

# 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2月3日(月)	令和7年2月4日(火)	令和7年2月5日(水)	令和7年2月6日(木)	令和7年2月7日(金)
①ごはん ②牛乳 ③いわしのかば焼き ④白菜とみぶ菜の昆布和え ⑤けんちん汁 ⑥節分豆	①ごはん ②牛乳 ③鶏肉のから揚げ ④キャベツとツナの炒め物 ⑤志津小4年生オリジナルみそ汁	①ごはん ②牛乳 ③あじのみそだれかけ ④白菜と愛彩菜の和え物 ⑤豚肉と大根の煮物 ⑥米粉のカップケーキ(メープル味)	①麦入りごはん ②牛乳 ③とりそばろどんの具 ④のりおポテト ⑤かす汁	①ごはん ②牛乳 ③ハンバーグケチャップソースかけ ④かぶのサラダ ⑤さつまいものシチュー
<b>炊</b>	<b>炊</b>	<b>炊</b>	<b>炊</b>	<b>炊</b>
①米(精白米) 72	①米(精白米) 72	①米(精白米) 72	①米(精白米) 62.8	①米(精白米) 72
②牛乳(飲用) 206 ●	②牛乳(飲用) 206 ●	②牛乳(飲用) 206 ●	おおもぎ(米粒麦)滋賀県産 7.2 △	②牛乳(飲用) 206 ●
③(冷)いわし開き(半身)25g 50	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角) 50	③(冷)あじ切身 50	③鶏もも肉(ミンチ) 40	③(冷)オールポークハンバーグ 60 △△△△
清酒 下味 3 △	食塩 0.1	米油(炒焼用) 1	(冷)とうもろこし 13 △△△	米油(炒焼用) 0.5
でん粉(じゃがいも) 6.5	(冷)生おろしにくく 0.1 △△△△	みそ(国内産) 3 △△△△△	(冷)さやいんげん 5	トマトケチャップ(3号入) 4.5 △
米油 5	生おろししょうが 下味 0.2 △	生おろししょうが 0.1 △	生おろししょうが 0.2 △	三温糖 たれ 0.8
生おろししょうが 0.13 △	濃口しょうゆ 2 △△●△	清酒 1 △	清酒 1.5 △	ウスターソース 0.2 △△△△△
濃口しょうゆ 2 △△●△	清酒 1 △	三温糖 たれ 1.2	みりん(本みりん) 1 △	ぶどう酒(赤) 1
三温糖 1	でん粉(じゃがいも) 8	みりん(本みりん) 1 △	三温糖 2	
みりん(本みりん) たれ 1 △	米油 5	でん粉(じゃがいも) 0.2	濃口しょうゆ 3 △△●△	④かぶ(根、皮つき、生) 20
清酒 1 △			米油(炒焼用) 0.5	きゅうり(生) 15
でん粉(じゃがいも) 0.1				(冷)とうもろこし 5 △△△
				酢 0.7 △
<b>揚</b>				④じゃがいも(生) 60
④壬生菜(生)草津市産 5	④キャベツ(生)滋賀県産 30	④はくさい(生)滋賀県産 30	青のり 0.5 △△	レモン果汁 1 △
はくさい(生)滋賀県産 30	にんじん(皮つき、生) 10	わさび菜(愛彩菜)草津市産 5	食塩 0.15	食塩 たれ 0.04
にんじん(皮つき、生) 10	まぐろ(油漬フレーク)レトルト 7 △△△	にんじん(皮つき、生) 10	米油 5	三温糖 1.8
塩昆布 1 ●△△	米油(炒焼用) 0.5	三温糖 たれ 0.5	淡口しょうゆ 2 ●	米油(炒焼用) 0.3
ごま(いり) 1.5	こしょう 0.01 △△△	淡口しょうゆ たれ 2 ●		淡口しょうゆ 1.5 ●
食塩 0.05	淡口しょうゆ 1.2 ●			
<b>冷</b>	<b>炒</b>	<b>冷</b>	<b>揚</b>	<b>冷</b>
⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角) 7	⑤豚もも肉(スライス) 10 △	⑤豚もも肉(スライス) 20 △	⑤豚もも肉(スライス) 10 △	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角) 10
豆腐(冷・サイコロ) 20	豆腐(冷・サイコロ) 15	にんじん(皮つき、生) 20	だいこん(根、皮つき、生) 25	たまねぎ(生) 30
にんじん(皮つき、生) 10	にんじん(皮つき、生) 10	だいこん(根、皮つき、生) 65	さといも(スライス) 15	にんじん(皮つき、生) 10
洗いごぼう 3	だいこん(根、皮つき、生) 15	たまねぎ(生) 20	ぶなしめじ(生) 5	さつまいも(皮つき・1.5cm角) 45
じゃがいも(生) 15	えのきたけ(生) 5	角切りこんにやく(1.5cm角) 20	にんじん(皮つき、生) 10	マッシュルーム(水煮・スライス) 5 △△△
つきこんにやく 10	たまねぎ(生) 10	(冷)さやいんげん 3	青ねぎ(細い物)草津市産 5	煮干し(だし用) 3 △△△△
青ねぎ(細い物)草津市産 5	かつお削り節(だし用) 10	かつお削り節(だし用) 1	煮干し(だし用) 3 △△△△	みそ(国内産) 4 △△△△△
かつお削り節(だし用) 2.5	青ねぎ(細い物)草津市産 5	三温糖 2	濃口しょうゆ 3 △△●△	みそ(滋賀県産) 4 △△
だし用昆布 0.5	煮干し(だし用) 3 △△	濃口しょうゆ 3 △△●△	淡口しょうゆ 1.5 ●	酒かす 2
食塩 0.3	みそ(国内産) 3 △△△△△	淡口しょうゆ 1.5 ●	みりん(本みりん) 1 △	
淡口しょうゆ 3 ●	みそ(滋賀県産) 5	みりん(本みりん) 1 △	⑥(冷)米粉のカップケーキ(1食用) 25 △△△	
⑥節分豆(1食用) 5				
いわしのかば焼き 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。

