12.5			△			
③(冷)小あゆ	38.4	△	△	△	△	△	△
生おろししょうが	0.128	△	△	△	△	△	△
清酒	2.56		△				
食塩	0.0896						
上新粉(米粉)	6.4						
米油	6.4						
濃口しょうゆ	1.536		●				
三温糖	1.024						
アーモンド(ダイ)	2.56	△	△	△	△	△	△
でん粉(じゃがいも)	0.64						

④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	44.8						
鶏むね肉(ミンチ)	12.8		△				
生おろししょうが	0.128	△	△				
三温糖	2.176						
濃口しょうゆ	2.816		●				
みりん(本みりん)	1.024		△				

⑤打ち豆	2.56						
たまねぎ(生)	19.2						
キャベツ(生)	25.6						
豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	12.8						
油揚げ(冷・短冊切り)	8.96						
青ねぎ(細い物)	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	△	△	△	△	△	

令和8年6月18日(木)	
①ごはん	
②牛乳	
③豚肉の香味焼き	
④水菜ともやしの和え物	
⑤鶏肉のすき焼き煮	

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③豚もも肉(スライス)	64		△				
生おろししょうが	0.256	△	△				
青ねぎ(細い物)	3.84						
清酒	1.28		△				
濃口しょうゆ	3.84		●				
みりん(本みりん)	1.28		△				
レモン果汁	0.64	△					
米油(炒焼用)	1.28						

④緑豆もやし(生)	25.6						
きょうな(水菜)	6.4						
きゅうり(生)	25.6						
三温糖	0.64						
淡口しょうゆ	2.304		●				

⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	38.4						
たまねぎ(生)	44.8						
焼き豆腐	38.4	△	△				
ごぼう(ささがき)	12.8						
にんじん(皮つき、生)	19.2						
つきこんにゃく	25.6						
干しいたけ(干切り)	0.256						
青ねぎ(太い物)	12.8						
清酒	1.28		△				
三温糖	2.56						
みりん(本みりん)	1.28		△				
濃口しょうゆ	3.84		●				
淡口しょうゆ	2.56		●				
かつお削り節(だし用)	1.024						

令和8年6月19日(金)	
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g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③(冷)からふとししやも	40	△	△	△	△		
清酒	1.28			△			
純カレー粉	0.512	△	△	△	△	△	
上新粉(米粉)	10.24						
米油	6.4						

④れんこん水煮(約3mmスライス)	19.2						
にんじん(皮つき、生)	12.8						
つきこんにゃく	12.8						
豚もも肉(ミンチ)	6.4	△	△	△			
ごま(いり)	2.56						
濃口しょうゆ	3.2		●				
三温糖	1.28						
みりん(本みりん)	1.28		△				
ごま油	0.64						

⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	19.2						
たまねぎ(生)	19.2						
洗いごぼう	6.4						
じゃがいも(生)	19.2						
たけのこ水煮(干切り)	6.4						
にんじん(皮つき、生)	12.8						
青ねぎ(細い物)	6.4						
かつお削り節(だし用)	3.2						
だし用昆布	0.448			△	△		
淡口しょうゆ	3.84		●				
食塩	0.256						

ししゃもの米粉カレー揚げ...
中学生 2尾

○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)のみ該当箇所にて●・△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。)

