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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年10月1日(水)

①ごはん
②牛乳
③ハンバーグてりやきソースがけ
④ひじきの煮物
⑤けんちん汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△					
	たまねぎ(生)	6.4								
	三温糖	0.384								
	みりん(本みりん) たれ	1.28			△					
	濃口しょうゆ	1.792			●					
	でん粉(じゃがいも)	0.384								
煮	④ひじき	2.304				△	△			
	さつま揚げ(カット)	12.8	△			△	△			
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	米油(炒焼用)	1.28								
	かつお削り節(だし用)	0.64								
	三温糖	1.92								
	濃口しょうゆ	2.048			●					
	みりん(本みりん)	0.64			△					
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	19.2								
	だいこん(根，皮つき，生)	19.2								
	豆腐(冷・サイコロ)	19.2			△					
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	洗いごぼう	12.8								
	青ねぎ(細い物)	3.2								
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.64				△	△			
	淡口しょうゆ	3.84			●					
	食塩	0.384								

令和7年10月2日(木)

①ごはん
②牛乳
③カレイの青花揚げ
④大根のお浸し
⑤鶏じゃが

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)カレイ切身	50			△					
	清酒	1.28			△					
	食塩 下味	0.256								
	青花粉	0.0768								
	でん粉(じゃがいも) 衣	7.68								
	米油	6.4								
冷	④だいこん(根，皮つき，生)	44.8								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	三温糖	0.768								
	淡口しょうゆ たれ	2.816			●					
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	たまねぎ(生)	51.2								
	つきこんにゃく	15.36								
	じゃがいも(生)	70.4								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	3.84			●					
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

令和7年10月3日(金)

①ナン
②牛乳
③チキンのガーリック焼き
④キャベツとツナのサラダ
⑤キーマカレー

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
直送	①ナン	120	△	△	●					△
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	(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 下味	2.56			●					
	ぶどう酒(白)	1.28		△						
	米油(炒焼用)	0.4								
冷	④キャベツ(生)	32								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4	△	△	△					
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6.656	△	△	△				△	
	食塩 たれ	0.0384								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	19.2			△					
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	たまねぎ(生)	57.6								
	じゃがいも(生)	57.6								
	(冷)とうもろこし	6.4								
	米油(炒焼用)	0.64								
	(冷)生おろしにんにく	0.1664		△	△	△	△			
	純カレー粉	0.064	△	△	△	△	△			
	食塩	0.064								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	トマトケチャップ(3kg入)	4.48		△						
	ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△			
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24	△	△	△	△	△			
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	1.28		△	△				△	
	カレールウ(アレルゲンフリー)	11.52	△	△	△	△	△	△	△	△

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。)

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年10月6日(月)

①ごはん
②牛乳
③焼きとり風
④キャベツとチンゲンサイのかつおあえ
⑤里芋のそぼろ煮
⑥お月見ゼリー

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.56			●					
	三温糖	1.024								
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	米油(炒焼用)	0.4								
冷	④キャベツ(生)	32								
	チンゲンサイ(生)	6.4								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	三温糖 (たれ)	0.384								
	淡口しょうゆ	2.304			●					
	花かつお	1.28								
煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	15.36			△					
	にんじん(皮つき，生)	29.44								
	(冷)里芋	64								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	38.4								
	たけのこ水煮	10.24								
	(冷)さやいんげん	12.8								
	清酒	1.28			△					
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	6.4			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	かつお削り節(だし用)	1.536								
直送	⑥(冷)月見ゼリー(1食用)	28	△	△	△					

令和7年10月7日(火)

①ごはん
②牛乳
③あじのごまだれかけ
④大根とはくさいのゆかりあえ
⑤志津南小オリジナルみそ汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り)	64			△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
	ごま(いり)	1.28								
	三温糖	2.56								
	みりん(本みりん) (たれ)	1.28			△					
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ	2.56			●					
	でん粉(じゃがいも)	0.256								
冷	④だいこん(根，皮つき，生)	32								
	はくさい(生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	食塩	0.192								
	ゆかり粉	0.256	△	△	△				△	
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	19.2			△					
	豚もも肉(スライス)	15.36			△					
	たまねぎ(生)	25.6								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	乾燥わかめ(カット)	0.192				△	△			
	青ねぎ(細い物)	3.2								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(滋賀県産)	3.84								
	みそ(国内産)	6.4	△	△	△	△	△			

