

# 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6年2月1日(木)						令和6年2月2日(金)							
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	落花生
							炊	①米(精白米)	62.8				
								おむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2		△		
								②牛乳(飲用)	206	●			
							焼	③(冷)ホキ切身	50	△	△	△	
								清酒	1		△		
								米油(炒焼用)	1				
								レモン果汁	1.7		△		
								本みりん	0.15				
								三温糖	1.5				
								淡口しょうゆ	1.5		●		
								食塩	0.1				
							冷	④かぶ(根、皮つき、生)	25				
								きゅうり(生)	12				
								(冷)とうもろこし	8	△	△	△	
								食塩	0.05				
								フレンチドレッシング	6	△	△	△	△
							煮	⑤牛もも肉(スライス)	12	△	△	△	
								じゃがいも(生)	50				
								たまねぎ(生)	35				
								にんじん(皮つき、生)	20				
								(冷)ブロッコリー	10				
								(冷)白いんげん豆(ペースト)	10				
								カレールウ(アレルギーフリー)	10				
								カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2		△	△	△
								トマトケチャップ(3kg入)	3		△		
								ウスターソース	0.3	△	△	△	△
								純カレー粉	0.05	△	△	△	△
								食塩	0.05				
								米油(炒焼用)	0.5				
							炊	①米(精白米)	72				
								②牛乳(飲用)	206	●			
							揚	③さつまいも(皮つき・1.5cm角)	30				
								水煮大豆(滋賀県産大豆)	15	△	△	△	
								食塩	0.2				
								でん粉(じゃがいも)	7				
								米油	6				
							冷	④こまつな(生)	15				
								はくさい(生)	15				
								にんじん(皮つき、生)	10				
								鶏ささみほぐし身	5	△	△	△	△
								壬生菜(草津市産)	5				
								三温糖	0.5				
								濃口しょうゆ	2	△	△	●	△
							煮	⑤(冷)いわしつみれ	30	△	△	△	△
								じゃがいも(生)	15				
								たまねぎ(生)	10				
								にんじん(皮つき、生)	8				
								青ねぎ(細い物)草津市産	5				
								かつお削り節(だし用)	2.5				
								だし用昆布	0.5			△	△
								生おろししょうが	0.05			△	
								淡口しょうゆ	3		●		
								本みりん	0.5				
								食塩	0.3				
								でん粉(じゃがいも)	0.5				
							煮	⑥(冷)米粉いちごクレープ(1食用)	35				

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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、アレルギー等をご確認ください。

