

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10月1日(水)						令和7年10月2日(木)						令和7年10月3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																							
								炊	①米(精白米)	72						炊	①米(精白米)	72						炊	①ナン	70	△	△	●			△														
									②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●																			
								焼	③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△			焼	③(冷)カレイ切身	50		△				焼	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50																				
									米油(炒焼用)	1							清酒	1		△					(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△																
									たまねぎ(生)	5							食塩	0.2			△	△			生おろししょうが	0.2	△	△	△																	
									三温糖	0.3							青花粉	0.06				●			濃口しょうゆ	2																				
									みりん(本みりん)	1	△						でん粉(じゃがいも)	6							ぶどう酒(白)	1	△																			
									濃口しょうゆ	1.4	●						米油	5							米油(炒焼用)	1																				
									でん粉(じゃがいも)	0.3																					④だいこん(根、皮つき、生)	35							④キャベツ(生)	25						
									④ひじき	1.8		△	△				にんじん(皮つき、生)	5							にんじん(皮つき、生)	8																				
									さつま揚げ(カット)	10	△		△	△			三温糖	0.6							まぐろ(油漬フレーク)レトルト	5	△	△	△																	
									にんじん(皮つき、生)	10							淡口しょうゆ	2.2	●					ノンエッグマヨネーズ(1kg)	5.2	△	△	△			△															
									米油(炒焼用)	0.5																					食塩	0.03														
									かつお削り節(だし用)	0.5							⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	15							こしょう	0.01	△	△	△																	
									三温糖	1.5							にんじん(皮つき、生)	20							トマトケチャップ(3kg入)	3.5	△																			
									濃口しょうゆ	1.6	●						たまねぎ(生)	40							ウスターソース	0.5	△	△	△	△	△															
									みりん(本みりん)	0.5	△						つきこんにやく	12							(冷)白いんげん豆(ペースト)	8	△	△	△	△	△															
									⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	15							じゃがいも(生)	55							カレールウ(アレルギーフリー)	1	△	△	△			△														
									だいこん(根、皮つき、生)	15							(冷)さやいんげん	5							カレールウ(アレルギーフリー)	9	△	△	△	△	△	△														
									豆腐(冷・サイコロ)	15	△						かつお削り節(だし用)	1.2																												
									にんじん(皮つき、生)	10							三温糖	2																												
									洗いごぼう	10							濃口しょうゆ	3	●																											
									青ねぎ(細い物)	2.5							淡口しょうゆ	2	●																											
									かつお削り節(だし用)	2.5							みりん(本みりん)	1	△																											
									だし用昆布	0.5			△	△																																
									淡口しょうゆ	3	●																																			
									食塩	0.3																																				

○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●・△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10月13日(月)						令和7年10月14日(火)						令和7年10月15日(水)						令和7年10月16日(木)						令和7年10月17日(金)														
スポーツの日																																						
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	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					
							②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●				
						焼	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50						焼	③豚もも肉(2cm角切)	48	△	△	△				焼	③(冷)さんま(開き)1/2カット・25g	50	△	△				焼	③さつまいも(斜め輪切・20g)	40					
							たまねぎ(生)	5							食塩	0.2								こしょう	0.01	△	△	△				上新粉(米粉)	8					