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。

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										①ごはん										①ごはん										①ごはん										①ごはん																														
②飲むヨーグルト										②牛乳										②牛乳										②牛乳										②牛乳																														
③フライドチキン										③米粉の野菜チヂミ										③ハンバーグてりやきソースがけ										③たらのチリソースがけ										③鶏肉のねぎだれかけ																														
④フレンチサラダ										④ブルコキ風炒め										④きんぴらごぼう										④春雨の中華あえ										④キャベツときゅうりの昆布あえ																														
⑤スパゲッティミートソースの具										⑤わかめスープ										⑤じゃがいものみそ汁										⑤八宝菜										⑤老上夏のすまし汁																														
食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ			食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ			食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ			食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ			食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ																							
①ソフトめん(学校給食用)	238	△	●							①米(精白米)	92.16										①米(精白米)	92.16									①米(精白米)	92.16									①米(精白米)	92.16																												
②③	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)	64									③(冷)米粉のチヂミ	64										③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△					③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	64									③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64																												
(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△					米油(炒焼用)	1.92										米油(炒焼用)	0.64									清酒	下味	1.28	△							濃口しょうゆ	1.92						●																						
食塩	0.384									④豚もも肉(スライス)	38.4		△								たまねぎ(生)	6.4									清酒	下味	10.24					△			濃口しょうゆ	0.3328						△	△																					
こしょう	下味	0.0128	△	△	△					たまねぎ(生)	19.2										みりん(本みりん)	1.28		△							米油	6.4									生おろししょうが	0.3328																												
パセリ(乾)	0.064	△	△	△				△		春雨 カット	2.56										濃口しょうゆ	2.816		●							トマトケチャップ(3kg入)	6.4		△							でん粉(じゃがいも)	7.68																												
ぶどう酒(白)	1.28									(冷)生おろしにんにく	0.1664	△	△	△	△						でん粉(じゃがいも)	0.384									米油	6.4									白ねぎ(生)	6.4																												
でん粉(じゃがいも)	10.24									濃口しょうゆ	2.816		●								④洗いごぼう	25.6									酢	2.816						△			でん粉(じゃがいも)	0.384									青ピーマン(生)	3.84																		
米油	6.4									三温糖	0.768										青ピーマン(生)	3.84									④春雨 カット	3.84									みりん(本みりん)	0.64		△							にんじん(皮つき、生)	12.8									きゅうり(生)	19.2								
④キャベツ(生)	25.6									みりん(本みりん)	0.64		△								豆板醤(500g入)	0.0128									乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△				きゅうり(生)	19.2									④キャベツ(生)	32																		
きゅうり(生)	19.2									米油(炒焼用)	0.64										鶏むね肉(ミンチ)	6.4		△							三温糖	0.64									酢	2.304		△							きゅうり(生)	19.2																		
(冷)とうもろこし	8.96									⑤たまねぎ(生)	44.8										濃口しょうゆ	0.256		●							青ねぎ(細い物)	6.4									乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△				④キャベツ(生)	32																		
レモン果汁	0.896		△							えのきたけ(生)	12.8										米油(炒焼用)	0.64									中華の素	1.28	△	△	△	△	△		△		きゅうり(生)	19.2									④キャベツ(生)	32																		
三温糖	1.28									乾燥わかめ(カット)	0.64										⑤じゃがいも(生)	38.4									青ねぎ(細い物)	6.4									たまねぎ(生)	25.6									⑤厚揚げ(約2g)	38.4																		
食塩	たれ	0.256								⑥(冷)ももゼリー(1食用)	50		△								たまねぎ(生)	25.6									⑤豚もも肉(ミンチ)	38.4	△	△	△						ぶなしめじ(生)	8.96																												
こしょう	0.0128	△	△	△																	にんじん(皮つき、生)	6.4									にんじん(皮つき、生)	12.8									ぶなしめじ(生)	8.96							△																					
米油(炒焼用)	1.28																				油揚げ(冷・短冊切り)	8.96									(冷)グリーンピース	6.4									星型かまぼこ(黄色)	8.96								△																				
トマトケチャップ(3kg入)	38.4		△																		煮干し(だし用)	3.2				△	△				乾燥わかめ(カット)	0.256								△	△																													
トマトピューレ	25.6		△																		みそ(滋賀県産)	6.4									かつお削り節(だし用)	3.2																																						
ウスターソース	2.56	△	△	△	△	△															みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△				だし用昆布	0.448								△	△																													
三温糖	0.64																														食塩	0.256																																						
スープストック	0.64	△	△	△	△	△																									淡口しょうゆ	3.84								●																														
食塩	0.128																																																																					
こしょう	0.0128	△	△	△																																																																		
でん粉(じゃがいも)	0.64																																																																					

