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。

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）	60							
	にんじん（皮つき，生）	8							
	干ししいたけ（千切り）	0.3							
	たけのこ水煮（千切り）	5							
	酢	8			△				
	三温糖	3.5							
	淡口しょうゆ	0.5			●				
	食塩	0.5							
	②牛乳（飲用）	206		●					
揚	③鶏むね肉（皮なし、2cm角）	45							
	清酒 下味	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） たれ	1	△	△	△	△	△		△
	でん粉（じゃがいも） たれ	0.5							
炒	④菜の花（生）	8							
	緑豆もやし（生）	25							
	豚もも肉（スライス）	10	△	△	△				
	花かつお	0.5							
	濃口しょうゆ	0.5	△	△	●	△			△
	食塩	0.05							
	こしょう	0.01	△	△	△				
	米油（炒焼用）	1							
煮	⑤乾燥わかめ（カット）	0.5				△	△		
	豆腐（冷・サイコロ）	20							
	たまねぎ（生）	25							
	油揚げ（冷・短冊切り）	5							
	えのきたけ（生）	5							
	青ねぎ（細い物）滋賀県産	5							
	かつお削り節（だし用）	3							
	赤みそ	6							
	みそ（国内産）	2							
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）	72							
	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			△				
	青花粉 衣	0.05							
	でん粉（じゃがいも） 衣	5							
	米油	5							
冷	④緑豆もやし（生）	20							
	はくさい（生）	20							
	くきわかめ（冷凍）	5							
	三温糖 たれ	1							
	淡口しょうゆ たれ	2			●				
煮	⑤豚もも肉（スライス）	12	△	△	△				
	（冷）がんもどき（約4g）	20	△	△	△	△	△		
	だいこん（根，皮つき，生）	50							
	角切りこんにゃく（1.5cm角）	20							
	にんじん（皮つき，生）	20							
	（冷）さやいんげん	10							
	かつお削り節（だし用）	1.2							
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△			△
	淡口しょうゆ	2			●				
	本みりん	1							

ししゃもの青花揚げ
1，2年　1尾
3年～6年　2尾

○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。）

○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6年3月5日(火)

小学1～5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)	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	0.5							
	スープストック	1	△	△	△	△	△		
	ぶどう酒(白)	0.1	△						
	淡口しょうゆ (たれ)	0.1			●				
	パセリ(乾)	0.05	△	△	△				△
	でん粉(じゃがいも)	0.3							
冷	④キャベツ(生)	30							
	きゅうり(生)	5							
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△				
	フレンチドレッシング	5	△	△	△	△	△		△
	食塩	0.03							
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)	10							
	たまねぎ(生)	30							
	にんじん(皮つき，生)	20							
	じゃがいも(生)	40							
	ぶなしめじ(生)	10							
	(冷)さやいんげん	5							
	米油(炒焼用)	0.1							
	(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)	10							
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	2		△	△				△
	純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△		
	食塩	0.05							

令和6年3月5日(火)

小学6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)	88.56							
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	60	△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	0.615							
	スープストック	1.23	△	△	△	△	△		
	ぶどう酒(白)	0.123	△						
	淡口しょうゆ (たれ)	0.123			●				
	パセリ(乾)	0.0615	△	△	△				△
	でん粉(じゃがいも)	0.369							
冷	④キャベツ(生)	36.9							
	きゅうり(生)	6.15							
	(冷)とうもろこし	6.15	△	△	△				
	フレンチドレッシング	6.15	△	△	△	△	△		△
	食塩	0.0369							
煮	⑤牛もも肉(2cm角切)	18.45	△	△	△				
	たまねぎ(生)	36.9							
	にんじん(皮つき，生)	24.6							
	じゃがいも(生)	36.9							
	ぶなしめじ(生)	12.3							
	(冷)さやいんげん	6.15							
	米油(炒焼用)	0.123							
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.3							
	カレールウ(アレルゲンフリー)	2.46							
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	12.3		△	△				△
	純カレー粉	0.123	△	△	△	△	△		
	食塩	0.123							
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)	64.8							
	発芽玄米(滋賀県産)	7.2							
	②牛乳(飲用)	206		●					
揚	③水煮大豆(滋賀県産大豆)	10	△	△	△				
	わさび菜(愛彩菜)	5							
	たまねぎ(生)	15							
	焼きちくわ(5mmカット)	5	△						
	食塩 (衣)	0.1							
	薄力粉(1等) (衣)	10			●				
	米油	5							
冷	④壬生菜(草津市産)	5							
	はくさい(生)	40							
	塩昆布	1		△	●	△	△		
	食塩	0.01							
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	30							
	たまねぎ(生)	40							
	緑豆もやし(生)	30							
	にんじん(皮つき，生)	20							
	つき赤こんにゃく(カット)	15							
	青ねぎ(太い物)滋賀県産	10							
	かつお削り節(だし用)	1.5							
	清酒	1			△				
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	5	△	△	●	△			△

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)	62.8							
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△				
	②牛乳(飲用)	206		●					
炒	③豚もも肉(スライス)	40	△	△	△				
	たまねぎ(生)	15							
	青ピーマン(生)	5							
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	生おろししょうが	0.1			△				
	清酒	1			△				
	三温糖	0.5							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△
	オイスターソース	1	△	△	△	△	△		
	こしょう	0.01	△	△	△				
	米油(炒焼用)	1							
揚	④じゃがいも(生)	50							
	青のり (衣)	0.05				△	△		
	でん粉(じゃがいも) (衣)	10							
	食塩	0.1							
	米油	5							
煮	⑤冷凍液卵(全卵)	15	●						
	にんじん(皮つき，生)	10							
	たまねぎ(生)	30							
	祝いかまぼこ	4			△				
	糸みつば(生)	2							
	乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△		
	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			●				
	でん粉(じゃがいも)	0.3							
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
⑥プリン(卵・乳不使用、小のみ)