令和7年10月8日(水)

①ごはん
②牛乳
③豚肉とまいたけのつけ焼き
④にんじんとツナの炒め物
⑤沢煮わん

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(厚目短冊)	61.44	△	△	△					
	まいたけ(生)	6.4								
	たまねぎ(生)	6.4								
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.56			●					
	三温糖	1.28								
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	米油(炒焼用)	0.4								
炒	④にんじん(皮つき，生)	25.6								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	15.36	△	△	△					
	(冷)とうもろこし	10.24								
	三温糖	0.384								
	濃口しょうゆ	1.536			●					
	食塩	0.064								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	米油(炒焼用)	1.664								
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2								
	たまねぎ(生)	32								
	干ししいたけ(千切り)	0.256								
	洗いごぼう	6.4								
	にんじん(皮つき，生)	15.36								
	たけのこ水煮(千切り)	6.4								
	青ねぎ(細い物)	3.2								
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.64				△	△			
	淡口しょうゆ	3.84			●					
	食塩	0.384								

令和7年10月9日(木)

①ごはん
②牛乳
③ユーリンチー
④もやしの中華サラダ
⑤はるさめとわかめのスープ

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	濃口しょうゆ	1.28			●					
	(冷)生おろしにん (下味)	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	でん粉(じゃがいも)	12.8								
	米油	5.76								
	白ねぎ(生)	1.92								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	酢	2.176			△					
	三温糖 (たれ)	1.28								
	淡口しょうゆ	2.304			●					
	ごま(いり)	0.384								
	ごま油	0.256								
冷	④緑豆もやし(生)	38.4								
	チンゲンサイ(生)	10.24								
	にんじん(皮つき，生)	8.96								
	酢	2.304			△					
	三温糖 (たれ)	2.304								
	淡口しょうゆ	2.304			●					
	米油(炒焼用)	0.384								
煮	⑤春雨　カット	6.4								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	えのきたけ(生)	6.4								
	たまねぎ(生)	38.4								
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	中華の素	1.28	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和7年10月10日(金)

①ごはん
②牛乳
③かぼちゃのたれがらめ
④豚肉のオイスターソース炒め
⑤ほうれんそうのみそ汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③かぼちゃ(皮つき・2cm角)	57.6								
	でん粉(じゃがいも)	7.68								
	濃口しょうゆ	1.28			●					
	三温糖 (たれ)	1.28								
	でん粉(じゃがいも)	0.384								
	米油	6.4								
炒	④豚もも肉(スライス)	19.2			△					
	たまねぎ(生)	38.4								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	米油(炒焼用)	0.896								
	オイスターソース	2.944			△					
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	濃口しょうゆ	1.792			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	食塩	0.0256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤ほうれんそう(生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	たまねぎ(生)	38.4								
	油揚げ(冷・短冊切り)	12.8								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			

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。)

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年10月13日(月)

スポーツの日

令和7年10月14日(火)

