

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11月11日(月)							令和6年11月12日(火)							令和6年11月13日(水)							令和6年11月14日(木)							令和6年11月15日(金)						
食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生
①ごはん							①麦入りごはん							①ごはん								①ごはん						①ごはん						
②牛乳							②飲むヨーグルト							②牛乳								②牛乳						②牛乳						
③豚肉のケチャップからめ							③白身魚のパン粉焼き							③ハンバーグおろしソースかけ								③さつまいもの米粉天ぷら						③さつまいもの米粉天ぷら						
④きゅうりとツナのサラダ							④コールスローサラダ							④春雨の中華あえ								④切干大根とツナの炒め物						④切干大根とツナの炒め物						
⑤野菜スープ							⑤チキンカレー							⑤わかめスープ								⑤米粉麺入りすまし汁						⑤米粉麺入りすまし汁						
炊 ①米(精白米)	72						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					
②牛乳(飲用)	206	●					おむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2		△				②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●				②牛乳(飲用)	206	●				
揚 ③豚もも肉(2cm角切)	45			△			②ジョア(プレーン)	125	●					揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45							揚 ③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△	揚 ③さつまいも(斜め輪切・20g)	40					
(冷)生おろしに下味	0.1	△	△	△	△		③(冷)ホキ切身	50			△	△		濃口しょうゆ	1	△	△	●	△			米油(炒焼用)	1					上新粉(米粉)	8					
清酒	1			△			食塩	0.2						(冷)生おろしに下味	0.1	△	△	△	△			(冷)大根おろし	15					食塩	0.1					
でん粉(じゃがいも)	8						こしょう	0.01	△	△	△			生おろししょうが	0.1			△	△			三温糖	0.5				米油	4						
米油	5						ぶどう酒(白)	1						でん粉(じゃがいも)	8							酢	0.5		△			酢	0.5					
トマトケチャップ	8		△				パン粉(乾燥)	1.8			●			米油	5							淡口しょうゆ	1.5		●		みりん(本みりん)	0.2		△				
三温糖	0.5						衣	0.05	△	△	△		△	青ねぎ(細い物)	5							たれ	1.5		●		でん粉(じゃがいも)	0.2						
ウスターソース	0.3	△	△	△	△	△	パセリ(乾)	0.05	△	△	△		△	生おろししょうが	0.1		△					酢	1.7		△		みりん(本みりん)	0.2						
冷 ④きゅうり(生)	30						米油(炒焼用)	2						酢	1.7		△					三温糖	1				ごま油	0.2						
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	8	△	△	△			冷 ④キャベツ(生)	25						三温糖	1							たれ	2		●		冷 ④ひじき	1.8			△	△		
にんじん(皮つき、生)	10						にんじん(皮つき、生)	10						淡口しょうゆ	2							さつま揚げ(カット)	10	△			にんじん(皮つき、生)	10						
和風ドレッシング(1L)	5	△	△	●	△	△	(冷)とうもろこし	5	△	△	△			ごま(いり)	0.5							米油(炒焼用)	10				米油(炒焼用)	0.5						
食塩	0.05						ノンエッグマヨネーズ(1kg)	5	△	△	△	△	△	ごま油	0.2							かつお削り節(だし用)	0.5				かつお削り節(だし用)	0.5						
煮 ⑤キャベツ(生)	20						レモン果汁	0.7		△				冷 ④春雨 カット	5							三温糖	1.5				三温糖	1.5						
鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	10						食塩	0.03						ボンレスハム(短冊切)	7		△					濃口しょうゆ	1.6	△	△	●	△	濃口しょうゆ	1.6	△	△	●	△	
じゃがいも(生)	15						こしょう	0.01	△	△	△			きゅうり(生)	15							みりん(本みりん)	0.5			△		みりん(本みりん)	0.5					
にんじん(皮つき、生)	10						煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	10						(冷)とうもろこし	5	△	△	△				煮 ⑤豆腐(冷・サイコロ)	25					焼きかまぼこ(いちちょう切、スライス)	5	△				
たまねぎ(生)	15						たまねぎ(生)	40						酢	1.8		△					にんじん(皮つき、生)	5				かつお削り節(だし用)	2.5						
パセリ(乾)	0.05	△	△	△		△	にんじん(皮つき、生)	15						三温糖	1.8							油揚げ(冷・短冊切り)	5				だし用昆布	0.5			△	△		
スープストック	1.5	△	△	△	△	△	じゃがいも(生)	55						淡口しょうゆ	1.8							たまねぎ(生)	5				食塩	0.3						
食塩	0.2						(冷)さやいんげん	10						米油(炒焼用)	0.3							乾燥わかめ(生)	3				淡口しょうゆ	3			●			
こしょう	0.02	△	△	△			カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2	△	△				煮 ⑤緑豆もやし(生)	10							乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△	みそ(滋賀県産)	5					
							カレールウ(アレルギーフリー)	10						にんじん(皮つき、生)	5							煮 ⑤豆腐(冷・サイコロ)	25				青ねぎ(細い物)	5						
							トマトケチャップ(3kg入)	3	△					えのきたけ(生)	5							にんじん(皮つき、生)	5				煮干し(だし用)	3			△	△		
							純カレー粉	0.05	△	△	△	△		たまねぎ(生)	30								みそ(国内産)	3	△	△	△	△	みそ(国内産)	3	△	△	△	△
							食塩	0.1						乾燥わかめ(カット)	0.4				△	△														
														青ねぎ(細い物)	5																			
														淡口しょうゆ	2				●															
														中華の素	1	△	△	△	△	△	△													
														こしょう	0.01	△	△	△																
														食塩	0.2																			

