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12月2日(月)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のしょうが焼き
④白菜と愛彩菜のあえもの
⑤おでん

	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		●						
焼	③豚もも肉(厚目短冊)	50			△					
	たまねぎ(生)	12								
	生おろししょうが (下味)	0.2			△					
	清酒 (下味)	1.5			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.2	△	△	●	△				
	米油(炒焼用)	1.5								
冷	④わさび菜(愛彩菜)	5								
	はくさい(滋賀県産)	35								
	にんじん(皮つき, 生)	5								
	三温糖 (たれ)	0.3								
	淡口しょうゆ (たれ)	2			●					
煮	⑤(冷)里芋	30								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	40								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	25								
	昆布	0.3				△	△			
	焼きちくわ(5mmカット)	10	△							
	鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	10								
	(冷)がんもどき	20	△	△	△	△	△			
	かつお削り節(だし用)	1								
	三温糖	2								
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	2.5			●					
	みりん(本みりん)	1			△					

令和6年12月3日(火)

①ごはん
②牛乳
③ホキの青花揚げ
④チンゲン菜とツナの炒め物
⑤豆腐のみそ汁

	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)	50			△					
	清酒 (下味)	1			△					
	食塩 (下味)	0.2								
	青花粉 (衣)	0.1								
	でん粉(じゃがいも) (衣)	8								
	米油	5								
炒	④緑豆もやし(生)	20								
	チンゲンサイ(生)	10								
	にんじん(皮つき, 生)	5								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	5	△	△	△					
	ごま油	0.2								
	淡口しょうゆ	0.8			●					
	食塩	0.1								
	こしょう	0.01	△	△	△					
煮	⑤たまねぎ(生)	30								
	油揚げ(冷・短冊切り)	8								
	豆腐(冷・サイコロ)	30								
	乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△			
	煮干し(だし用)	2.5				△	△			
	みそ(滋賀県産)	5								
	みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			

令和6年12月4日(水)

①麦入りごはん
②牛乳
③ハンバーグケチャップソースかけ
④キャベツのサラダ
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	くるみ
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		●						
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△				
	米油(炒焼用)	0.5								
	トマトケチャップ(3kg入)	6		△						
	三温糖 (たれ)	0.5								
	ウスターソース (たれ)	0.2	△	△	△	△	△			
冷	④キャベツ(滋賀県産)	20								
	(冷)とうもろこし	8	△	△	△					
	にんじん(皮つき, 生)	8								
	フレンチドレッシング	6	△	△	△	△	△		△	
	食塩	0.03								
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	25								
	たまねぎ(生)	35								
	にんじん(皮つき, 生)	15								
	じゃがいも(生)	40								
	(冷)グリンピース	5								
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10		△	△					
	米油(炒焼用)	0.5								
	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12月5日(木)

①ごはん
②牛乳
③あじの磯辺揚げ
④ひじきの煮物
⑤豚汁

	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)あじ切身	50			△					
	清酒 (下味)	1			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2	△	△	●	△				
	食塩 (下味)	0.1								
	生おろししょうが (下味)	0.1			△					
	でん粉(じゃがいも) (衣)	6								
	青のり (衣)	0.1				△	△			
	米油	5								
煮	④鶏もも肉(ミンチ)	5								
	ひじき	1				△	△			
	にんじん(皮つき, 生)	10								
	つきこんにゃく	5								
	(冷)さやいんげん	5								
	かつお削り節(だし用)	0.5								
	三温糖	1.5								
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				
	みりん(本みりん)	0.4			△					
	米油(炒焼用)	0.5								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△					
	洗いごぼう	5								
	さといも(スライス)	25								
	にんじん(皮つき, 生)	5								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	20								
	えのきたけ(生)	3								
	青ねぎ(細い物)草津市産	3								
	煮干し(だし用)	3				△	△			
	みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			
	みそ(滋賀県産)	5								

