

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、アレルギー等をご確認ください。

令和7年2月3日(月)					
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					

令和7年2月4日(火)					
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					

令和7年2月5日(水)					
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)					

令和7年2月6日(木)					
①麦入りごはん					
②牛乳					
③とりそぼろどんの具					
④かぶのサラダ					
⑤かす汁					

令和7年2月7日(金)					
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					

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16								
②牛乳(飲用)	206	●							
③(冷)いわし開き(半身)25g	50			△					
清酒	3.84			△					
米油(炒焼用)	1.28								
生おろししょうが	0.1664			△					
濃口しょうゆ	2.56	△		●	△				
三温糖	1.28								
みりん(本みりん)	1.28			△					
清酒	1.28			△					
でん粉(じゃがいも)	0.4								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16								
②牛乳(飲用)	206	●							
③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
食塩	0.128								
(冷)生おろしにんにく	0.128			△	△	△	△		
生おろししょうが	0.256			△					
濃口しょうゆ	2.56	△		●	△				
清酒	1.28			△					
でん粉(じゃがいも)	10.24								
米油	6.4								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16								
②牛乳(飲用)	206	●							
③(冷)あじ切身	70			△					
米油(炒焼用)	1.28								
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
生おろししょうが	0.128			△					
清酒	1.28			△					
三温糖	1.536								
みりん(本みりん)	1.28			△					
でん粉(じゃがいも)	0.256								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
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	●							
③鶏もも肉(ミンチ)	51.2								
(冷)とうもろこし	16.64	△	△	△					
(冷)さやいんげん	6.4								
生おろししょうが	0.256			△					
清酒	1.92			△					
みりん(本みりん)	1.28			△					
三温糖	2.56								
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△				
米油(炒焼用)	0.64								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16								
②牛乳(飲用)	206	●							
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)	5.76			△					
三温糖	1.024								
ウスターソース	0.256	△	△	△	△	△			
ぶどう酒(赤)	1.28								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
④壬生菜(生)草津市産	6.4								
はくさい(生)滋賀県産	38.4								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
塩昆布	1.28		●	△	△				
ごま(いり)	1.92								
食塩	0.064								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
④キャベツ(生)滋賀県産	38.4								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	8.96	△	△	△					
米油(炒焼用)	0.64								
こしょう	0.0128			△	△	△			
淡口しょうゆ	1.536			●					

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
④はくさい(生)滋賀県産	38.4								
わさび菜(愛彩菜)草津市産	6.4								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
三温糖	0.64								
淡口しょうゆ	2.56			●					

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
④じゃがいも(生)	76.8								
青のり	0.64			△	△				
食塩	0.192								
米油	6.4								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
④かぶ(根、皮つき、生)	25.6								
きゅうり(生)	19.2								
(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△					
酢	0.896			△					
レモン果汁	1.28			△					
食塩	0.0512								
三温糖	2.304								
米油(炒焼用)	0.384								
淡口しょうゆ	1.92			●					

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	25								
豆腐(冷・サイコロ)	25.6								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
洗いごぼう	3.84								
じゃがいも(生)	19.2								
つきこんにやく	12.8								
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
かつお削り節(だし用)	3.2								
だし用昆布	0.64			△	△				
食塩	0.384								
淡口しょうゆ	3.84			●					

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
⑤豚もも肉(スライス)	12.8			△					
豆腐(冷・サイコロ)	19.2								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
だいこん(根、皮つき、生)	19.2								
たまねぎ(生)	12.8								
えのきたけ(生)	6.4								
たまねぎ(生)	12.8								
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
煮干し(だし用)	3.84					△	△		
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
みそ(滋賀県産)	6.4								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
⑤豚もも肉(スライス)	25.6			△					
にんじん(皮つき、生)	25.6								
だいこん(根、皮つき、生)	83.2								
たまねぎ(生)	25.6								
角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6								
(冷)さやいんげん	3.84								
かつお削り節(だし用)	1.28								
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			△					

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
⑤豚もも肉(スライス)	12.8			△					
だいこん(根、皮つき、生)	32								
さといも(スライス)	19.2								
ぶなしめじ(生)	6.4								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
煮干し(だし用)	3.84					△	△		
みそ(国内産)	5.12	△	△	△	△	△			
みそ(滋賀県産)	5.12								
酒かす	2.56								

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	19.2								
たまねぎ(生)	38.4								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
さつまいも(皮つき・1.5cm角)	57.6								
マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4	△	△	△					
パセリ(乾)	0.0384	△	△	△					△
スープストック	0.896	△	△	△	△	△			
米粉ベシャメルソース	10.24								
(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24			△	△				
食塩	0.128								
こしょう	0.0128	△	△	△					

いわしのかば焼き
中学生・・・2切です

○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。)

