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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年3月3日(月)

①ごはん
②牛乳
③わかさぎのカリン揚げ
④菜の花とキャベツの和え物
⑤豆腐の赤だしみそ汁
⑥ひなあられ

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)わかさぎ	28				△				
	生おろししょうが (下味)	0.5			△					
	清酒 (下味)	1			△					
	濃口しょうゆ (下味)	1.8	△	△	●	△				
	でん粉(じゃがいも)	8								
	米油	5								
冷	④菜の花(生)	5								
	キャベツ(生)	25								
	鶏ささみほぐし身(水煮)	10	△	△	△					
	米油(炒焼用) (たれ)	1.2								
	レモン果汁 (たれ)	0.5		△						
	酢 (たれ)	0.5			△					
	三温糖 (たれ)	1.5								
	淡口しょうゆ (たれ)	1.5			●					
	食塩 (たれ)	0.02								
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	30								
	油揚げ(冷・短冊切り)	8								
	乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△			
	たまねぎ(生)	20								
	にんじん(皮つき，生)	5								
	青ねぎ(細い物)	5								
	赤みそ	6								
	みそ(国内産)	2	△	△	△	△	△			
	煮干し(だし用)	3				△	△			
	⑥ひなあられ(1食用)	5	△	△	△	△			△	

令和7年3月4日(火)

①ごはん
②ココア牛乳
③ハンバーグたまねぎソースかけ
④水菜の和え物(玉川中3年生)
⑤米粉麺入りすまし汁

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
	ココア牛乳の素(1食用)	12.5			△					
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△				
	米油(炒焼用)	1								
	たまねぎ(生) (たれ)	5								
	三温糖 (たれ)	1								
	みりん(本みりん) (たれ)	0.5			△					
	濃口しょうゆ (たれ)	1.5	△	△	●	△				
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.2								
冷	④きょうな(水菜)草津市産	15								
	にんじん(皮つき，生)	5								
	緑豆もやし(生)	30								
	淡口しょうゆ (たれ)	2			●					
	酢 (たれ)	2			△					
	三温糖 (たれ)	2								
	ごま油 (たれ)	0.8								
	ごま(いり)	1.8								
煮	⑤焼きちくわ(5mmカット)	15	△							
	米粉麺	4								
	たまねぎ(生)	20								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	えのきたけ(生)	5								
	青ねぎ(細い物)	5								
	かつお削り節(だし用)	2.5								
	だし用昆布	0.5				△	△			
	食塩	0.2								
	淡口しょうゆ	3			●					

令和7年3月5日(水)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のから揚げ
④もやしとほうれんそうの和え物
⑤チンゲンサイの中華スープ

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50								
	食塩	0.1								
	(冷)生おろしにんにく (下味)	0.1		△	△	△	△			
	生おろししょうが (下味)	0.2			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2	△	△	●	△				
	清酒 (下味)	1			△					
	でん粉(じゃがいも)	8								
	米油	5								
冷	④ほうれんそう(生)	20								
	緑豆もやし(生)	25								
	にんじん(皮つき，生)	5								
	三温糖 (たれ)	0.5								
	濃口しょうゆ (たれ)	2	△	△	●	△				
煮	⑤豚もも肉(スライス)	8	△	△	△					
	豆腐(冷・サイコロ)	30								
	たまねぎ(生)	10								
	にんじん(皮つき，生)	5								
	チンゲンサイ(生)	10								
	中華の素	1	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	3			●					
	食塩	0.2								
	こしょう	0.01	△	△	△					

令和7年3月6日(木)

1～5年生

①ごはん
②牛乳
③フライドポテト
④豚肉のオイスターソース炒め
⑤コンソメスープ

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)フライドポテト	45	△	△	△	△	△			△
	米油	4.5								
	食塩	0.15								
炒	④豚もも肉(スライス)	20	△	△	△					
	たまねぎ(生)	25								
	(冷)さやいんげん	5								
	米油(炒焼用)	0.5								
	オイスターソース	2.5	△	△	△	△	△			
	濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△				
	みりん(本みりん)	1			△					
	食塩	0.02								
	こしょう	0.01	△	△	△					
煮	⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	20								
	米粉マカロニ	6			△					
	たまねぎ(生)	15								
	キャベツ(生)	15								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	パセリ(乾)	0.05	△	△	△				△	
	スープストック	1.5	△	△	△	△	△			
	食塩	0.4								
	こしょう	0.02	△	△	△					

令和7年3月6日(木)

