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、アレルゲン等をご確認ください。

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

令和6年3月1日(金)

①ちらしずし
②牛乳
③鶏肉のアーモンドからめ
④菜の花の炒めもの
⑤豆腐の赤だしみそ汁
⑥いちご（2個入り）

	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）	76.8							
	にんじん（皮つき，生）	10.24							
	干ししいたけ（千切り）	0.384							
	たけのこ水煮（千切り）	6.4							
	酢	10.24			△				
	三温糖	4.48							
	淡口しょうゆ	0.64			●				
	食塩	0.64							
	②牛乳（飲用）	206		●					
揚	③鶏むね肉（皮なし、2cm角）	57.6							
	清酒 下味	1.28			△				
	でん粉（じゃがいも）	12.8							
	米油	6.4							
	三温糖 たれ	2.56							
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			△
	アーモンド（ダイス）	1.28	△	△	△	△	△		△
	でん粉（じゃがいも）	0.64							
炒	④菜の花（生）	10.24							
	緑豆もやし（生）	32							
	豚もも肉（スライス）	12.8	△	△	△				
	花かつお	0.64							
	濃口しょうゆ	0.64	△	△	●	△			△
	食塩	0.064							
	こしょう	0.0128	△	△	△				
	米油（炒焼用）	1.28							
煮	⑤乾燥わかめ（カット）	0.64				△	△		
	豆腐（冷・サイコロ）	25.6							
	たまねぎ（生）	32							
	油揚げ（冷・短冊切り）	6.4							
	えのきたけ（生）	6.4							
	青ねぎ（細い物）滋賀県産	6.4							
	かつお削り節（だし用）	3.84							
	赤みそ	7.68							
	みそ（国内産）	2.56							
直送	⑥いちご（1食用・M寸・2粒入）	30							

令和6年3月4日(月)

①ごはん
②牛乳
③ししゃもの青花揚げ
④くきわかめあえ
⑤がんもどきと野菜の煮物

	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）	92.16							
	②牛乳（飲用）	206		●					
揚	③（冷）からふとししゃも（約20g）	40	△	△	△				
	清酒 下味	1.28			△				
	青花粉 衣	0.064							
	でん粉（じゃがいも） 衣	6.4							
	米油	6.4							
冷	④緑豆もやし（生）	25.6							
	はくさい（生）	25.6							
	くきわかめ（冷凍）	2.56							
	三温糖 たれ	1.28							
	淡口しょうゆ たれ	2.56			●				
煮	⑤豚もも肉（スライス）	15.36	△	△	△				
	（冷）がんもどき（約4g）	25.6	△	△	△	△	△		
	だいこん（根，皮つき，生）	64							
	角切りこんにゃく（1.5cm角）	25.6							
	にんじん（皮つき，生）	25.6							
	（冷）さやいんげん	12.8							
	かつお削り節（だし用）	1.536							
	三温糖	3.84							
	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△			△
	淡口しょうゆ	2.56			●				
	本みりん	1.28							

ししゃもの青花揚げ
中学生・・・2尾です

○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●・△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。）

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和6年3月5日(火)

中学1・2年生

①ごはん
②牛乳
③ハンバーグブイヨンソース
④キャベツとコーンのサラダ
⑤チキンカレー

	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)	92.16							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	0.64							
	スープストック	1.28	△	△	△	△	△		
	ぶどう酒(白)	0.128	△						
	淡口しょうゆ (たれ)	0.128			●				
	パセリ(乾)	0.064	△	△	△				△
	でん粉(じゃがいも)	0.384							
冷	④キャベツ(生)	38.4							
	きゅうり(生)	6.4							
	(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△				
	フレンチドレッシング	6.4	△	△	△	△	△		△
	食塩	0.0384							
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)	12.8							
	たまねぎ(生)	38.4							
	にんじん(皮つき，生)	25.6							
	じゃがいも(生)	51.2							
	ぶなしめじ(生)	12.8							
	(冷)さやいんげん	6.4							
	米油(炒焼用)	0.128							
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8							
	カレールウ(アレルゲンフリー)	12.8							
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	2.56		△	△				△
	純カレー粉	0.128	△	△	△	△	△		
	食塩	0.064							

令和6年3月5日(火)

中学3年生
特別献立

①ごはん
②グレープジュース
③ハンバーグブイヨンソース
④キャベツとコーンのサラダ
⑤牛肉のカレー
⑥さくらゼリー(さくらんぼ・レモン)