①ごはん
②牛乳
③タッカルビ
④チンゲン菜ともやしのナムル
⑤トック

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	たまねぎ(生)	6.4								
	キャベツ(生)	6.4								
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	(冷)生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△			
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	1.92			●					
	三温糖 (下味)	1.28								
	赤みそ	2.304	△	△	△	△	△			
	コチュジャン	0.128			△					
	米油(炒焼用)	2.56								
冷	④チンゲンサイ(生)	19.2								
	緑豆もやし(生)	38.4								
	(冷)生おろしにんにく (たれ)	0.064		△	△	△	△			
	三温糖 (たれ)	0.384								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	ごま油 (たれ)	0.512								
	ごま(いり)	1.92								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	12.8			△					
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	たまねぎ(生)	38.4								
	トック	19.2	△	△	△			△		
	えのきたけ(生)	6.4								
	乾燥わかめ(カット)	0.256				△	△			
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	中華の素	1.408	△	△	△	△	△			△
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和7年10月15日(水)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のおろしソースかけ
④きんぴらごぼう
⑤里芋のみそ汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③豚もも肉(2cm角切)	61.44	△	△	△					
	食塩 (下味)	0.256								
	こしょう (下味)	0.0128	△	△	△					
	でん粉(じゃがいも)	8.96								
	米油	5.76								
	(冷)大根おろし	12.8								
	みりん(本みりん) (たれ)	0.64			△					
	三温糖 (たれ)	1.28								
	淡口しょうゆ (たれ)	1.28			●					
炒	④鶏もも肉(ミンチ)	12.8								
	洗いごぼう	23.04								
	青ピーマン(生)	6.4								
	つきこんにゃく	12.8								
	濃口しょうゆ	2.816			●					
	三温糖	1.024								
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	米油(炒焼用)	0.64								
煮	⑤里芋(スライス)	12.8								
	えのきたけ(生)	10.24								
	たまねぎ(生)	40.96								
	にんじん(皮つき，生)	8.96								
	青ねぎ(細い物)	3.2								
	油揚げ(冷・短冊切り)	8.96								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			

令和7年10月16日(木)

①ごはん
②牛乳
③さんまのオリーブ焼き
④ミートポテト
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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)さんま(開き)1/2カット・25g	50		△	△					
	こしょう (下味)	0.0128	△	△	△					
	食塩 (下味)	0.384								
	パセリ(乾) (下味)	0.064	△	△	△				△	
	オリーブ油 (下味)	0.64								
煮	④豚もも肉(ミンチ)	12.8			△					
	じゃがいも(生)	38.4								
	たまねぎ(生)	25.6								
	米粉マカロニ	5.12			△					
	トマトケチャップ(3kg入)	7.04		△						
	ウスターソース	3.84	△	△	△	△	△			
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	三温糖	0.384								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	食塩	0.256								
煮	⑤たまねぎ(生)	38.4								
	キャベツ(生)	25.6								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	(冷)とうもろこし	6.4								
	スープストック	1.92	△	△	△	△	△			
	食塩	0.64								
	こしょう	0.0256	△	△	△					

さんまのオリーブ焼き…
中学生　2切

令和7年10月17日(金)

秋季総体

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。）

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年10月20日(月)

①ごはん
②牛乳
③鶏のから揚げ
④もやしのごま酢あえ
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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが (下味)	0.256		△	△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.56			●					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
冷	④緑豆もやし(生)	38.4								
	きゅうり(生)	19.2								
	酢 (たれ)	1.92			△					
	三温糖 (たれ)	1.92								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	白すりごま	1.92								
煮	⑤たまねぎ(生)	32								
	米粉麺	6.4								
	にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	3.84	△			△	△			
	青ねぎ(細い物)	3.2								
	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			●					

令和7年10月21日(火)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のしょうが焼き
④小松菜とえのきたけのお浸し
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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(スライス)	64			△					
	たまねぎ(生)	12.8								
	生おろししょうが	0.384		△	△					
	みりん(本みりん)	1.536			△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	3.2			●					
	米油(炒焼用)	1.536								
冷	④こまつな(生)	44.8								
	えのきたけ(生)	12.8								
	にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	三温糖 (たれ)	0.384								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.304			●					
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	32								
	にんじん(皮つき, 生)	25.6								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	57.6								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	32								
	れんこん水煮(乱切り)	12.8								
	洗いごぼう(乱切り)	19.2								
	(冷)さやいんげん	12.8								
	米油(炒焼用)	1.536								
	かつお削り節(だし用)	1.024								
	三温糖	3.84								
	濃口しょうゆ	3.84			●					
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	みりん(本みりん)	0.64			△					

令和7年10月22日(水)