							キャベツ(生)	5							こしょう	0.01	△	△	△				食塩	0.3							衣	0.1						
							生おろししょうが	0.2	△	△					でん粉(じゃがいも)	7							パセリ(乾)	0.05	△	△	△		△		米油	4						
							(冷)生おろしにんにく	0.2	△	△	△	△			米油	4.5							オリーブ油	0.5														
							清酒	1	△						(冷)大根おろし	10																						
							濃口しょうゆ	1.5		●					みりん(本みりん)	0.5	△					煮	④豚もも肉(ミンチ)	10		△				煮	④角切り赤こんにやく(1.5cm角)	20						
							三温糖	1							たれ	1		△					じゃがいも(生)	30						煮	たけのこ水煮	8						
							赤みそ	1.8	△	△	△	△	△		淡口しょうゆ	1	●						たまねぎ(生)	20						煮	豚もも肉(ミンチ)	15		△				
							コチュジャン	0.1	△						みりん(本みりん)	1		△					米粉マカロニ	4		△					かつお削り節(だし用)	0.5						
							米油(炒焼用)	2							淡口しょうゆ	1	●						トマトケチャップ(3kg入)	5.5	△	△	△	△	△	煮	三温糖	1.8						
						冷	④チンゲンサイ(生)	15							炒	④鶏もも肉(ミンチ)	10							ウスターソース	3	△	△	△	△	△	煮	濃口しょうゆ	2.5	●				
							緑豆もやし(生)	30							炒	洗いごぼう	18							(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△	煮	三温糖	0.3					
							(冷)生おろしにんにく	0.05	△	△	△	△			青ピーマン(生)	5							三温糖	0.01	△	△	△			煮	こしょう	0.01	△	△	△			
							三温糖	0.3							つきこんにやく	10							食塩	0.2							食塩	0.2						
							淡口しょうゆ	2	●						濃口しょうゆ	2.2	●						みりん(本みりん)	1		△					こしょう	0.02	△	△	△			
							ごま油	0.4							三温糖	0.8							みそ(滋賀県産)	5							食塩	0.5						
							ごま(いり)	1.5							みりん(本みりん)	1		△					みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△		こしょう	0.02	△	△	△			
						煮	⑤豚もも肉(スライス)	10		△					米油(炒焼用)	0.5																						
							にんじん(皮つき、生)	5							煮	⑤里芋(スライス)	10																					
							たまねぎ(生)	30							えのきたけ(生)	8																						
							トック	15	△	△	△		△		たまねぎ(生)	32																						
							えのきたけ(生)	5							にんじん(皮つき、生)	7																						
							乾燥わかめ(カット)	0.2			△	△			青ねぎ(細い物)	2.5																						
							淡口しょうゆ	2	●						油揚げ(冷・短冊切り)	7																						
							中華の素	1.1	△	△	△	△	△		煮干し(だし用)	2.5				△	△																	
							食塩	0.2							みそ(滋賀県産)	5																						
							こしょう	0.01	△	△	△				みそ(国内産)	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10月27日(月)							令和7年10月28日(火)							令和7年10月29日(水)							令和7年10月30日(木)							令和7年10月31日(金)																					
①ごはん	②牛乳	③豚肉のBBQソースがけ	④切干大根とツナの炒め物	⑤鶏肉とさつまいものうま煮	①麦入りごはん	②牛乳	③さわらの照り焼き	④とりそばと中華あえ	⑤キャベツのみそ汁	①ごはん	②牛乳	③鶏のチリソースがけ	④きゅうりとやしの中華あえ	⑤八宝菜	①ごはん	②牛乳	③厚揚げの肉みそかけ	④大根の昆布あえ	⑤根菜の煮物	①ごはん	②飲むヨーグルト	③フライドチキン	④ポテトサラダ	⑤かぼちゃのポターージュ																									
食品名	数量g	卵	乳	えび	かに	そば	そば	そば	そば	食品名	数量g	卵	乳	えび	かに	そば	そば	そば	そば	食品名	数量g	卵	乳	えび	かに	そば	そば	そば																					
炊①米(精白米)	72									炊①米(精白米)	62.8									炊①米(精白米)	72								炊①米(精白米)	72								炊①米(精白米)	72										
炊②牛乳(飲用)	206	●								炊②牛乳(飲用)	206	●								炊②牛乳(飲用)	206	●							炊②牛乳(飲用)	206	●							炊②牛乳(飲用)	206	●									
焼③豚もも肉(スライス)	50			△						焼③(冷)さわら切身	50	△	△	△						焼③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50								焼③厚揚げ(約10g)	50								焼③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45										
食塩	0.1									食塩	0.1									清酒	1		△						米油	5								ぶどう酒(白)	1	△									
こしょう	0.01	△	△	△	△					下味	0.1									生おろししょうが	0.1	△	△						鶏もも肉(ミンチ)	13								(冷)生おろしにんにく	0.05	△	△	△	△						
清酒	1			△						清酒	1		△							(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△				青ねぎ(細い物)	1.5								食塩	0.3										