	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)	92.16							
直送	②グレープジュース	200		△		△	△		
焼	③オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	0.64							
	スープストック	1.28	△	△	△	△	△		
	ぶどう酒(白)	0.128	△						
	淡口しょうゆ (たれ)	0.128			●				
	パセリ(乾)	0.064	△	△	△				△
	でん粉(じゃがいも)	0.384							
冷	④キャベツ(生)	38.4							
	きゅうり(生)	6.4							
	(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△				
	フレンチドレッシング	6.4	△	△	△	△	△		△
	食塩	0.0384							
煮	⑤牛もも肉(2cm角切)	19.2	△	△	△				
	たまねぎ(生)	38.4							
	にんじん(皮つき，生)	25.6							
	じゃがいも(生)	38.4							
	ぶなしめじ(生)	12.8							
	(冷)さやいんげん	6.4							
	米油(炒焼用)	0.128							
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8							
	カレールウ(アレルゲンフリー)	2.56							
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	12.8		△	△				△
	純カレー粉	0.128	△	△	△	△	△		
	食塩	0.128							
直送	⑥(冷)さくらゼリー(1食用)	30	△	△	△				

令和6年3月6日(水)

①発芽玄米ごはん
②牛乳
③あいさい菜と大豆のかき揚げ
④白菜とみぶ菜の昆布あえ
⑤かしわのじゅんじゅん

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①米(精白米)	82.944							
	発芽玄米(滋賀県産)	9.216							
	②牛乳(飲用)	206		●					
揚	③水煮大豆(滋賀県産大豆)	12.8	△	△	△				
	わさび菜(愛彩菜)	6.4							
	たまねぎ(生)	19.2							
	焼きちくわ(5mmカット)	6.4	△						
	食塩 (衣)	0.128							
	薄力粉(1等) (衣)	12.8			●				
	米油	6.4							
冷	④壬生菜(草津市産)	6.4							
	はくさい(生)	51.2							
	塩昆布	1.28		△	●	△	△		
	食塩	0.0128							
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	38.4							
	たまねぎ(生)	51.2							
	緑豆もやし(生)	38.4							
	にんじん(皮つき，生)	25.6							
	つき赤こんにゃく(カット)	19.2							
	青ねぎ(太い物)滋賀県産	12.8							
	かつお削り節(だし用)	1.92							
	清酒	1.28			△				
	三温糖	3.84							
	濃口しょうゆ	6.4	△	△	●	△			△

令和6年3月7日(木)

①麦入りごはん
②牛乳
③焼肉風どんぶりの具
④のりしおポテト
⑤お祝いかきたま汁
⑥いちご豆乳クリーム大福

	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)	80.384							
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△				
	②牛乳(飲用)	206		●					
炒	③豚もも肉(スライス)	51.2	△	△	△				
	たまねぎ(生)	19.2							
	青ピーマン(生)	6.4							
	生おろしにんにく(冷)	0.128		△	△	△	△		
	生おろししょうが	0.128			△				
	清酒	1.28			△				
	三温糖	0.64							
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			△
	オイスターソース	1.28	△	△	△	△	△		
	こしょう	0.0128	△	△	△				
	米油(炒焼用)	1.28							
揚	④じゃがいも(生)	64							
	青のり (衣)	0.064				△	△		
	でん粉(じゃがいも) (衣)	0.128							
	食塩	0.128							
	米油	6.4							
煮	⑤冷凍液卵(全卵)	19.2	●						
	にんじん(皮つき，生)	12.8							
	たまねぎ(生)	38.4							
	祝いかまぼこ	5.12			△				
	糸みつば(生)	2.56							
	乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△		
	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			●				
	でん粉(じゃがいも)	0.384							
直送	⑥(冷)いちご豆乳クリーム大福(1食用)	30		△					

令和6年3月8日(金)

①黒糖パン
②牛乳
③鶏肉のガーリック焼き
④ごぼうサラダ
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
直送	①黒糖パン	85	△	●	●	△	△		△
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64							
	生おろしにんにく(冷)	0.384		△	△	△	△		
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			△
	清酒	1.28			△				
	本みりん (下味)	1.28							
	レモン果汁	0.64		△					
	こしょう	0.0128	△	△	△				
	米油(炒焼用)	1.92							
冷	④洗いごぼう	19.2							
	きゅうり(生)	19.2							
	まぐろ油漬(レトルト)	12.8	△	△	△	△		△	
	ノンエッグマヨネーズ	6.4	△	△	△	△	△		△
	淡口しょうゆ (たれ)	0.896			●				
	食塩 (たれ)	0.0896							
煮	⑤たまねぎ(生)	25.6							
	キャベツ(生)	32							
	にんじん(皮つき，生)	12.8							
	ベーコン(ショルダー)	10.24	△	△	△				
	(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△				
	ぶなしめじ(生)	6.4							
	パセリ(葉、生)	0.64							
	スープストック	1.92	△	△	△	△	△		
	食塩	0.256							
	こしょう	0.0256	△	△	△				

留意点：

○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●・△をしています。(●＝特定原材料　△＝コンタミネーション)

○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。)

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和6年3月11日(月)