①ごはん
②牛乳
③ちくわののりしお米粉天ぷら
④愛彩菜のナムル
⑤赤こんにゃくとれんこんの豚汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△			△	△			
	青のり (衣)	0.128				△	△			
	食塩 (衣)	0.0128								
	上新粉(米粉) (衣)	6.4								
	米油	6.4								
冷	④わさび菜(愛彩菜)	6.4								
	緑豆もやし(生)	38.4								
	にんじん(皮つき, 生)	10.24								
	(冷)生おろしにんにく	0.064		△	△	△	△			
	三温糖 (たれ)	0.384								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	ごま油 (たれ)	0.512								
	ごま(いり) (たれ)	1.664								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	15.36			△					
	つき赤こんにゃく	6.4								
	れんこん水煮(約3mmスライス)	8.96								
	洗いごぼう	6.4								
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	19.2								
	油揚げ(冷・短冊切り)	10.24								
	青ねぎ(細い物)	3.2								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			

ちくわののりしお米粉天ぷら…
中学生　2本

令和7年10月23日(木)

①麦入りごはん
②飲むヨーグルト(マスカット)
③チキンのマスタードソテー
④ジャーマンポテト
⑤ハヤシソース

	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)	80.384								
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△					
	②ジョア(マスカット)	125		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	からし(粒入りマスタード)	1.92	△	△	△	△	△	△	△	△
	清酒 (下味)	2.56			△					
	みりん(本みりん) (下味)	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	1.92			●					
	米油(炒焼用) (下味)	1.28								
炒	④じゃがいも(生)	44.8								
	ベーコン(ショルダー・短冊切)	10.24	△	△	△					
	たまねぎ(生)	12.8								
	パセリ(乾)	0.0256	△	△	△				△	
	米油(炒焼用)	0.64								
	食塩	0.0128								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤牛もも肉(スライス)	12.8			△					
	にんじん(皮つき, 生)	25.6								
	ぶなしめじ(生)	19.2								
	たまねぎ(生)	44.8								
	(冷)グリンピース	3.84								
	スープストック	0.384	△	△	△	△	△			
	米粉ベシャメルソース	7.68								
	ハヤシルウ(低アレルゲン)	15.36	△	△	△	△	△	△	△	△
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和7年10月24日(金)

①わかめごはん
②牛乳
③きびなごのから揚げ
④ほうれん草とはくさいのごまあえ
⑤じゃがいものうま煮

	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)	92.16								
	わかめごはんの素	2.304			△	△				
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)きびなご	34.56			△	△				
	清酒 (下味)	2.56		△						
	食塩 (下味)	0.256								
	でん粉(じゃがいも)	7.68								
	米油	6.4								
冷	④ほうれんそう(生)	16.64								
	はくさい(生)	32								
	にんじん(皮つき, 生)	8.96								
	三温糖 (たれ)	0.64								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56		●						
	白すりごま	2.56								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	25.6		△						
	じゃがいも(生)	70.4								
	たまねぎ(生)	38.4								
	にんじん(皮つき, 生)	19.2								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	つきこんにゃく	12.8								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	3.84		●						
	淡口しょうゆ	2.56		●						
	清酒	1.28		△						
	みりん(本みりん)	1.28		△						

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。）

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年10月27日(月)

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

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(スライス)	64			△					
	食塩	0.128								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	清酒	1.28			△					
	米油(炒焼用)	0.5								
	(冷)生おろしにんにく	0.192		△	△	△	△			
	生おろししょうが	0.32		△	△					
	ぶどう酒(赤)	1.92		△						
	トマトケチャップ(3kg入)	7.68		△						
	りんごピューレ	0.64		△	△					
	三温糖	1.536								
	食塩	0.064								
	こしょう	0.064	△	△	△					
	ウスターソース	1.28	△	△	△	△	△			
	でん粉(じゃがいも)	0.64								
炒	④切り干し大根	3.84								
	ほうれんそう(生)	12.8								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4	△	△	△					
	三温糖	1.28								
	濃口しょうゆ	2.048			●					
	ごま油	0.5								
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	12.8								
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	たまねぎ(生)	51.2								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	19.2								
	さつまいも(皮つき・2cm角)	51.2								
	ぶなしめじ(生)	12.8								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	3.84			●					
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	清酒	1.28			△					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

令和7年10月28日(火)

