

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)					
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば
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		△	△	△	△
いわしのかば焼き 中学生・・・2切です					

令和7年2月4日(火)					
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば
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					
④キャベツ(生)滋賀県産	38.4				
⑤豚もも肉(スライス)	12.8			△	

令和7年2月5日(水)					
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば
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)					
④はくさい(生)滋賀県産	38.4				
⑤豚もも肉(スライス)	25.6			△	
⑥(冷)米粉のカップケーキ(1食用)	25			△	△

令和7年2月6日(木)					
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば
①麦入りごはん					
②牛乳			●		
③とりそばろどんの具					
④かぶのサラダ					
⑤かす汁					
②牛乳(飲用)	206		●		
④じゃがいも(生)	76.8			△	△
⑤豚もも肉(スライス)	12.8			△	

令和7年2月7日(金)					
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば
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					
③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△
④かぶ(根、皮つき、生)	25.6				
⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	19.2				

○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。)

2 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10日(月)
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
⑥みかんゼリー(中学生のみ)

Table with columns: 食品名, 数量g, 卵乳, 小麦, かに, そば, 落花生, くるみ. Rows include items like ①米(精白米), ②牛乳(飲用), ③鶏もも肉(皮つき, 2.5cm角), etc.

令和7年2月11日(火)
建国記念の日

Table with columns: 食品名, 数量g, 卵乳, 小麦, かに, そば, 落花生, くるみ. This table is mostly empty for this date.

令和7年2月12日(水)
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

Table with columns: 食品名, 数量g, 卵乳, 小麦, かに, そば, 落花生, くるみ. Rows include items like ①米(精白米), ②牛乳(飲用), ③厚揚げ(約10g), etc.

令和7年2月13日(木)
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寄せ鍋湯煮

Table with columns: 食品名, 数量g, 卵乳, 小麦, かに, そば, 落花生, くるみ. Rows include items like ①米(精白米), ②ジョア(プレーン), ③(冷)さば(皮つき, 2cm角切), etc.

令和7年2月14日(金)
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チョコレートスプレッド

Table with columns: 食品名, 数量g, 卵乳, 小麦, かに, そば, 落花生, くるみ. Rows include items like ①コッペパン, ②牛乳(飲用), ③鶏もも肉(皮つき, 2.5cm角), etc.

○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。)

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17日(月)						
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	落花生
①ごはん						
②ココア牛乳			●			
③豚肉のしょうが焼き						
④キャベツと厚揚げのみそ炒め						
⑤老上西小4年生オリジナルすまし汁						
①米(精白米)	92.16					
②牛乳(飲用) ココア牛乳の素(1食用)	206 12.5		●			
③豚もも肉(厚目短冊) たまねぎ(生) 生おろししょうが 清酒 濃口しょうゆ 米油(炒焼用)	57.6 19.2 0.3328 2.56 3.2 1.92			△		
④厚揚げ(約2g) キャベツ(生)滋賀県産 青ピーマン(生) にんじん(皮つき、生) (冷)生おろしにんにく ごま油 清酒 濃口しょうゆ みりん(本みりん) 三温糖 みそ(国内産)	19.2 26.88 7.68 6.4 0.128 0.64 0.64 0.64 0.64 0.64 3.2			△	△	△
⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角) にんじん(皮つき、生) じゃがいも(生) えのきたけ(生) 乾燥わかめ(カット) ほうれんそう(生) かつお削り節(だし用) だし用昆布 食塩 淡口しょうゆ	12.8 19.2 32 6.4 0.384 6.4 3.2 0.64 0.256 3.84				△	

