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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③豚もも肉（厚目短冊）	64			△					
	たまねぎ（生）	15.36								
	生おろししょうが	0.256			△					
	清酒	1.92			△					
	濃口しょうゆ（下味）	2.816	△	△	●	△				
	米油（炒焼用）	1.92								
冷	④わさび菜（愛彩菜）	6.4								
	はくさい（滋賀県産）	44.8								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	三温糖（たれ）	0.384								
	淡口しょうゆ（たれ）	2.56			●					
煮	⑤（冷）里芋	38.4								
	だいこん（根，皮つき，生）	51.2								
	角切りこんにゃく（1.5cm角）	32								
	昆布	0.384				△	△			
	焼きちくわ（5mmカット）	12.8	△							
	鶏むね肉（皮つき、1.5cm角）	12.8								
	（冷）がんもどき	25.6	△	△	△	△	△			
	かつお削り節（だし用）	1.28								
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	3.2			●					
	みりん（本みりん）	1.28			△					

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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③（冷）ホキ（皮つき、2cm角切）	64			△					
	清酒（下味）	1.28			△					
	食塩（下味）	0.256								
	青花粉（衣）	0.128								
	でん粉（じゃがいも）（衣）	10.24								
	米油	6.4								
炒	④緑豆もやし（生）	25.6								
	チンゲンサイ（生）	12.8								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	まぐろ（油漬フレーク）レトルト	6.4	△	△	△					
	ごま油	0.256								
	淡口しょうゆ	1.024			●					
	食塩	0.128								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤たまねぎ（生）	38.4								
	油揚げ（冷・短冊切り）	10.24								
	豆腐（冷・サイコロ）	38.4								
	乾燥わかめ（カット）	0.64				△	△			
	煮干し（だし用）	3.2				△	△			
	みそ（滋賀県産）	6.4								
	みそ（国内産）	3.84	△	△	△	△	△			

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）	80.384								
	おおむぎ（米粒麦）滋賀県産	9.216			△					
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③（冷）オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△				
	米油（炒焼用）	0.64								
	トマトケチャップ（3kg入）（たれ）	7.68		△						
	三温糖（たれ）	0.64								
	ウスターソース（たれ）	0.256	△	△	△	△	△			
冷	④キャベツ（滋賀県産）	25.6								
	（冷）とうもろこし	10.24	△	△	△					
	にんじん（皮つき，生）	10.24								
	フレンチドレッシング	7.68	△	△	△	△	△		△	
	食塩	0.0384								
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1.5cm角）	32								
	たまねぎ（生）	44.8								
	にんじん（皮つき，生）	19.2								
	じゃがいも（生）	51.2								
	（冷）グリンピース	6.4								
	（冷）白いんげん豆（ペースト）	12.8		△	△					
	米油（炒焼用）	0.64								
	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
⑥りんごのタルト（中学生のみ）

	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）	92.16								
	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）	6.4								
	ひじき	1.28				△	△			
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	つきこんにゃく	6.4								
	（冷）さやいんげん	6.4								
	かつお削り節（だし用）	0.64								
	三温糖	1.92								
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				
	みりん（本みりん）	0.512			△					
	米油（炒焼用）	0.64								
煮	⑤豚もも肉（スライス）	25	△	△	△					
	洗いごぼう	6.4								
	さといも（スライス）	32								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	だいこん（根，皮つき，生）	25.6								
	えのきたけ（生）	3.84								
	青ねぎ（細い物）草津市産	3.84								
	煮干し（だし用）	3.84				△	△			
	みそ（国内産）	3.84	△	△	△	△	△			
	みそ（滋賀県産）	6.4								
直送	⑥（冷）りんごのタルト（1食用）	35								

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）	92.16								
直送	②ジョア（マスカット）	125		●						
揚	③鶏もも肉（皮つき、2.5cm角）	64								
	食塩	0.384								
	（冷）生おろしにんにく（下味）	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが（下味）	0.256			△					
	清酒（下味）	1.92			△					
	でん粉（じゃがいも）	12.8								
	米油	6.4								
冷	④緑豆もやし（生）	32								
	きゅうり（生）	25.6								
	酢（たれ）	2.304			△					
	三温糖（たれ）	1.536								
	淡口しょうゆ（たれ）	2.304			●					
	白すりごま	2.56								
煮	⑤豚もも肉（スライス）	30	△	△	△					
	豆腐（冷・サイコロ）	25								
	にんじん（皮つき，生）	25.6								
	たまねぎ（生）	38.4								
	ぶなしめじ（生）	6.4								
	はくさい(滋賀県産)	44.8								
	青ねぎ（太い物）草津市産	6.4								
	だし用昆布	0.64				△	△			
	かつお削り節（だし用）	2.56								
	清酒	1.28			△					
	食塩	0.256								
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	2.304			●					
	みりん（本みりん）	2.56			△					

