

# 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7年1月9日(木)						令和7年1月10日(金)					
食品名	数量 g	卵乳	小麦	えび・かに	そば・落花生・くるみ	食品名	数量 g	卵乳	小麦	えび・かに	そば・落花生・くるみ
炊						炊					
①米(精白米)	62.8					①米(精白米)	72				
おむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△							
②牛乳(飲用)	206	●				②牛乳(飲用)	206	●			
揚						焼					
③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	45			△		③(冷)ぶり切身	50				
清酒	1			△		清酒	1.5			△	
下味	1			△		米油(炒焼用)	1				
でん粉(じゃがいも)	10					三温糖	2				
米油	5					濃口しょうゆ	2.5			△	●
レモン果汁	2			△		みりん(本みりん)	1			△	
みりん(本みりん)	0.3			△		でん粉(じゃがいも)	0.3				
三温糖	1.8										
淡口しょうゆ	1.8			●		冷					
食塩	0.1					④だいこん(根、皮つき、生)	40				
冷						冷					
④かぶ(根、皮つき、生)	20					にんじん(皮つき、生)	8				
きゅうり(生)	20					三温糖	2				
(冷)とうもろこし	8	△	△	△		淡口しょうゆ	1.8			●	
フレンチドレッシング	6	△	△	△	△	酢	1.8			△	
食塩	0.1					食塩	0.1				
煮						煮					
⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	10					⑤豚もも肉(スライス)	20	△	△	△	
たまねぎ(生)	20					(冷)里芋	30				
にんじん(皮つき、生)	10					(冷)がんもどき	25	△	△	△	△
だいこん(根、皮つき、生)	30					にんじん(皮つき、生)	15				
(冷)ブロッコリー	20					洗いごぼう(乱切り)	10				
(冷)カリフラワー	10					れんこん水煮(乱切り)	10				
はくさい(生)	20					角切りこんにゃく(1.5cm角)	15				
米油(炒焼用)	0.5					干しいたけ(干切り)	0.5				
(冷)白いんげん豆(ペースト)	10			△	△	(冷)さやいんげん	5				
カレールー(アレルギーフリー)	11					かつお削り節(だし用)	1.2				
カレールー中辛(アレルギーフリー)	1			△	△	三温糖	3				
トマトケチャップ(3kg入)	3			△		濃口しょうゆ	3			△	●
純カレー粉	0.05			△	△	淡口しょうゆ	1.5			●	
食塩	0.05					みりん(本みりん)	1			△	
						たまねぎ(生)	20				

○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7年1月27日(月)										令和7年1月28日(火)										令和7年1月29日(水)										令和7年1月30日(木)										令和7年1月31日(金)										
①ごはん ②飲むヨーグルト(プレーン) ③さわらの幽庵焼き ④壬生菜のごまあえ ⑤大根と厚揚げのたいたん										①ごはん ②牛乳 ③米粉たこ焼き ④かやくごはんの具 ⑤肉吸い										①ごはん ②牛乳 ③鶏肉の竜田揚げ ④奈良のつべ ⑤米粉にゆうめん										①ごはん ②牛乳 ③豚肉とれんこんの梅だれかけ ④大根のかつおあえ ⑤高野豆腐とじゃがいものみそ汁 ⑥みかんゼリー										①ごはん ②牛乳 ③わかさぎの青花あげ ④赤こんにゃくのそぼろ煮 ⑤かしわのじゅんじゅん										
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	
炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	72										炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	72								
②③④⑤	125	●								②③④⑤	206	●									②③④⑤	206	●								②③④⑤	206	●								②③④⑤	206	●							
焼 ③(冷)さわら切身	50	△	△	△						揚 ③(冷)米粉たこ焼き	40	△	△	△	△	△	△				揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50									焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	25		△							揚 ③(冷)わかさぎ	28	△	△	△	△	△			
清酒	1			△						米油	6										食塩	0.1									れんこん水煮(約3mmスライス)	25									清酒	1			△					
米油(炒焼用)	1									④鶏むね肉(皮つき、1cm角)	20										生おろししょうが	0.2			△						清酒	1.5			△															
濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△					油揚げ(冷・短冊切り)	10										(冷)生おろしにんじ	0.1		△	△	△	△				食塩	0.1																		
清酒	2			△						ごぼう(さがぎ)	15										濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					こしょう	0.01		△	△	△														
みりん(本みりん)	1			△						にんじん(皮つき、生)	12										清酒	1			△						米油(炒焼用)	1																		
三温糖	1.8									干しいたけ(千切り)	0.3										でん粉(じゃがいも)	8									濃口しょうゆ	1	△	△	●	△														
ゆず(果汁、生)	0.3									清酒	1		△								みりん(本みりん)	1									みりん(本みりん)	1			△															
でん粉(じゃがいも)	0.2									淡口しょうゆ	2.5		●								米油	5									三温糖	1.5			たれ															
④壬生菜(生)草津市産	5									みりん(本みりん)	1.8		△								④厚揚げ(約2g)	15									梅びしお	0.2																		
こまつな(生)滋賀県産	30									食塩	0.1										(冷)里芋	10									でん粉(じゃがいも)	0.2																		
にんじん(皮つき、生)	10									⑤近江牛(もも)スライス	25		△								だいこん(根、皮つき、生)	15									④だいこん(根、皮つき、生)	35																		
三温糖	0.5									たまねぎ(生)	30										にんじん(皮つき、生)	8									にんじん(皮つき、生)	10																		
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					えのきたけ(生)	8										(冷)さやいんげん	3									三温糖	0.5																		
白すりごま	2									白ねぎ(生)	8										かつお削り節(だし用)	0.5									濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△														
⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	10									かつお削り節(だし用)	2.5										だし用昆布	0.5				△	△				花かつお	0.8																		
厚揚げ(約10g)	40									だし用昆布	0.5										淡口しょうゆ	3		●							⑤高野豆腐(拍子木切)	3																		
だいこん(根、皮つき、生)	50									食塩	0.2										米粉麵	6									油揚げ(冷・短冊切り)	8																		
にんじん(皮つき、生)	15									⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△							たまねぎ(生)	20									じゃがいも(生)	20																		
つきこんにゃく	20									たまねぎ(生)	20										えのきたけ(生)	8									たまねぎ(生)	15																		
きょうな(水菜)草津市産	8									にんじん(皮つき、生)	8										乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△				にんじん(皮つき、生)	8																		
かつお削り節(だし用)	1									乾燥わかめ(カット)	0.3										かつお削り節(だし用)	2.5									青ねぎ(太い物)草津市産	3																		
清酒	1			△						だし用昆布	0.5										だし用昆布	0.5				△	△				煮干し(だし用)	3				△	△													
三温糖	1									淡口しょうゆ	3		●								みそ(滋賀県産)	5									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△													
みりん(本みりん)	2			△						みりん(本みりん)	0.5		△								みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				⑥(冷)みかんゼリー(1食用)	50		△																
淡口しょうゆ	2.2			●						食塩	0.3																																							

米粉たこ焼き  
1年~4年 2個  
5年~6年 3個

○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。