6年生
特別献立

①ごはん
②グレープジュース
③フライドポテト
④ドライカレー
⑤コンソメスープ
⑥みかんゼリー(特別献立用)

	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)	72								
直送	②グレープジュース	200		△						
揚	③(冷)フライドポテト	45	△	△	△	△	△			△
	米油	4.5								
	食塩	0.15								
炒	④豚もも肉(ミンチ)	30	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	10								
	たまねぎ(生)	45								
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△					
	青ピーマン(生)	5								
	米油(炒焼用)	0.5								
	(冷)生おろしにんにく	0.13		△	△	△	△			
	純カレー粉	0.4	△	△	△	△	△			
	ぶどう酒(赤)	0.5								
	食塩	0.3								
	こしょう	0.05	△	△	△					
	トマトケチャップ(3kg入)	5		△						
	ウスターソース	0.3	△	△	△	△	△			
煮	⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	20								
	米粉マカロニ	6			△					
	たまねぎ(生)	15								
	キャベツ(生)	15								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	パセリ(乾)	0.05	△	△	△				△	
	スープストック	1.5	△	△	△	△	△			
	食塩	0.4								
	こしょう	0.02	△	△	△					
直送	⑥(冷)みかんゼリー(1食用)	40	△	△	△					

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。)

○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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年3月7日(金)

①黒糖パン
②牛乳
③ホキのハーブ焼き
④きゅうりのサラダ
⑤コーンポタージュ

	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黒糖パン	65	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)ホキ切身	50			△	△				
	バジル(粉)	0.1	△	△	△				△	
	食塩	0.2								
	ぶどう酒(白) 下味	1								
	こしょう	0.01	△	△	△					
	米油(炒焼用)	1.5								
冷	④きゅうり(生)	15								
	キャベツ(生)	20								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	8	△	△	△					
	淡口しょうゆ	0.3			●					
	ノンエッグマヨネーズ(たれ	6	△	△	△	△	△		△	
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	20								
	にんじん(皮つき, 生)	10								
	たまねぎ(生)	15								
	(冷)とうもろこし	10	△	△	△					
	(冷)クリームコーン	10								
	じゃがいも(生)	20								
	スープストック	0.5	△	△	△	△	△			
	米粉ベシャメルソース	6								
	食塩	0.01								
	こしょう	0.01	△	△	△					

令和7年3月10日(月)

①ごはん
②牛乳
③牛丼の具
④かぼちゃのそぼろあんかけ
⑤お祝いすまし汁

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
炒	③牛もも肉(スライス)	15	△	△	△					
	つきこんにゃく	15								
	たまねぎ(生)	25								
	生おろししょうが	0.1			△					
	三温糖	2								
	清酒	1			△					
	濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△				
揚	④かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	45								
	米油	4.5								
	でん粉(じゃがいも)	5								
	鶏もも肉(ミンチ)	15								
	濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△				
	みりん(本みりん) たれ	1.5			△					
	三温糖	0.3								
	でん粉(じゃがいも)	0.3								
煮	⑤祝いかまぼこ	8			△					
	油揚げ(冷・短冊切り)	8								
	たまねぎ(生)	35								
	にんじん(皮つき, 生)	10								
	青ねぎ(細い物)	5								
	かつお削り節(だし用)	2.5								
	だし用昆布	0.5				△	△			
	食塩	0.2								
	淡口しょうゆ	3			●					

令和7年3月11日(火)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④味つけきゅうり
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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③厚揚げ(約10g)	45								
	米油	5								
	豚もも肉(ミンチ)	15	△	△	△					
	白ねぎ(生)	4								
	生おろししょうが	0.2			△					
	みそ(国内産) たれ	3	△	△	△	△	△			
	三温糖	1								
	清酒	0.5			△					
	みりん(本みりん)	1.5			△					
	でん粉(じゃがいも)	0.2								
冷	④きゅうり(生)	40								
	にんじん(皮つき, 生)	5								
	濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△				
	三温糖 たれ	0.3								
	ごま油	0.5								
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	15								
	洗いごぼう(乱切り)	20								
	にんじん(皮つき, 生)	20								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	40								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20								
	(冷)里芋	30								
	かつお削り節(だし用)	1								
	三温糖	3								
	濃口しょうゆ	4.5	△	△	●	△				
	みりん(本みりん)	1			△					

令和7年3月12日(水)