令和6年2月5日(月)										令和6年2月6日(火)										令和6年2月7日(水)										令和6年2月8日(木)										令和6年2月9日(金)																				
①麦入りごはん ②牛乳 ③ねぎ塩豚丼の具 ④さつまいものかき揚げ ⑤厚揚げのみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③さばの塩焼き ④ほうれん草のおかかあえ ⑤豚肉と大根の煮物										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④ひじきの煮物 ⑤かきたま汁 ⑥青りんごゼリー(小のみ)										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沢煮椀										①ごはん ②牛乳 ③さわらのしょうがあんかけ ④れんこんの炒め煮 ⑤豚汁																				
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生											
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①米(精白米)	72																		
炊おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2				△					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										揚③厚揚げ(約10g)	45									揚③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50									焼③(冷)さわら切身	50							△											
炒③豚もも肉(スライス)	40	△	△	△						食塩	0.3										米油	5									でん粉(じゃがいも)	8									清酒	0.1				△														
青ねぎ(細い物)草津市産	10									清酒	1				△						鶏もも肉(ミンチ)	8	△	△	△						米油(炒焼用)	1									米油	5																		
たまねぎ(生)	8									米油(炒焼用)	0.8				△						生おろししょうが	0.3				△					清酒	1				△					三温糖	2																		
米油(炒焼用)	0.5									④ほうれんそう(生)	20										みそ(国内産)	3									濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△		生おろししょうが	0.1		△	△	△	△													
生おろししょうが	0.1				△					はくさい(生)	20										三温糖	1									アーモンド(ダイス)	3	△	△	△	△	△		△		生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△													
生おろしにんにく(冷)	0.1				△	△	△	△		にんじん(皮つき、生)	10										清酒	0.5				△					でん粉(じゃがいも)	0.5									濃口しょうゆ	1.2	△	△	●	△			△											
清酒	1				△					濃口しょうゆ	1.2	△	△	●	△						本みりん	1.5									花かつお	0.5									でん粉(じゃがいも)	0.07																		
淡口しょうゆ	1.2				●					煮④ひじき	1.8						△	△			④豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△						炒④豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△						中華の素	1	△	△	△	△	△													
本みりん	1.2									にんじん(皮つき、生)	8										洗いごぼう	15									食塩	0.1									つき赤こんにやく(カット)	10									濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△			△	
中巻の素	1	△	△	△	△	△				さつま揚げ(カット)	5	△									つきこんにやく(カット)	5									三温糖	0.8									薄力粉(1等)	8				●														
食塩	0.1									つきこんにやく(カット)	5										(冷)さやいんげん	5									米油	4									米油(炒焼用)	0.5																		
揚④さつまいも(皮つき・千切り)	18									(冷)さやいんげん	5										三温糖	1.5									⑤厚揚げ(約2g)	15																												
焼きちくわ(5mmカット)	5	△								かつお削り節(だし用)	1.2										清酒	1									こまつな(生)	20																												
たまねぎ(生)	13									三温糖	2										濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△		はくさい(生)	15																												
食塩	0.1									濃口しょうゆ	3	△	△	●	△						本みりん	0.8									にんじん(皮つき、生)	8																												
でん粉(じゃがいも)	1									淡口しょうゆ	1.5				●						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△		えのきたけ(生)	5																												
薄力粉(1等)	8									本みりん	1										三温糖	2									煮干し(だし用)	3				△	△																							
米油	4									煮⑤豚もも肉(スライス)	25	△	△	△							みそ(草津市産)	2									みそ(滋賀県産)	5																												
煮⑤厚揚げ(約2g)	15									だいこん(根、皮つき、生)	50										みそ(国内産)	1																																						
こまつな(生)	20									たまねぎ(生)	20																																																	
はくさい(生)	15									にんじん(皮つき、生)	10																																																	
にんじん(皮つき、生)	8									えのきたけ(生)	5																																																	
えのきたけ(生)	5									青ねぎ(細い物)草津市産	5																																																	
煮干し(だし用)	3									かつお削り節(だし用)	2.5																																																	
みそ(草津市産)	2									だし用昆布	0.5																																																	
みそ(滋賀県産)	5									食塩	0.2																																																	
みそ(国内産)	1									淡口しょうゆ	3																																																	
										でん粉(じゃがいも)	0.5																																																	
										⑥(冷)青りんごゼリー(1食用)	60	△	△	△	△	△																																												

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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、アレルギー等をご確認ください。