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。）

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)さんま(筒切)	50	△	△	△	△				
	食塩 (下味)	0.384								
	清酒 (下味)	1.28			△					
	米油(炒焼用) (下味)	1								
冷	④ほうれんそう(生)	12.8								
	緑豆もやし(生)	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	三温糖 (たれ)	0.384								
	濃口しょうゆ (たれ)	1.28	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ (たれ)	1.28			●					
	白すりごま	2.56								
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	15								
	さつまいも(皮なし・1.5cm角)	38.4								
	えのきたけ(生)	10.24								
	たまねぎ(生)	25.6								
	青ねぎ(細い物)草津市産	3.84								
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	煮干し(だし用)	3.84				△	△			

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)近江牛コロッケ	50		△	●					
	米油	5.12								
冷	④わさび菜(愛彩菜)	12.8								
	緑豆もやし(生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	(冷)とうもろこし	10.24	△	△	△					
	(冷)生おろしにんにく (たれ)	0.256		△	△	△	△			
	三温糖 (たれ)	0.384								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56	△	△	●	△				
	米油(炒焼用) (たれ)	0.64								
	白すりごま	1.28								
煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	19.2	△	△	△					
	豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	64								
	豆乳(調整豆乳)	6.4		△						
	打ち豆	2.56								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	たまねぎ(生)	25.6								
	たけのこ水煮(千切り)	12.8								
	干ししいたけ(千切り)	1.28								
	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
	生おろししょうが	0.1664			△					
	赤みそ	5.12								
	中華の素	0.64	△	△	△	△	△			△
	三温糖	1.28								
	食塩	0.064								
	濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△				
	豆板醤(1kg入)	0.1664								
	でん粉(じゃがいも)	1.28								
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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(厚目短冊)	64			△					
	まいたけ(生)	12.8								
	たまねぎ(生)	6.4								
	生おろししょうが (下味)	0.256			△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.56	△	△	●	△				
	三温糖 (下味)	1.28								
	みりん(本みりん) (下味)	1.28			△					
	米油(炒焼用) (下味)	1.92								
冷	④はくさい(滋賀県産)	38.4								
	緑豆もやし(生)	25.6								
	濃口しょうゆ (たれ)	1.28	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ (たれ)	0.768			●					
	花かつお	1.024								
	ゆかり粉	0.256	△	△	△				△	
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	32								
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	だいこん(根，皮つき，生)	38.4								
	(冷)里芋	38.4								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	32								
	洗いごぼう(乱切り)	12.8								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)きびなご	38.4								
	生おろししょうが (下味)	0.128			△					
	清酒 (下味)	1.92			△					
	食塩 (下味)	0.256								
	でん粉(じゃがいも) (衣)	10.24								
	純カレー粉 (衣)	0.384	△	△	△	△	△			
	米油	4.48								
炒	④切り干し大根	3.2								
	こまつな(生)	12.8								
	豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△					
	米油(炒焼用)	0.64								
	清酒	2.56			△					
	三温糖	0.64								
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				
煮	⑤厚揚げ(約10g)	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	じゃがいも(生)	44.8								
	たまねぎ(生)	38.4								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	25.6								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	1.92			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

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	75	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	(冷)生おろしにんにく (下味)	0.064		△	△	△	△			
	食塩 (下味)	0.384								
	こしょう (下味)	0.0128	△	△	△					
	パセリ(乾) (下味)	0.128	△	△	△				△	
	ぶどう酒(白) (下味)	1.28								
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
冷	④ブロッコリー(生)	25.6								
	(冷)とうもろこし	10.24	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	米油(炒焼用) (たれ)	1.024								
	酢 (たれ)	0.64			△					
	三温糖 (たれ)	1.28								
	レモン果汁 (たれ)	0.64		△						
	食塩 (たれ)	0.32								
	こしょう (たれ)	0.0128	△	△	△					
煮	⑤ベーコン(ショルダー)	6.4	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	かぶ(根，皮つき，生)	19.2								
	たまねぎ(生)	25.6								
	はくさい(滋賀県産)	25.6								
	ぶなしめじ(生)	10.24								
	スープストック	1.792	△	△	△	△	△			
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0256	△	△	△					
直送	⑥(冷)クリスマスケーキ(1食用)	30								

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。)