令和6年12月6日(金)

①ごはん
②飲むヨーグルト(マスカット)
③鶏の塩から揚げ
④もやしのごま酢あえ
⑤寄せ鍋風煮

	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								
直送	②ジョア(マスカット)	125		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50								
	食塩	0.3								
	(冷)生おろしにんにく (下味)	0.1		△	△	△	△			
	生おろししょうが (下味)	0.2			△					
	清酒 (下味)	1.5			△					
	でん粉(じゃがいも)	10								
	米油	5								
冷	④緑豆もやし(生)	25								
	きゅうり(生)	20								
	酢 (たれ)	1.8			△					
	三温糖 (たれ)	1.2								
	淡口しょうゆ (たれ)	1.8			●					
	白すりごま	2								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	20	△	△	△					
	豆腐(冷・サイコロ)	15								
	にんじん(皮つき, 生)	20								
	たまねぎ(生)	30								
	ぶなしめじ(生)	5								
	はくさい(滋賀県産)	35								
	青ねぎ(太い物)草津市産	5								
	だし用昆布	0.5				△	△			
	かつお削り節(だし用)	2								
	清酒	1			△					
	食塩	0.2								
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	1.8			●					
	みりん(本みりん)	2			△					

留意点：

○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。

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12月9日(月)

①ごはん
②牛乳
③焼きさんま
④ほうれんそうのごまあえ
⑤さつま汁

	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		●						
焼	③(冷)さんま(筒切)	50	△	△	△	△				
	食塩 (下味)	0.3								
	清酒 (下味)	1			△					
	米油(炒焼用)	1								
冷	④ほうれんそう(生)	10								
	緑豆もやし(生)	30								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	三温糖 (たれ)	0.3								
	濃口しょうゆ (たれ)	1	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ (たれ)	1			●					
	白すりごま	2								
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	10								
	さつまいも(皮なし・1.5cm角)	30								
	えのきたけ(生)	8								
	たまねぎ(生)	20								
	青ねぎ(細い物)草津市産	3								
	みそ(滋賀県産)	5								
	みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			
	煮干し(だし用)	3				△	△			

令和6年12月10日(火)

①ごはん
②牛乳
③近江牛コロッケ
④愛彩菜ナムル
⑤ピリ辛豆乳マーボー豆腐
⑥近江米ムース

	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)近江牛コロッケ	50		△	●					
	米油	4								
冷	④わさび菜(愛彩菜)	10								
	緑豆もやし(生)	15								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	(冷)とうもろこし	8	△	△	△					
	(冷)生おろしにんにく	0.2		△	△	△	△			
	三温糖 (たれ)	0.3								
	濃口しょうゆ (たれ)	2	△	△	●	△				
	米油(炒焼用) (たれ)	0.5								
	白すりごま	1								
煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	15	△	△	△					
	豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	50								
	豆乳(調整豆乳)	5		△						
	打ち豆	2								
	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)	1								
	青ねぎ(細い物)草津市産	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								
直送	⑥(冷)近江米ムース(1食用)	40	△	△	△					

令和6年12月11日(水)

①ごはん
②牛乳
③豚肉とまいたけのつけ焼き
④はくさいの梅かつお和え
⑤筑前煮

	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		●						
焼	③豚もも肉(厚目短冊)	50			△					
	まいたけ(生)	10								
	たまねぎ(生)	5								
	生おろししょうが (下味)	0.2			△					
	清酒 (下味)	1			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2	△	△	●	△				
	三温糖 (下味)	1								
	みりん(本みりん) (下味)	1			△					
	米油(炒焼用)	1.5								
冷	④はくさい(滋賀県産)	30								
	緑豆もやし(生)	20								
	濃口しょうゆ (たれ)	1	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ (たれ)	0.6			●					
	花かつお	0.8								
	ゆかり粉	0.2	△	△	△				△	
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25								
	にんじん(皮つき，生)	15								
	だいこん(根，皮つき，生)	30								
	(冷)里芋	30								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	25								
	洗いごぼう(乱切り)	10								
	かつお削り節(だし用)	1.2								
	三温糖	2								
	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	2			●					
	みりん(本みりん)	1			△					