令和7年2月18日(火)						
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	落花生
①麦入りごはん						
②牛乳						
③いかのガーリック焼き						
④コールスローサラダ						
⑤近江牛のビーフシチュー						
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(冷)いか短冊(1cm×4cm) 清酒 米油(炒焼用) 下味 (冷)生おろしにんにく 三温糖 濃口しょうゆ みりん(本みりん) 清酒 でん粉(じゃがいも)	57.6 1.536 2.56 0.128 1.536 2.56 1.28 1.92 0.64			△	△	△
④きゅうり(生) キャベツ(生)滋賀県産 にんじん(皮つき、生) 食塩 ノンエッグマヨネーズ(1kg)	19.2 25.6 12.8 0.064 6.4			△	△	△
⑤近江牛(もも)スライス たまねぎ(生) にんじん(皮つき、生) じゃがいも(生) (冷)グリーンピース (冷)白いんげん豆(ペースト) ハヤシルウ(低アレルギー) 食塩 こしょう ウスターソース トマトケチャップ(3kg入)	25.6 44.8 19.2 70.4 3.84 10.24 15.36 0.384 0.0256 0.64 1.92			△	△	△

令和7年2月19日(水)						
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	落花生
①ごはん						
②牛乳						
③ちくわの米粉青花天ぷら						
④豚肉と赤こんにやくの煮物						
⑤打ち豆汁						
⑥近江米ムース(中学生のみ)						
①米(精白米)	92.16					
②牛乳(飲用)	206		●			
③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g) 青花粉 上新粉(米粉) 米油	50 0.0768 6.4 5.12		△			
④豚もも肉(スライス) つき赤こんにやく れんこん水煮(約3mmスライス) 生おろししょうが かつお削り節(だし用) 三温糖 濃口しょうゆ みりん(本みりん)	19.2 19.2 12.8 0.256 0.64 1.92 2.56 0.64			△		
⑤打ち豆 油揚げ(冷・短冊切り) にんじん(皮つき、生) だいこん(根、皮つき、生) 豆腐(冷・サイコロ) さといも(スライス) 青ねぎ(細い物)草津市産 煮干し(だし用) みそ(滋賀県産) みそ(国内産)	2.56 10.24 12.8 32 12.8 12.8 6.4 3.84 6.4 3.84			△	△	
⑥(冷)近江米ムース(1食用)	40			△	△	△
ちくわの米粉青花天ぷら 中学生・・・2本です						

令和7年2月20日(木)						
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	落花生
①ごはん						
②牛乳						
③酢豚風						
④きゅうりの中華和え						
⑤中華スープ						
①米(精白米)	92.16					
②牛乳(飲用)	206		●			
③豚もも肉(2cm角切) 清酒 食塩 でん粉(じゃがいも) 米油 たまねぎ(生) たけのこ水煮(千切り) 酢 トマトケチャップ 三温糖 濃口しょうゆ でん粉(じゃがいも)	57.6 1.28 0.128 7.68 6.4 3.2 2.56 1.28 1.536 1.024 1.408 0.384			△	△	△
④きゅうり(生) 緑豆もやし(生) (冷)とうもろこし 米油(炒焼用) 三温糖 淡口しょうゆ	25.6 28.16 6.4 0.384 0.64 2.304			△	△	△
⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角) にんじん(皮つき、生) たまねぎ(生) 干しいたけ(千切り) 豆腐(冷・サイコロ) 青ねぎ(細い物)草津市産 中華の素 ごま油 食塩 こしょう 淡口しょうゆ	12.8 12.8 38.4 0.384 12.8 6.4 1.024 0.384 0.256 0.0128 2.816			△	△	△

令和7年2月21日(金)						
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	落花生
①ごはん						
②牛乳						
③鶏の照り焼き						
④もやしとチンゲン菜の和え物						
⑤豚じゃが						
①米(精白米)	92.16					
②牛乳(飲用)	206		●			
③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角) 清酒 みりん(本みりん) 下味 濃口しょうゆ 米油(炒焼用)	57.6 1.664 2.944 2.56 0.64			△	△	△
④にんじん(皮つき、生) 緑豆もやし(生) チンゲンサイ(生) 三温糖 淡口しょうゆ	12.8 32 12.8 0.384 2.304			△	△	△
⑤豚もも肉(スライス) にんじん(皮つき、生) たまねぎ(生) つきこんにやく じゃがいも(生) (冷)さやいんげん かつお削り節(だし用) 三温糖 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ みりん(本みりん)	19.2 25.6 44.8 25.6 76.8 3.84 1.536 3.2 3.84 2.56 1.28 1.28			△	△	△

○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。)