	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	65	△	●	●	△	△		△
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50							
	生おろしにんにく(冷)	0.3		△	△	△	△		
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△
	清酒	1			△				
	本みりん (下味)	1							
	レモン果汁	0.5		△					
	こしょう	0.01	△	△	△				
	米油(炒焼用)	1.5							
冷	④洗いごぼう	15							
	きゅうり(生)	15							
	まぐろ油漬(レトルト)	10	△	△	△	△		△	
	ノンエッグマヨネーズ	5	△	△	△	△	△		△
	淡口しょうゆ (たれ)	0.7			●				
	食塩 (たれ)	0.07							
煮	⑤たまねぎ(生)	20							
	キャベツ(生)	25							
	にんじん(皮つき，生)	10							
	ベーコン(ショルダー)	8	△	△	△				
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△				
	ぶなしめじ(生)	5							
	パセリ(葉、生)	0.5							
	スープストック	1.5	△	△	△	△	△		
	食塩	0.2							
	こしょう	0.02	△	△	△				
直送	⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△				

○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。)

○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)	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③(冷)さば切身	50							
	清酒 (下味)	1			△				
	米油(炒焼用)	1							
	濃口しょうゆ (たれ)	2	△	△	●	△			△
	三温糖 (たれ)	1.5							
	生おろししょうが (たれ)	0.2			△				
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.3							
煮	④キャベツ(生)	35							
	緑豆もやし(生)	10							
	花かつお	0.5							
	三温糖 (たれ)	0.5							
	淡口しょうゆ (たれ)	1.8			●				
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△				
	油揚げ(冷・短冊切り)	5							
	にんじん(皮つき，生)	10							
	だいこん(根，皮つき，生)	25							
	えのきたけ(生)	5							
	青ねぎ(細い物)滋賀県産	5							
	乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△		
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(草津市産)	2							
	みそ(滋賀県産)	5							
	みそ(国内産)	1							
	⑥おにぎり用のり	2			△	△	△		

令和6年3月12日(火)

①ごはん
②牛乳
③中華ポテト
④春雨とチンゲン菜のささみ和え
⑤マーボー豆腐

	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							
	②牛乳(飲用)	206		●					
揚	③さつまいも(皮つき・2cm角)	50							
	米油	5							
	三温糖 (たれ)	5							
	濃口しょうゆ (たれ)	0.1	△	△	●	△			△
冷	④春雨 カット	5							
	チンゲンサイ(生)	20							
	鶏ささみほぐし身(水煮)	10	△	△	△				
	三温糖 (たれ)	1							
	酢 (たれ)	1.5			△				
	淡口しょうゆ (たれ)	1.5			●				
	食塩 (たれ)	0.05							
煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	15	△	△	△				
	にんじん(皮つき，生)	15							
	たまねぎ(生)	35							
	たけのこ水煮(千切り)	15							
	豆腐(冷・サイコロ)	70							
	にら(生)	5							
	生おろししょうが	0.1			△				
	中華の素	0.5	△	△	△	△	△		
	三温糖	1							
	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							

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)	72							
	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)	50							
	米油	5							
	豚もも肉(ミンチ)	15	△	△	△				
	白ねぎ(生)	2							
	生おろししょうが	0.2			△				
	みそ(国内産) (たれ)	3							
	三温糖 (たれ)	1							
	清酒 (たれ)	0.5			△				
	本みりん (たれ)	1.5							
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.3							
冷	④きゅうり(生)	40							
	濃口しょうゆ (たれ)	2	△	△	●	△			△
	ごま油 (たれ)	0.5							
煮	⑤おじゃがもちボール	20	△	△	△		△		
	鶏むね肉(皮なし、1cm角)	10							
	たまねぎ(生)	20							
	にんじん(皮つき，生)	10							
	ぶなしめじ(生)	5							
	青ねぎ(細い物)滋賀県産	5							
	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			●				

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)	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③(冷)しろ鮭切身	50			△	△			
	清酒 (下味)	1			△				
	食塩 (下味)	0.3							
	米油(炒焼用)	1.5							
煮	④切り干し大根	5							
	にんじん(皮つき，生)	10							
	さつま揚げ(カット)	5	△						
	かつお削り節(だし用)	0.5							
	三温糖	1							
	濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△			△
	本みりん	0.5							
	米油(炒焼用)	0.3							
煮	⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△				
	じゃがいも(生)	55							
	たまねぎ(生)	40							
	にんじん(皮つき，生)	20							
	つきこんにゃく(カット)	10							
	(冷)さやいんげん	5							
	かつお削り節(だし用)	1							
	三温糖	2.5							
	濃口しょうゆ	4	△	△	●	△			△
	淡口しょうゆ	1			●				
	本みりん	1							
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)	72							
直送	②ジョア(いちご)	125		●					
揚	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50							
	食塩 (下味)	0.1							
	生おろししょうが (下味)	0.1			△				
	生おろしにんにく(冷 (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緑豆もやし(生)	25							
	きゅうり(生)	20							
	酢 (たれ)	1.5			△				
	三温糖 (たれ)	1.5							
	淡口しょうゆ (たれ)	2			●				
	白すりごま	2							
煮	⑤米粉麺	5							
	油揚げ(冷・短冊切り)	10							
	たまねぎ(生)	20							
	だいこん(根，皮つき，生)	10							
	にんじん(皮つき，生)	10							
	乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△		
	青ねぎ(細い物)滋賀県産	5							
	かつお削り節(だし用)	2.5							
	だし用昆布	0.5				△	△		
	清酒	1			△				
	食塩	0.3							
	淡口しょうゆ	3			●				

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。