## 2 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2月10日(月)										令和7年2月11日(火)										令和7年2月12日(水)										令和7年2月13日(木)										令和7年2月14日(金)																								
①ごはん ②牛乳 ③ヤンニョム風チキン ④チンゲン菜ともやしのナムル ⑤わかめスープ										建国記念の日										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④きゅうりとわかめの酢の物 ⑤のっぺい汁										①ごはん ②飲むヨーグルト ③さばの竜田揚げ ④金時豆の甘煮 ⑤寄せ鍋風煮										①コッペパン ②牛乳 ③チキンの香草焼き ④ツナサラダ ⑤コンソメスープ ⑥チョコレートスブレッド																								
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	み	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	み	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	み	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	み	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	み
炊①米(精白米)	72																								炊①米(精白米)	72												炊①米(精白米)	72												炊①コッペパン	65	▲	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
②牛乳(飲用)	206	●																							炊②牛乳(飲用)	206	●											炊②飲むヨーグルト	125	●											炊②牛乳(飲用)	206	●											
揚③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50																								揚③厚揚げ(約10g)	50												揚③(冷)さば(皮つき、2cm角切)	45					▲	▲						焼③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45												
生おろししょうが	0.3	▲																							米油	5												生おろししょうが	0.26					▲							バジル(粉)	0.2	▲	▲	▲								▲	
濃口しょうゆ	1	▲	▲	▲	●	▲																			豚もも肉(ミンチ)	12					▲							清酒	2					▲							食塩	0.2												
でん粉(じゃがいも)	10																								青ねぎ(細い物)草津市産	5												濃口しょうゆ	2	▲	▲	▲	●	▲							こしょう	0.02	▲	▲	▲									
米油	5																								生おろししょうが	0.26					▲							でん粉(じゃがいも)	1												ぶどう酒(白)	1												
(冷)生おろしにんじん	0.1	▲	▲	▲	▲	▲																			みそ(国内産)	3	▲	▲	▲	▲	▲	▲						米油	5												米油(炒焼用)	1.8												
濃口しょうゆ	0.8	▲	▲	▲	●	▲																			三温糖	1																																						
トマトケチャップ(3k)	4.8	▲																							清酒	0.5					▲																																	
コチュジャン	0.8					▲																			みりん(本みりん)	1.5					▲																																	
三温糖	2																								でん粉(じゃがいも)	0.07																																						
冷④チンゲンサイ(生)	15																								冷④きゅうり(生)	40												煮④金時豆(水煮)	20	▲	▲	▲									冷④まぐろ(油漬フレーク)レトルト	7	▲	▲	▲									
緑豆もやし(生)	20																								乾燥わかめ(カット)	0.3					▲	▲						三温糖	4.5												きゅうり(生)	40												
にんじん(皮つき, 生)	10																								酢	1.5					▲							食塩	0.12												ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲	
(冷)生おろしにんじん	0.05	▲	▲	▲	▲	▲																			三温糖	1.8																									こしょう	0.01	▲	▲	▲									
三温糖	0.3																								食塩	0.1																																						
淡口しょうゆ	2					●																			薄口しょうゆ	1.5					●																																	
ごま油	0.5																								ごま(いり)	1.8																																						
煮⑤豚もも肉(スライス)	10																								煮⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	8																																						
たまねぎ(生)	30																								焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	7	▲																																					
にんじん(皮つき, 生)	10																								さとのも(スライス)	12																																						
えのきたけ(生)	5																								にんじん(皮つき, 生)	10																																						
乾燥わかめ(カット)	0.5						▲	▲																	だいこん(根, 皮つき, 生)	30																																						
青ねぎ(細い物)草津市産	5																								青ねぎ(細い物)草津市産	5																																						
中華の素	1	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲													かつお削り節(だし用)	2.5																																						
こしょう	0.02	▲	▲	▲																					だし用昆布	0.5					▲	▲																																
食塩	0.2																								薄口しょうゆ	3					●																																	
淡口しょうゆ	3					●																			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。