①麦入りごはん
②牛乳
③さわらの照り焼き
④とりそぼろどんの具
⑤キャベツのみそ汁
⑥さつまいもと栗のタルト(中学生のみ)

	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)	80.384								
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△					
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)さわら切身	70	△	△	△					
	食塩	0.128								
	清酒	1.28			△					
	米油(炒焼用)	1.28								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	濃口しょうゆ	1.92			●					
	三温糖	1.92								
	みりん(本みりん)	0.64			△					
	でん粉(じゃがいも)	0.384								
炒	④鶏もも肉(ミンチ)	48.64								
	(冷)とうもろこし	10.24								
	(冷)さやいんげん	8.96								
	米油(炒焼用)	0.5								
	清酒	1.28			△					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	三温糖	1.92								
	濃口しょうゆ	3.2			●					
煮	⑤キャベツ(生)	25.6								
	たまねぎ(生)	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	油揚げ(冷・短冊切り)	10.24								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
直送	⑥お米deさつまいもと栗のタルト(1食用)	30								

令和7年10月29日(水)

①ごはん
②牛乳
③鶏のチリソースがけ
④きゅうりともやしの中華あえ
⑤八宝菜

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	清酒	1.28			△					
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	1.28								
	トマトケチャップ(3kg入)	6.4		△						
	三温糖	1.92								
	濃口しょうゆ	1.536			●					
	豆板醤(1kg入)	0.128								
	でん粉(じゃがいも)	0.384								
冷	④きゅうり(生)	19.2								
	緑豆もやし(生)	23.04								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	ごま油	0.64								
	三温糖	1.92								
	酢	2.304			△					
	淡口しょうゆ	2.304			●					
煮	⑤豚もも肉(スライス)	25.6			△					
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	たまねぎ(生)	57.6								
	たけのこ水煮	12.8								
	はくさい(生)	51.2								
	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	6.4	△			△	△			
	白ねぎ(生)	6.4								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	中華の素	1.664	△	△	△	△	△			△
	三温糖	0.64								
	淡口しょうゆ	3.2			●					
	みりん(本みりん)	0.384			△					
	オイスターソース	0.64			△					
	食塩	0.064								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	でん粉(じゃがいも)	1.536								

令和7年10月30日(木)

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

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③厚揚げ(約10g)	64								
	米油	6.4								
	鶏もも肉(ミンチ)	16.64								
	青ねぎ(細い物)	1.92								
	生おろししょうが	0.384		△	△					
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	三温糖	1.28								
	清酒	0.64			△					
	みりん(本みりん)	1.92			△					
	でん粉(じゃがいも)	0.0896								
冷	④だいこん(根，皮つき，生)	32								
	キャベツ(生)	25.6								
	食塩	0.128								
	塩昆布	1.28			●	△	△			
煮	⑤豚もも肉(スライス)	12.8			△					
	じゃがいも(生)	57.6								
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	たまねぎ(生)	44.8								
	れんこん水煮(乱切り)	12.8								
	つきこんにゃく	19.2								
	ぶなしめじ(生)	12.8								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	三温糖	3.2								
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	濃口しょうゆ	3.84			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

令和7年10月31日(金)

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かぼちゃのポタージュ

	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)	92.16								
	②ジョア(プレーン)	125		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	57.6								
	ぶどう酒(白)	1.28		△						
	(冷)生おろしにんにく	0.064		△	△	△	△			
	食塩	0.384								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	スープストック	0.384	△	△	△	△	△			
	パセリ(乾)	0.064	△	△	△				△	
	でん粉(じゃがいも)	7.68								
	米油	6.4								
冷	④じゃがいも(生)	44.8								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	きゅうり(生)	6.4								
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8.96	△	△	△				△	
	食塩	0.128								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤たまねぎ(生)	25.6								
	かぼちゃ(冷・ペースト)	51.2								
	エリンギ(生)	6.4								
	ベーコン(ショルダー・短冊切)	6.4	△	△	△					
	スープストック	0.896	△	△	△	△	△			
	米粉ベシャメルソース	7.68								
	白いんげん豆(ペースト)	12.8	△	△	△	△	△			
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0384	△	△	△					

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。)