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

さつまいもの米粉天ぷら
1, 2年 1枚
3年~6年 2枚

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11月18日(月)										令和6年11月19日(火)										令和6年11月20日(水)										令和6年11月21日(木)										令和6年11月22日(金)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
①うどん(近江うどん) ②牛乳 ③ちくわの米粉天ぷら ④もやしとほうれんそうのおかかあえ ⑤肉うどんの汁										①ごはん ②牛乳 ③カレイの青花揚げ ④大根と壬生菜のお浸し ⑤鶏肉のじゅんじゅん										①麦入りごはん ②牛乳 ③チキンのマスタードソテー ④ジャーマンポテト ⑤ハヤシソース										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④大根とはくさいのゆかりあえ ⑤じゃがいものうま煮										①ごはん ②牛乳 ③さんまの塩焼き ④小松菜ともやしのごまあえ ⑤豚汁 ⑥味つけのり																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
①近江うどん(学校給食用)	170	△	●							①米(精白米)	72										①米(精白米)	62.8									①米(精白米)	72									①米(精白米)	72																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
②牛乳(飲用)	206		●							②牛乳(飲用)	206		●								おむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△						②牛乳(飲用)	206		●							②牛乳(飲用)	206		●																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△								③(冷)カレイ切身	50	△	△	△	△						②牛乳(飲用)	206		●							③厚揚げ(約10g)	50									③(冷)さんま(開き)1/2カット・20g	40	△	△	△																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
上新粉(米粉)	5									食塩	0.2										③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45									米油	5									米油	5									からし(粒入りマスタード)	1.5	△	△	△	△	△	△			上粉(米粉)	5									清酒	1			△						みりん(本みりん)	2			△						米油	5									白ねぎ(生)	2									濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△					生おろししょうが	0.3			△						三温糖	0.4									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				淡口しょうゆ	1.8		●							米油(炒焼用)	1									三温糖	1									花かつお	0.5									清酒	0.5			△						④(冷)じゃがいも(生)	40									みりん(本みりん)	1.5			△						ベーコン(ショルダー)	8	△	△	△						濃口しょうゆ	2.2		●							たまねぎ(生)	12									④(冷)だいこん(根、皮つき、生)	25									パセリ(乾)	0.05	△	△	△			△			にんじん(皮つき、生)	5									食塩	0.01									⑤牛もも肉(スライス)	5	△	△	△						こしょう	0.01	△	△	△						にんじん(皮つき、生)	20									⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	15									⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						にんじん(皮つき、生)	20									焼き豆腐	10			△						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						たまねぎ(生)	40									はくさい(生)	25									⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						にんじん(皮つき、生)	20									たまねぎ(生)	30									油揚げ(冷・短冊切り)	5									はくさい(生)	20									⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						青ねぎ(細い物)	5									みりん(本みりん)	0.5			△						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						清酒	0.5			△						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						淡口しょうゆ	5		●							じゃがいも(生)	55									かつお削り節(だし用)	2.5									たまねぎ(生)	30									だし用昆布	0.5			△	△					⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						にんじん(皮つき、生)	15									食塩	0.1									つきこんにやく	10									⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						かつお削り節(だし用)	1.2									スープストック	0.3	△	△	△	△	△	△			みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			⑥味つけのり(1食用)	2			△	△	△				清酒	1			△						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						三温糖	2									⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						濃口しょうゆ	3	△	△	●	△					⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						淡口しょうゆ	2			●						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						清酒	1			△						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△						みりん(本みりん)	1			△						⑤(煮)豚もも肉(スライス)	10			△					

ちくわの米粉天ぷら
1, 2年 1本
3年~6年 2本

さんまの塩焼き
1年~2年 1切
3年~6年 2切

○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。)

○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11月25日(月)	
①ごはん	
②飲むヨーグルト(ブルーベリー)	
③鶏肉のから揚げ	
④もやしのごま酢あえ	
⑤根菜の煮物	

令和6年11月26日(火)	
①ごはん	
②牛乳	
③さわらの照り焼き	
④豚肉とえのきのしくれ煮	
⑤キャベツのみそ汁	
⑥柿	

令和6年11月27日(水)	
①ごはん	
②牛乳	
③いかのしょうがたれかけ	
④味付けきゅうり	
⑤筑前煮	
⑥スイートポテト	

令和6年11月28日(木)	
①ごはん	
②牛乳	
③豚肉のアーモンドからめ	
④わかめのレモンお浸し	
⑤沢煮椀	

令和6年11月29日(金)	
①ごはん	
②牛乳	
③愛彩菜とちくわのかき揚げ	
④近江牛井ぶりの具	
⑤さといものみそ汁	

炊	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	72								
②③④⑤									
②③④⑤									
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45								
食塩	0.1								
(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△			
生おろししょうが	0.2		△						
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				
清酒	1		△						
でん粉(じゃがいも)	8								
米油	5								
④緑豆もやし(生)	30								
きゅうり(生)	15								
酢	1.5			△					
三温糖	1.5								
淡口しょうゆ	2			●					
白すりごま	1.5								
⑤豚もも肉(スライス)	20		△						
(冷)里芋	35								
にんじん(皮つき、生)	15								
たまねぎ(生)	30								
れんこん水煮(乱切り)	15								
つきこんにゃく	10								
ぶなしめじ(生)	10								
かつお削り節(だし用)	1.2								
三温糖	2.5								
淡口しょうゆ	2			●					
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△				
みりん(本みりん)	1			△					
⑥柿(1食用)	40								

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。