①ごはん
②牛乳
③さばのしょうがたれかけ
④キャベツともやしのかつおあえ
⑤豚汁
⑥おにぎり用のり

	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）	92.16							
	②牛乳（飲用）	206		●					
焼	③（冷）さば切身	70							
	清酒	1.28			△				
	米油（炒焼用） 下味	1.28							
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			△
	三温糖	1.92							
	生おろししょうが たれ	0.256			△				
	でん粉（じゃがいも）	0.384							
煮	④キャベツ（生）	44.8							
	緑豆もやし（生）	12.8							
	花かつお	0.64							
	三温糖	0.64							
	淡口しょうゆ たれ	2.304			●				
煮	⑤豚もも肉（スライス）	12.8	△	△	△				
	油揚げ（冷・短冊切り）	6.4							
	にんじん（皮つき，生）	12.8							
	だいこん（根，皮つき，生）	32							
	えのきたけ（生）	6.4							
	青ねぎ（細い物）滋賀県産	6.4							
	乾燥わかめ（カット）	0.64				△	△		
	煮干し（だし用）	3.84				△	△		
	みそ（草津市産）	2.56							
	みそ（滋賀県産）	6.4							
	みそ（国内産）	1.28							
	⑥おにぎり用のり	2			△	△	△		

令和6年3月12日(火)

卒業式

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生

令和6年3月13日(水)

①ごはん
②ココア牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④味付けきゅうり
⑤いもだんご汁

	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）	92.16							
	②牛乳（飲用）	206		●					
	ココア牛乳の素（1食用）	12.5			△				
揚	③厚揚げ（約10g）	64							
	米油	6.4							
	豚もも肉（ミンチ）	19.2	△	△	△				
	白ねぎ（生）	2.56							
	生おろししょうが	0.256			△				
	みそ（国内産） たれ	3.84							
	三温糖	1.28							
	清酒	0.64			△				
	本みりん	1.92							
	でん粉（じゃがいも）	0.384							
冷	④きゅうり（生）	51.2							
	濃口しょうゆ たれ	2.56	△	△	●	△			△
	ごま油	0.64							
煮	⑤おじゃがもちボール	25.6	△	△	△		△		
	鶏むね肉（皮なし、1cm角）	12.8							
	たまねぎ（生）	25.6							
	にんじん（皮つき，生）	12.8							
	ぶなしめじ（生）	6.4							
	青ねぎ（細い物）滋賀県産	6.4							
	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			●				

令和6年3月14日(木)

①ごはん
②牛乳
③さけの塩焼き
④切干大根の煮物
⑤豚じゃが
⑥いよかんゼリー

	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）	92.16							
	②牛乳（飲用）	206		●					
焼	③（冷）しろ鮭切身	70			△	△			
	清酒	1.28			△				
	食塩 下味	0.384							
	米油（炒焼用）	1.92							
煮	④切り干し大根	6.4							
	にんじん（皮つき，生）	12.8							
	さつま揚げ（カット）	6.4	△						
	かつお削り節（だし用）	0.64							
	三温糖	1.28							
	濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△			△
	本みりん	0.64							
	米油（炒焼用）	0.384							
煮	⑤豚もも肉（スライス）	19.2	△	△	△				
	じゃがいも（生）	70.4							
	たまねぎ（生）	51.2							
	にんじん（皮つき，生）	25.6							
	つきこんにゃく（カット）	12.8							
	（冷）さやいんげん	6.4							
	かつお削り節（だし用）	1.28							
	三温糖	3.2							
	濃口しょうゆ	5.12	△	△	●	△			△
	淡口しょうゆ	1.28			●				
	本みりん	1.28							
直送	⑥（冷）いよかんゼリー（1食用）	40	△	△	△				

令和6年3月15日(金)

①ごはん
②飲むヨーグルト(いちご)
③とり肉のから揚げ
④もやしのごま酢あえ
⑤米粉麺入りすまし汁

	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）	92.16							
直送	②ジョア(いちご)	125		●					
揚	③鶏もも肉（皮つき、2cm角）	64							
	食塩	0.128							
	生おろししょうが	0.128			△				
	生おろしにんにく（冷）	0.256		△	△	△	△		
	濃口しょうゆ 下味	2.56	△	△	●	△			△
	清酒	1.28			△				
	でん粉（じゃがいも）	10.24							
	米油	6.4							
冷	④緑豆もやし（生）	32							
	きゅうり（生）	25.6							
	酢	1.92			△				
	三温糖 たれ	1.92							
	淡口しょうゆ	2.56			●				
	白すりごま	2.56							
煮	⑤米粉麺	6.4							
	油揚げ（冷・短冊切り）	12.8							
	たまねぎ（生）	25.6							
	だいこん（根，皮つき，生）	12.8							
	にんじん（皮つき，生）	12.8							
	乾燥わかめ（カット）	0.64				△	△		
	青ねぎ（細い物）滋賀県産	6.4							
	かつお削り節（だし用）	3.2							
	だし用昆布	0.64				△	△		
	清酒	1.28			△				
	食塩	0.384							
	淡口しょうゆ	3.84			●				

留意点：

○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●・△をしています。（●＝特定原材料　△＝コンタミネーション）

○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。）