3 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2月17日(月)						令和7年2月18日(火)						令和7年2月19日(水)						令和7年2月20日(木)						令和7年2月21日(金)															
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ
①ごはん						①麦入りごはん						①ごはん						①ごはん						①ごはん															
②ココア牛乳						②牛乳						②牛乳						②牛乳						②牛乳															
③豚肉のしょうが焼き						③いかのガーリック焼き						③ちくわの米粉青花天ぷら						③豚肉						③鶏の照り焼き															
④キャベツと厚揚げのみそ炒め						④コールスローサラダ						④豚肉と赤こんにゃくの煮物						④きゅうりの中華和え						④もやしとチンゲン菜の和え物															
⑤老上西小4年生オリジナルすまし汁						⑤近江牛のビーフシチュー						⑤打ち豆汁						⑤中華スープ						⑤豚じゃが															
炊 ①米(精白米)						炊 ①米(精白米)						炊 ①米(精白米)						炊 ①米(精白米)						炊 ①米(精白米)															
②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)															
ココア牛乳の素(1食用)						おむぎ(米粒麦)滋賀県産						③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)						③豚もも肉(2cm角切)						③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)															
③豚もも肉(厚目短冊)						③(冷)いか短冊(1cm×4cm)						青花粉						清酒						清酒															
たまねぎ(生)						清酒						上新粉(米粉)						食塩						みりん(本みりん)															
生おろししょうが						米油(炒焼用)						米油						でん粉(じゃがいも)						濃口しょうゆ															
清酒						(冷)生おろしにんにく						三温糖						米油						たまねぎ(生)															
濃口しょうゆ						三温糖						濃口しょうゆ						たまねぎ(生)						たけのこ水煮(千切り)															
米油(炒焼用)						濃口しょうゆ						みりん(本みりん)						酢						④にんじん(皮つき、生)															
炒 ④厚揚げ(約2g)						みりん(本みりん)						清酒						トマトケチャップ(3)						④にんじん(皮つき、生)															
キャベツ(生)滋賀県産						清酒						生おろししょうが						三温糖						⑤豚もも肉(スライス)															
青ピーマン(生)						濃口しょうゆ						かつお削り節(だし用)						濃口しょうゆ						にんじん(皮つき、生)															
にんじん(皮つき、生)						みりん(本みりん)						三温糖						でん粉(じゃがいも)						たまねぎ(生)															
(冷)生おろしにんにく						みそ(国内産)						濃口しょうゆ						みりん(本みりん)						つきこんにゃく															
ごま油						みそ(国内産)						みりん(本みりん)						みそ(国内産)						じゃがいも(生)															
清酒						みそ(国内産)						油揚げ(冷・短冊切り)						みそ(国内産)						にんじん(皮つき、生)															
濃口しょうゆ						みそ(国内産)						にんじん(皮つき、生)						みそ(国内産)						たまねぎ(生)															
みりん(本みりん)						みそ(国内産)						食塩						みそ(国内産)						米油(炒焼用)															
三温糖						みそ(国内産)						こしょう						みそ(国内産)						三温糖															
みそ(国内産)						みそ(国内産)						ウスターソース						みそ(国内産)						淡口しょうゆ															
煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)						煮 ⑤近江牛(もも)スライス						トマトケチャップ(3kg入)						みそ(国内産)						⑤豚もも肉(スライス)															
にんじん(皮つき、生)						たまねぎ(生)						ちくわの米粉青花天ぷら 1, 2年 1本 3年~6年 2本						みそ(国内産)						にんじん(皮つき、生)															
じゃがいも(生)						にんじん(皮つき、生)												みそ(国内産)						たまねぎ(生)															
えのきたけ(生)						じゃがいも(生)												みそ(国内産)						つきこんにゃく															
乾燥わかめ(カット)						にんじん(皮つき、生)						みそ(国内産)						みそ(国内産)						じゃがいも(生)															
ほうれんそう(生)						じゃがいも(生)						みそ(国内産)						みそ(国内産)						〈冷〉さやいんげん															
かつお削り節(だし用)						じゃがいも(生)						みそ(国内産)						みそ(国内産)						かつお削り節(だし用)															
だし用昆布						じゃがいも(生)						みそ(国内産)						みそ(国内産)						三温糖															
食塩						じゃがいも(生)						みそ(国内産)						みそ(国内産)						濃口しょうゆ															
淡口しょうゆ						じゃがいも(生)						みそ(国内産)						みそ(国内産)						淡口しょうゆ															

○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。

Table with 6 columns representing dates from 令和7年2月24日 to 令和7年2月28日. Each column contains a menu and a detailed ingredient list with allergen markers (●, △).

○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。