

# 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	令和6年10月1日(火)				令和6年10月2日(水)				令和6年10月3日(木)				令和6年10月4日(金)				
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	
炊										炊								
①米(精白米)	72									①米(精白米)	72							
②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●						
揚										揚								
③厚揚げ(約10g)	45									③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	45							
米油	5									清酒	下味	1	△					
みそ(国内産)	2.5	△	△	△	△					でん粉(じゃがいも)	8							
三温糖	2									米油								
清酒	たれ	1	△							三温糖	1.5							
みりん(本みりん)	1.5	△								濃口しょうゆ	たれ	2	△	△	●	△		
でん粉(じゃがいも)	0.1									アーモンド(ダイス)	たれ	2	△	△	△	△		
炒										④(冷)こまつな(生)	40							
④豚もも肉(スライス)	30	△								えのきたけ(生)	10							
三温糖	0.3									三温糖	たれ	0.3						
淡口しょうゆ	0.3	●								濃口しょうゆ	たれ	1.8	△	△	●	△		
キャベツ(生)	15									煮								
にんじん(皮つき、生)	5									⑤鶏もも肉(ミニチ)	20	△	△	△				
(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△					にんじん(皮つき、生)	20							
米油(炒焼用)	0.5									たまねぎ(生)	30							
みりん(本みりん)	2	△								(冷)さやいんげん	5							
食塩	0.3									かつお削り節(だし用)	1.2							
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					三温糖	2							
煮										淡口しょうゆ	4.5	●						
⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	12	△								みりん(本みりん)	1	△						
にんじん(皮つき、生)	15									食塩	0.1							
たまねぎ(生)	35									でん粉(じゃがいも)	0.8							
きょうな(水菜)草津市産	10																	
乾燥わかめ(カット)	0.3		△	△														
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	●																

○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・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。

# 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10月7日(月)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③ぶたどんの具
- ④のりしおポテト
- ⑤はくさいのみそ汁

令和6年10月8日(火)

- ①ごはん
- ②飲むヨーグルト
- ③いかのガーリック焼き
- ④きんぴらごぼう
- ⑤高野豆腐と里芋の煮物
- ⑥りんご

令和6年10月9日(水)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③鶏肉のから揚げ
- ④切干大根の煮物
- ⑤すまし汁

令和6年10月10日(木)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③さけのハーブ焼き
- ④ポテトサラダ
- ⑤かぼちゃのポタージュ

令和6年10月11日(金)

- ①ごはん
- ②ココア牛乳
- ③ししゃものから揚げ
- ④大根と人参の甘酢あえ
- ⑤けんちん汁

食品名	数量 g	卵 乳	小 え か そ 落 く 花 生 み	麦 び	に は な く る 生 み
炊 ①米(精白米)	72				
炊 ②牛乳(飲用)	206	●			

炊 ③豚もも肉(スライス)	40	△			
たまねぎ(生)	25				
(冷)さやいんげん	5				
生おろししょうが	0.1	△			
清酒	1	△			
みりん(本みりん)	1	△			
三温糖	1.3				
濃口しょうゆ	2.5	△△●△			

揚 ④じゃがいも(生)	65				
青のり	0.05	△△			
食塩	0.15				
米油	5				

煮 ⑤はくさい(生)	30				
たまねぎ(生)	25				
にんじん(皮つき, 生)	10				
油揚げ(冷・短冊切り)	8				
煮干し(だし用)	3	△△			

みそ(国内産)	3	△△△△△			
みそ(滋賀県産)	5				

食品名	数量 g	卵 乳	小 え か そ 落 く 花 生 み	麦 び	に は な く る 生 み
炊 ①米(精白米)	72				
炊 ②ジョア(プレーン)	125	●			

焼 ③(冷)いか短冊 (1cm×4cm)	50				
清酒 下味	1.2	△			
米油(炒焼用)	2				
(冷)生おろしにんにく	0.1	△△△△			
三温糖	1.2				
濃口しょうゆ	1.8	△△●△			
みりん(本みりん)	1	△			
清酒	1.5	△			
でん粉(じゃがいも)	0.3				

炒 ④豚もも肉(スライス)	10	△			
洗いごぼう	20				
青ビーマン(生)	5				
つきこんにやく	8				
濃口しょうゆ	2.2	△△●△			
三温糖	0.8				

煮 ④豚もも肉(スライス)	10	△			
洗いごぼう	20				
青ビーマン(生)	5				
つきこんにやく	8				
濃口しょうゆ	1.7	△△●△			
みりん(本みりん)	0.5	△			

煮 ⑤梅の花型かまぼこ	10	△			
えのきたけ(生)	10				
たまねぎ(生)	30				
青ねぎ(細い物)滋賀県産	5				
乾燥わかめ(カット)	0.5	△△			

煮 ⑤鶏もも肉(皮つき, 1.5cm角)	10				
高野豆腐(1cm角)	8				
(冷)里芋	25				
たけのこ水煮	15				
にんじん(皮つき, 生)	20				
干ししいたけ(千切り)	0.2				
(冷)さやいんげん	5				
かつお削り節(だし用)	1.2				
三温糖	2				
濃口しょうゆ	4.5	●			
みりん(本みりん)	1	△			