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、アレルギー等をご確認ください。

令和7年2月24日(月)						令和7年2月25日(火)						令和7年2月26日(水)						令和7年2月27日(木)						令和7年2月28日(金)														
振替休日						①ごはん ②牛乳 ③豚肉のあまからあえ ④ブロッコリーのおかかあえ ⑤白菜のみそ汁						①ごはん ②牛乳 ③きびなごのカレー揚げ ④春雨の中華あえ ⑤マーボー豆腐 ⑥いよかん(中学生のみ)						①ごはん ②牛乳 ③さわらの塩こうじ焼き ④切干大根の煮物 ⑤豚汁 ⑥りんご						①ごはん ②飲むヨーグルト(いちご) ③鶏肉のアーモンドからめ ④きんぴらごぼう ⑤おでん														
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							
								炊	①米(精白米)	92.16						炊	①米(精白米)	92.16						炊	①米(精白米)	92.16					炊	①米(精白米)	92.16					
									②牛乳(飲用)	206	●						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)	57.6	△	△	△			揚	③(冷)きびなご	38.4		△	△			焼	③(冷)さわら切身	70	△	△	△			揚	③鶏むね肉(皮つき、2cm角)	57.6				
									食塩	0.128							生おろししょうが	0.128		△					塩こうじ	3.84	△	△	△	△			食塩	0.128				
									こしょう	0.0128	△	△	△			清酒	0.256		△					清酒	2.56	△					こしょう	0.0128	△	△	△			
									清酒	1.28			△			食塩	0.256							米油(炒焼用)	1.28						ふどう酒(白)	1.28						
									でん粉(じゃがいも)	10.24						でん粉(じゃがいも)	10.24						衣	でん粉(じゃがいも)	10.24					でん粉(じゃがいも)	12.8							
									米油	6.4						純カレー粉	0.384	△	△	△	△	△		米油	4.48					米油	7.04							
									三温糖	2.56						米油	4.48							にんじん(皮つき、生)	12.8					三温糖	2.56							
									濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		④春雨 カット	3.84							かつま揚げ(カット)	12.8	△				濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			
									でん粉(じゃがいも)	0.256						にんじん(皮つき、生)	12.8							かつお削り節(だし用)	0.64					でん粉(じゃがいも)	0.256							
								冷	④ブロッコリー(生)滋賀県産	25.6						きゅうり(生)	32							みりん(本みりん)	0.64		△			三温糖	2.56	△	△	●	△			
									にんじん(皮つき、生)	12.8						酢	2.304		△					濃口しょうゆ	2.176	△	△	●	△	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			
									濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		三温糖	1.28							淡口しょうゆ	2.304					みりん(本みりん)	1.28							
									三温糖	0.64						淡口しょうゆ	2.304		●					濃口しょうゆ	2.176	△	△	●	△	みりん(本みりん)	1.28		△					
									花かつお	0.64						ごま油	0.384							煮	⑤豚もも肉(スライス)	12.8		△			みりん(本みりん)	1.28						
								煮	⑤はくさい(生)滋賀県産	38.4						煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	19.2		△				煮	洗いごぼう	6.4					濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△		
									にんじん(皮つき、生)	12.8						にんじん(皮つき、生)	25.6							じゃがいも(生)	25.6					三温糖	1.28							
									たまねぎ(生)	19.2						たまねぎ(生)	38.4							にんじん(皮つき、生)	12.8					青ねぎ(細い物)草津市産	6.4							
									油揚げ(冷・短冊切り)	10.24						たけのこ水煮(千切り)	6.4							だいこん(根、皮つき、生)	19.2					煮干し(だし用)	3.84			△	△			
									青ねぎ(細い物)草津市産	6.4						干しいたけ(千切り)	0.384							えのきたけ(生)	6.4					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△			
									煮干し(だし用)	3.84						豆腐(冷・サイコロ)	89.6							青ねぎ(細い物)草津市産	6.4					みそ(滋賀県産)	6.4							
									みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	にら(生)	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						生おろししょうが	0.128			△				みそ(滋賀県産)	6.4					みそ(滋賀県産)	6.4							
															中華の素	0.64	△	△	△	△	△	△		みそ(滋賀県産)	6.4					みそ(滋賀県産)	6.4							
															三温糖	1.28								煮	⑤(冷)里芋	38.4					みそ(滋賀県産)	6.4						
															赤みそ	5.12								煮	だいこん(根、皮つき、生)	76.8					みそ(滋賀県産)	6.4						
															食塩	0.064								煮	角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6					みそ(滋賀県産)	6.4						
															濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				煮	昆布	0.64					みそ(滋賀県産)	6.4						
															豆板醤(1kg入)	0.128								煮	焼きちくわ(1cmカット)	19.2	△				みそ(滋賀県産)	6.4						
															でん粉(じゃがいも)	1.28								煮	(冷)がんとどき	19.2	△	△	△	△	みそ(滋賀県産)	6.4						
															⑥いよかん(1食用)	50								煮	かつお削り節(だし用)	1.28					みそ(滋賀県産)	6.4						
																								煮	三温糖	2.56					みそ(滋賀県産)	6.4						
																								煮	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	みそ(滋賀県産)	6.4						
																								煮	淡口しょうゆ	3.2			●		みそ(滋賀県産)	6.4						
																								煮	みりん(本みりん)	1.28			△		みそ(滋賀県産)	6.4						

○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。)