①ごはん
②牛乳
③さばの塩こうじ焼き
④小松菜とそぼろの甘辛炒め
⑤豚汁
⑥手巻きのり

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)さば切身	50				△	△			
	塩こうじ	3		△	△	△	△			
	清酒 下味	2			△					
	米油(炒焼用)	1								
炒	④こまつな(生)	10								
	にんじん(皮つき, 生)	10								
	(冷)とうもろこし	10	△	△	△					
	鶏もも肉(ミンチ)	20								
	三温糖	1.5								
	濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△				
	清酒	0.5			△					
	でん粉(じゃがいも)	0.3								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△					
	じゃがいも(生)	25								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	20								
	にんじん(皮つき, 生)	5								
	干ししいたけ(千切り)	0.2								
	乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△			
	煮干し(だし用)	3				△	△			
	みそ(滋賀県産)	5								
	みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			
	⑥手巻きのり(1食用・4枚)	2			△	△	△			

令和7年3月13日(木)

①麦入りごはん
②飲むヨーグルト(マスカット)
③鶏肉のガーリック焼き
④壬生菜とキャベツのサラダ
⑤ポークカレー

	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)	62.8								
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△					
直送	②ジョア(マスカット)	125		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50								
	(冷)生おろしにんにく	0.2		△	△	△	△			
	ぶどう酒(白)	1								
	食塩 下味	0.3								
	こしょう	0.01	△	△	△					
	レモン果汁	1		△						
	米油(炒焼用)	1								
冷	④壬生菜(草津市産)	5								
	キャベツ(生)	25								
	にんじん(皮つき, 生)	5								
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△					
	食塩 たれ	0.05								
	フレンチドレッシン	5	△	△	△	△	△		△	
煮	⑤豚もも肉(スライス)	25	△	△	△					
	たまねぎ(生)	35								
	にんじん(皮つき, 生)	20								
	さつまいも(皮つき・2cm角)	45								
	(冷)グリンピース	5								
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10		△	△					
	カレールウ(アレルゲンフリー)	10								
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	2		△	△				△	
	トマトケチャップ(3kg入)	3		△						
	ウスターソース	0.3	△	△	△	△	△			
	純カレー粉	0.05	△	△	△	△	△			
	食塩	0.05								
	米油(炒焼用)	0.5								

○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。

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年3月14日(金)

①ごはん
②牛乳
③ちくわの米粉青花揚げ
④だいこんの甘酢あえ
⑤かしわのじゅんじゅん

	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）	72								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③焼きちくわ（1/2斜めカット・25g）	50	△							
	青花粉（衣）	0.06								
	上新粉（米粉）（衣）	5								
	米油	4								
冷	④きゅうり（生）	10								
	にんじん（皮つき，生）	10								
	だいこん（根，皮つき，生）	30								
	三温糖（たれ）	1.8								
	酢（たれ）	1.5			△					
	食塩（たれ）	0.01								
	濃口しょうゆ（たれ）	1.5	△	△	●	△				
煮	⑤鶏もも肉（皮つき、1cm角）	20								
	たまねぎ（生）	40								
	はくさい（生）	40								
	青ねぎ（太い物）	15								
	豆腐（冷・サイコロ）	30								
	つきこんにゃく	10								
	かつお削り節（だし用）	0.8								
	清酒	1			△					
	三温糖	3								
	濃口しょうゆ	4	△	△	●	△				

ちくわの米粉青花揚げ
1，2年　　1本
3年～6年　2本

令和7年3月17日(月)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のカレー揚げ
④白菜とあいさい菜のおかかあえ
⑤たまねぎのみそ汁

	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）	72								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③鶏もも肉（皮つき、2cm角）	50								
	濃口しょうゆ（下味）	2	△	△	●	△				
	清酒（下味）	2			△					
	純カレー粉（下味）	0.2	△	△	△	△	△			
	でん粉（じゃがいも）	10								
	米油	5								
冷	④はくさい（生）	30								
	わさび菜（愛彩菜）	5								
	緑豆もやし（生）	15								
	花かつお	1								
	濃口しょうゆ（たれ）	2	△	△	●	△				
	三温糖（たれ）	0.3								
煮	⑤油揚げ（冷・短冊切り）	8								
	豆腐（冷・サイコロ）	30								
	たまねぎ（生）	20								
	にんじん（皮つき，生）	5								
	青ねぎ（細い物）	5								
	煮干し（だし用）	3				△	△			
	みそ（滋賀県産）	5								
	みそ（国内産）	3	△	△	△	△	△			

○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。