令和6年2月19日(月)						令和6年2月20日(火)						令和6年2月21日(水)						令和6年2月22日(木)						令和6年2月23日(金)						
①ごはん						①ごはん						①ごはん						①ごはん						天皇誕生日						
②牛乳						②牛乳						②牛乳						②ココア牛乳(小のみ)												
③さつまいもの青花天ぷら						③いか短冊大(2cm×4cm)						③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)						③(冷)からふとししゃも(約20g)												
④豚肉とごぼうのしぐれ煮						④春雨 カット						④こまつな(生)						④きゅうり(生)												
⑤打ち豆汁						⑤豚もも肉(ミンチ)						⑤米粉麺						⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)												
⑥近江米ムース(小のみ)						⑥(冷)近江米ムース(1食用)																								
食品名	数量g	卵乳	小麦	えびかに	そば落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えびかに	そば落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えびかに	そば落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えびかに	そば落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えびかに	そば落花生	
炊 ①米(精白米)	72					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	●										
揚 ③さつまいも(斜め輪切・20g)	40					焼 ③(冷)いか短冊大(2cm×4cm)	40					揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	25					揚 ③(冷)からふとししゃも(約20g)	40	△	△	△								
薄力粉(1等)	10	●				食塩	0.05					じゃがいも(生)	25					清酒	1			△								
でん粉(じゃがいも)	0.06					清酒	1			△		食塩	0.1					下味	1			△								
青花粉	0.06					米油(炒焼用)	2					こしょう	0.01	△	△	△		でん粉(じゃがいも)	6											
食塩	0.2					白ねぎ(生)滋賀県産	10					米油	6					米油	5											
米油	5					生おろししょうが	0.1			△		酢	1.5			△		濃口しょうゆ	2	△	△	●	△							
煮 ④豚もも肉(スライス)	10	△	△	△		生おろしにんにく(冷)	0.1			△	△	△	三温糖	1.5			△		濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△						
つき赤こんにやく(カット)	15					トマトケチャップ(3kg入)	5			△		三温糖	1.5			△		ごま油	0.5											
洗いごぼう	10					三温糖	3					濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△	たれ	0.5											
(冷)さやいんげん	5					濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	でん粉(じゃがいも)	0.2					煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)	20											
生おろししょうが	0.3			△		でん粉(じゃがいも)	0.3					④こまつな(生)	30					たまねぎ(生)	30											
三温糖	2					冷 ④春雨 カット	2.5					だいこん(根、皮つき、生)	15					たまねぎ(生)	20											
清酒	1			△		チンゲンサイ(生)	15					わさび菜(愛彩菜)草津市産	5					緑豆もやし(生)	20											
濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△	きゅうり(生)	15					塩昆布	1		△	●	△	つきこんにやく(カット)	20											
本みりん	0.5					にんじん(皮つき、生)	10					食塩	0.1					焼き豆腐	30											
煮 ⑤打ち豆	2					酢	1.8			△		はくさい(生)	20					はくさい(生)	20											
豆腐(冷・サイコロ)	15					三温糖	1.8			△		青ねぎ(太い物)草津市産	8					青ねぎ(太い物)草津市産	8											
油揚げ(冷・短冊切り)	8					濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△	清酒	1			△		清酒	1			△								
だいこん(根、皮つき、生)	15					ごま油	0.5					三温糖	3					三温糖	3											
にんじん(皮つき、生)	10					煮 ⑤豚もも肉(ミンチ)	20	△	△	△		濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△							
青ねぎ(細い物)草津市産	5					豆腐(冷・サイコロ)	70					たまねぎ(生)	20					淡口しょうゆ	3			●								
煮干し(だし用)	2.5			△	△	たまねぎ(生)	30					にんじん(皮つき、生)	8					かつお削り節(だし用)	1.2											
みそ(草津市産)	2					にんじん(皮つき、生)	15					ぶなしめじ(生)	5																	
みそ(国内産)	1					たけのこ水煮(千切り)	10					青ねぎ(細い物)草津市産	5																	
みそ(滋賀県産)	5					干しいたけ(千切り)	0.5					かつお削り節(だし用)	2.5																	
煮 ⑥(冷)近江米ムース(1食用)	40	△	△	△		にら(生)	3					だし用昆布	0.5			△	△													
						生おろししょうが	0.1			△		清酒	1			△														
						中華の素	0.5	△	△	△	△	食塩	0.3																	
						三温糖	1					淡口しょうゆ	3			●														
						赤みそ	4																							
						食塩	0.05																							
						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△																			
						豆板醤(1kg入)	0.1																							
						でん粉(じゃがいも)	1																							

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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。

ししゃものから揚げ  
1. 2年 1尾  
3年~6年 2尾