令和6年12月12日(木)

①ごはん
②牛乳
③きびなごのカレー揚げ
④切干大根のそぼろ炒め
⑤厚揚げとじゃがいもの煮物

	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)きびなご	30								
	生おろししょうが (下味)	0.1			△					
	清酒 (下味)	1.5			△					
	食塩 (下味)	0.2								
	でん粉(じゃがいも) (衣)	8								
	純カレー粉 (衣)	0.3	△	△	△	△	△			
	米油	3.5								
炒	④切り干し大根	2.5								
	こまつな(生)	10								
	豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△					
	米油(炒焼用)	0.5								
	清酒	2			△					
	三温糖	0.5								
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				
煮	⑤厚揚げ(約10g)	30								
	にんじん(皮つき，生)	20								
	じゃがいも(生)	35								
	たまねぎ(生)	30								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20								
	(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	3	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	1.5			●					
	みりん(本みりん)	1			△					

令和6年12月13日(金)

①減量コッペパン
②牛乳
③フライドチキン
④ブロッコリーのサラダ
⑤冬野菜のスープ
⑥ケーキ

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
直送	①減量コッペパン	55	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50								
	(冷)生おろしにんにく (下味)	0.05		△	△	△	△			
	食塩 (下味)	0.3								
	こしょう (下味)	0.01	△	△	△					
	パセリ(乾) (下味)	0.1	△	△	△				△	
	ぶどう酒(白) (下味)	1								
	でん粉(じゃがいも)	8								
	米油	5								
冷	④ブロッコリー(生)	20								
	(冷)とうもろこし	8	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	8								
	米油(炒焼用) (たれ)	0.8								
	酢 (たれ)	0.5			△					
	三温糖 (たれ)	1								
	レモン果汁 (たれ)	0.5		△						
	食塩 (たれ)	0.25								
	こしょう (たれ)	0.01	△	△	△					
煮	⑤ベーコン(ショルダー)	5	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	5								
	かぶ(根，皮つき，生)	15								
	たまねぎ(生)	20								
	はくさい(滋賀県産)	20								
	ぶなしめじ(生)	8								
	スープストック	1.4	△	△	△	△	△			
	食塩	0.2								
	こしょう	0.02	△	△	△					
直送	⑥(冷)クリスマスケーキ(1食用)	30								

○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12月16日(月)

①ごはん
②牛乳
③ねぎ塩豚丼の具
④たまねぎとちくわのかき揚げ
⑤大根と白菜のみそ汁

	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		●						
炒	③豚もも肉（スライス）	40	△	△	△					
	青ねぎ（細い物）草津市産	10								
	たまねぎ（生）	8								
	米油（炒焼用）	0.5								
	生おろししょうが	0.1			△					
	（冷）生おろしにんにく	0.1		△	△	△	△			
	清酒	1			△					
	淡口しょうゆ	1.5			●					
	みりん（本みりん）	1.3			△					
	食塩	0.1								
揚	④焼きちくわ（5mmカット）	8	△							
	たまねぎ（生）	20								
	ごぼう（ささがき、かき揚げ用）	5								
	食塩（衣）	0.1								
	薄力粉（1等）（衣）	10			●					
	米油	5								
煮	⑤だいこん（根，皮つき，生）	20								
	油揚げ（冷・短冊切り）	5								
	はくさい（滋賀県産）	20								
	ぶなしめじ（生）	8								
	にんじん（皮つき，生）	10								
	青ねぎ（細い物）草津市産	3								
	煮干し（だし用）	3				△	△			
	みそ（滋賀県産）	5								
	みそ（国内産）	3	△	△	△	△	△			