○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)のみ該当箇所にて●・△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。)

5 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。

令和8年6月29日(月)									令和8年6月30日(火)																																
食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ		
炊 ①ごはん								炊 ①ごはん																																	
炊 ②牛乳								炊 ②牛乳																																	
炊 ③ホキのハーブ焼き								炊 ③厚揚げのそぼろあんかけ																																	
炊 ④ポテトサラダ								炊 ④チンゲン菜ともやしの中華サラダ																																	
炊 ⑤夏野菜カレー								炊 ⑤とうがんとオクラの中華スープ																																	
炊 ①米(精白米)	92.16							炊 ①米(精白米)	92.16																																
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)	64		△					焼 ③厚揚げ(約10g)	64																																
焼 バジル(粉)	0.128	△	△	△			△	焼 米油	6.4																																
焼 (冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△			焼 豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△																													
焼 食塩	0.128							焼 青ねぎ(細い物)	3.84																																
焼 ぶどう酒(白)	2.56							焼 生おろししょうが	0.3328	△	△																														
焼 こしょう	0.0128	△	△	△				焼 みそ(国内産)	3.2	△	△	△	△	△																											
焼 米油(炒焼用)	1.92							焼 淡口しょうゆ	0.64		●																														
冷 ④じゃがいも(生)	38.4							冷 ④緑豆もやし(生)	38.4																																
冷 きゅうり(生)	12.8							冷 チンゲンサイ	12.8																																
冷 にんじん(皮つき、生)	6.4							冷 にんじん(皮つき、生)	6.4																																
冷 ノンエッグマヨネーズ(1kg)	11.52	△	△	△			△	冷 濃口しょうゆ	0.512		●																														
冷 食塩	0.128							冷 淡口しょうゆ	2.304		●																														
冷 こしょう	0.0128	△	△	△				冷 三温糖	1.28																																
煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	12.8							煮 酢	1.664		△																														
煮 純カレー粉	0.1024	△	△	△	△	△		煮 ごま油	0.896																																
煮 食塩	0.064							煮 ごま(いり)	2.56																																
煮 こしょう	0.0128	△	△	△				煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	12.8																																
煮 たまねぎ(生)	44.8							煮 とうがん(生)	19.2																																
煮 かぼちゃ(皮つき・2cm角)	25.6							煮 たまねぎ(生)	12.8																																
煮 にんじん(皮つき、生)	25.6							煮 にんじん(皮つき、生)	8.96																																
煮 なす(生)	12.8							煮 オクラ(生)	12.8																																
煮 青ピーマン(生)	6.4							煮 えのきたけ(生)	6.4																																
煮 (冷)とうもろこし	6.4							煮 (冷)とうもろこし	6.4																																
煮 トマト水煮	6.4	△						煮 中華の素	1.92	△	△	△	△	△	△																										
煮 (冷)生おろしにんにく	0.256	△	△	△	△			煮 淡口しょうゆ	3.84		●																														
煮 米油(炒焼用)	0.256							煮 清酒	1.28		△																														
煮 白いんげん豆(ペースト)	12.8	△	△	△	△	△		煮 食塩	0.384																																
煮 カレールウ(アレルギーフリー)	12.8							煮 こしょう	0.0128	△	△	△																													
煮 カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56	△	△				△																																		
煮 純カレー粉	0.256	△	△	△	△	△																																			
煮 食塩	0.128																																								
煮 スープストック	0.896	△	△	△	△	△																																			
煮 ウスターソース	2.56	△	△	△	△	△																																			
煮 トマトケチャップ(3kg入)	3.84	△																																							
煮 濃口しょうゆ	0.64		●																																						

○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・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。)