煮 ⑥りんご(1食用)	50				
-------------	----	--	--	--	--

食品名	数量 g	卵 乳	小 え か そ 落 く 花 生 み	麦 び	に は な く る 生 み
炊 ①米(精白米)	72				
炊 ②牛乳(飲用)	206	●			

揚 ③(冷)いか短冊 (1cm×4cm)	50				
清酒 下味	1.2	△			
米油(炒焼用)	2				
(冷)生おろしにんにく	0.1	△△△△			
生おろししょうが 下味	0.2	△			
濃口しょうゆ	2.5	△△●△			
清酒	1	△			
でん粉(じゃがいも)	8				
米油	5				

煮 ④豚もも肉(スライス)	10	△			
切り干し大根	4				
にんじん(皮つき, 生)	8				
かつお削り節(だし用)	0.5				
三温糖	1				
濃口しょうゆ	1.7	△△●△			
みりん(本みりん)	0.5	△			

煮 ⑤梅の花型かまぼこ	10	△			
えのきたけ(生)	10				
たまねぎ(生)	30				
青ねぎ(細い物)滋賀県産	5				
乾燥わかめ(カット)	0.5	△△			

煮 ⑥りんご(1食用)	50				
-------------	----	--	--	--	--

食品名	数量 g	卵 乳	小 え か そ 落 く 花 生 み	麦 び	に は な く る 生 み
炊 ①米(精白米)	72				
炊 ②牛乳(飲用)	206	●			

揚 ③(冷)しらけ切身	50				
バジル(粉)	0.2	△△△			△
食塩	0.2				
こしょう 下味	0.02	△△△			
ぶどう酒(白)	1				
米油(炒焼用)	0.8				

煮 ④じゃがいも(生)	40				
きゅうり(生)	5				
にんじん(皮つき, 生)	5				
三温糖	2				
酢	2	△			△
食塩	0.25				
こしょう 淡口しょうゆ	0.03	△△△			

煮 ⑤ベーコン(ショルダー)	8	△△△			
たまねぎ(生)	20				
かぼちゃ(冷・ペースト)	40	△△△			
エリンギ(生)	5				
パセリ(乾)	0.1	△△△			△
スープストック	0.5	△△△△△			
米粉ベシャメルソース	6				

煮 ⑥白いんげん豆(ペースト)	10
-----------------	----

# 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10月14日(月)		令和6年10月15日(火)		令和6年10月16日(水)		令和6年10月17日(木)		令和6年10月18日(金)	
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
スポーツの日									
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								
②牛乳(飲用)	206	●							
揚									
③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	45	△							
清酒	下味	1	△						
でん粉(じゃがいも)	10								
米油	5								
レモン果汁	1.5	△							
みりん(本みりん)	0.2	△							
三温糖	たれ	1.7							
淡口しょうゆ	1.5	●							
食塩	0.1								
冷									
④キャベツ(生)	30								
きゅうり(生)	5								
にんじん(皮つき、生)	5								
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	5	△	△	△					
和風ドレッシング(1L)	4								
三温糖	たれ	0.05							
食塩	0.05								
煮									
⑤豚もも肉(スライス)	12	△							
たまねぎ(生)	35								
にんじん(皮つき、生)	20								
じゃがいも(生)	35								
(冷)グリンピース	5								
スープストック	0.5	△	△	△	△				
(冷)白いんげん豆(ペースト)	8	△	△						
ハヤシルウ(低アレルゲン)	11	△	△						
トマトケチャップ(3kg入)	2	△							
食塩	0.05								
こしょう	0.02	△	△	△					

# 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10月21日(月)		令和6年10月22日(火)		令和6年10月23日(水)		令和6年10月24日(木)		令和6年10月25日(金)	
食品名	数量g	卵	牛乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①ごはん									
②牛乳									
③ホキの香味揚げ									
④きゅうりともやしの中華あえ									
⑤白菜入りマーボー豆腐									
炊									
①米(精白米)	72								
②牛乳(飲用)	206	●							
揚									
③(冷)ホキ切身	50		△△						
清酒	1		△						
食塩	0.2								
でん粉(じゃがいも)	8								
パセリ(乾)	0.15	△△△							
米油	5								
冷									
④きゅうり(生)	15								
緑豆もやし(生)	18								
(冷)チキンハム(短冊切り)	5	△	△						
にんじん(皮つき, 生)	3								
米油(炒焼用)	0.5								
三温糖	1.5								
酢	1.8		△						
淡口しょうゆ	1.8		●						
煮									
⑤豚もも肉(ミンチ)	15	△△△							
にんじん(皮つき, 生)	20								
たまねぎ(生)	20								
たけのこ水煮(千切り)	10								
干ししいたけ(千切り)	0.5								
はくさい(生)	20								
豆腐(冷・サイコロ)	50								
にら(生)	5								
生おろししょうが	0.13		△						
赤みそ	4								
中華の素	0.5	△△△△△							
三温糖	1								
食塩	0.05								
濃口しょうゆ	2.5	△△●△							
豆板醤(1kg入)	0.13								
でん粉(じゃがいも)	1								

○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・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 獻 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。

○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)

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。