令和6年12月17日(火)

①ごはん
②飲むヨーグルト（プレーン）
③さばの照り焼き
④にんじんとツナの炒め物
⑤五目汁

	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								
直送	②ジョア（プレーン）	125		●						
焼	③（冷）さば切身	50				△	△			
	食塩（下味）	0.1								
	清酒（下味）	1			△					
	米油（炒焼用）	1.5								
	みりん（本みりん）（たれ）	1			△					
	三温糖（たれ）	0.5								
	濃口しょうゆ（たれ）	2	△	△	●	△				
	でん粉（じゃがいも）（たれ）	0.3								
炒	④にんじん（皮つき，生）	25								
	まぐろ（油漬フレーク）レトルト	10	△	△	△					
	（冷）とうもろこし	5	△	△	△					
	米油（炒焼用）	0.5								
	濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△				
	三温糖	0.3								
	食塩	0.05								
	こしょう	0.01	△	△	△					
煮	⑤豚もも肉（スライス）	10	△	△	△					
	じゃがいも（生）	20								
	たまねぎ（生）	25								
	つきこんにゃく	8								
	青ねぎ（細い物）草津市産	3								
	かつお削り節（だし用）	2.5								
	だし用昆布	0.5				△	△			
	淡口しょうゆ	3			●					
	食塩	0.2								

令和6年12月18日(水)

①ごはん
②牛乳
③さわらの塩こうじ焼き
④きゅうりの昆布あえ
⑤とりだんごと野菜のみそ煮

	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		●						
焼	③（冷）さわら切身	50				△				
	塩こうじ（下味）	3		△	△	△	△			
	清酒（下味）	2			△					
	米油（炒焼用）	1								
冷	④きゅうり（生）	20								
	緑豆もやし（生）	25								
	塩昆布	1			●	△	△			
	食塩	0.1								
煮	⑤（冷）チキンミートボール	25								
	にんじん（皮つき，生）	15								
	さつまいも（皮なし・1.5cm角）	25								
	洗いごぼう（乱切り）	15								
	角切りこんにゃく（1.5cm角）	30								
	（冷）さやいんげん	10								
	かつお削り節（だし用）	1.5								
	三温糖	2								
	みそ（国内産）	5	△	△	△	△	△			
	濃口しょうゆ	1	△	△	●	△				
	みりん（本みりん）	1			△					
	清酒	1			△					

令和6年12月19日(木)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉とかぼちゃのたれがらめ
④れんこんのきんぴら
⑤米粉麺入りすまし汁
⑥ゆずゼリー

	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かぼちゃ（皮つき・2cm角）	25								
	鶏もも肉（皮つき、2.5cm角）	25								
	食塩（下味）	0.05								
	こしょう（下味）	0.01	△	△	△					
	でん粉（じゃがいも）	6								
	米油	5								
	濃口しょうゆ（たれ）	2.2	△	△	●	△				
	みりん（本みりん）（たれ）	0.5			△					
	三温糖（たれ）	1.5								
	でん粉（じゃがいも）（たれ）	0.3								
炒	④豚もも肉（ミンチ）	5	△	△	△					
	にんじん（皮つき，生）	10								
	れんこん水煮（約3mmスライス）	15								
	つきこんにゃく	15								
	ごま（いり）	1.5								
	濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△				
	三温糖	1								
	みりん（本みりん）	1			△					
	ごま油	0.5								
煮	⑤焼きかまぼこ（いちょう切、スライス）	10	△							
	たまねぎ（生）	25								
	米粉麺	5								
	えのきたけ（生）	8								
	にんじん（皮つき，生）	5								
	青ねぎ（細い物）草津市産	3								
	かつお削り節（だし用）	2.5								
	だし用昆布	0.5				△	△			
	食塩	0.2								
	淡口しょうゆ	3			●					
直送	⑥（冷）ゆずゼリー	50								

○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。