米油(炒焼用)	0.5									米油(炒焼用)	1									米油(炒焼用)	1								生おろししょうが	0.3	△	△						こしょう	0.01	△	△	△	△						
(冷)生おろしにんにく	0.15	△	△	△	△					生おろししょうが	0.1	△	△							トマトケチャップ(3kg入)	5	△							みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				スープストック	0.3	△	△	△	△	△				
生おろししょうが	0.25	△	△							濃口しょうゆ	1.5		●							三温糖	1.5								たれ	1									パセリ(乾)	0.05	△	△	△						
ぶどう酒(赤)	1.5	△	△							三温糖	1.5		●							濃口しょうゆ	1.2		●						清酒	0.5	△	△							でん粉(じゃがいも)	6									
トマトケチャップ(3kg入)	6	△								みりん(本みりん)	0.5	△								豆板醤(1kg入)	0.1								みりん(本みりん)	1.5	△	△							米油	5									
りんごピューレ	0.5	△	△							でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3								でん粉(じゃがいも)	0.07																			
三温糖	1.2																																																
食塩	0.05																																																
こしょう	0.05	△	△	△	△																																												
ウスターソース	1	△	△	△	△	△																																											
でん粉(じゃがいも)	0.5																																																
炒④切り干し大根	3									炒④鶏もも肉(ミンチ)	38									冷④きゅうり(生)	15								冷④だいこん(根、皮つき、生)	25								冷④じゃがいも(生)	35										
ほうれんそう(生)	10									(冷)とうもろこし	8									緑豆もやし(生)	18								キャベツ(生)	20								にんじん(皮つき、生)	8										
にんじん(皮つき、生)	10									(冷)さやいんげん	7									にんじん(皮つき、生)	8								食塩	0.1								きゅうり(生)	5										
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	5	△	△	△						米油(炒焼用)	1									ごま油	0.5								塩昆布	1	●	△	△					ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7	△	△	△							
三温糖	1									清酒	1		△							三温糖	1.5								たれ	1.5								食塩	0.1										
濃口しょうゆ	1.6			●						みりん(本みりん)	1	△								酢	1.8		△						煮⑤豚もも肉(スライス)	10		△						たれ	1.8										
ごま油	1									三温糖	1.5									淡口しょうゆ	1.8		●						じゃがいも(生)	45								こしょう	0.01	△	△	△							
煮⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	10									煮⑤キャベツ(生)	20									煮⑤豚もも肉(スライス)	20		△						にんじん(皮つき、生)	20								生おろししょうが	0.1	△	△								
にんじん(皮つき、生)	15									たまねぎ(生)	30									にんじん(皮つき、生)	20								たまねぎ(生)	45								中華の素	1.3	△	△	△	△	△					
たまねぎ(生)	40									にんじん(皮つき、生)	10									揚げ(冷・短冊切り)	8								にんじん(皮つき、生)	15								三温糖	0.5										
角切りこんにゃく(1.5cm角)	15									油揚げ(冷・短冊切り)	8									煮干し(だし用)	3			△	△				たまねぎ(生)	10								淡口しょうゆ	2.5		●								
さつまいも(皮つき・2cm角)	40									煮干し(だし用)	3			△	△					みそ(滋賀県産)	5							たけのこ水煮	10								みりん(本みりん)	0.3		△									
ぶなしめじ(生)	10									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				白ねぎ(生)	5							はくさい(生)	40								生おろししょうが	0.1	△	△									
(冷)さやいんげん	5																			焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	5	△		△	△				白ねぎ(生)	5								中華の素	1.3	△	△	△	△	△					
かつお削り節(だし用)	1.2																			三温糖	0.5							三温糖	0.5								淡口しょうゆ	2.5		●									
三温糖	2																			淡口しょうゆ	2.5		●					みりん(本みりん)	0.3		△						みりん(本みりん)	0.3		△									
濃口しょうゆ	3			●																オイスターソース	0.5		△						オイスターソース	0.5		△						食塩	0.05										
淡口しょうゆ	2			●																食塩	0.05							こしょう	0.01	△	△	△					こしょう	0.01	△	△	△								
清酒	1			△																こしょう	0.01	△	△	△				でん粉(じゃがいも)	1.2								でん粉(じゃがいも)	1.2											
みりん(本みりん)	1			△																																													

○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。