

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12月1日(月)							令和7年12月2日(火)							令和7年12月3日(水)							令和7年12月4日(木)							令和7年12月5日(金)											
食品名	数量g	卵	牛乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	牛乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	牛乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	牛乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①ごはん										①ごはん									①ごはん									①ごはん											
②牛乳										②飲むヨーグルト(いちご)									②牛乳									②牛乳											
③豚肉ときのこの塩こうじ焼き										③あじの南蛮漬け									③さつまいもの青花かき揚げ									③焼きさば											
④ひじきの煮物										④大根と愛彩菜のあえ物									④もやしと切り干し大根の甘酢あえ									④里芋のころ煮											
⑤けんちん汁										⑤筑前煮									⑤近江牛すき焼き									⑤吳汁											
炊										炊									炊									炊											
①米(精白米)	72									①米(精白米)	72								①米(精白米)	72								①米(精白米)	72										
②牛乳(飲用)	206	●								②ジョア(いちご)	125	●							②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●									
焼										焼									焼									焼											
③豚もも肉(スライス)	50		△							③(冷)あじ角切	45	△							③さつまいも(皮つき・千切り)	12								③(冷)さば切身	50	△	△	△							
まいたけ(生)	5									清酒	下味	1	△						たまねぎ(生)	15								食塩	0.1										
ぶなしめじ(生)	5									でん粉(じゃがいも)	5								焼きちくわ(5mmカット)	10	△	△	△					(冷)生おろしにんにく	0.13	△	△	△	△						
(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△					米油	5								食塩	0.2								濃口しょうゆ	下味	2.3	●								
清酒	1	△								たまねぎ(生)	10								薄力粉(1等)	6	●							でん粉(じゃがいも)	8										
塩こうじ	下味	3.3	△	△	△	△				酢	2	△							青花粉	0.08								米油	5										
三温糖	0.8									三温糖	1.5								米油	4								冷											
みりん(本みりん)	1.2	△								食塩	0.2								④緑豆もやし(生)	20								④キヤベツ(生)	30										
米油(炒焼用)	1.2									淡口しょうゆ	1	●							切り干し大根	2.5								こまつな(生)	10										
煮										④(4)だいこん(根、皮つき、生)	12								にんじん(皮つき、生)	5								にんじん(皮つき、生)	5										
④ひじき	1.8		△	△						④(5)鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	20								まぐろ(油漬フレーク)レトルト	7	△	△	△					まぐろ(油漬フレーク)レトルト	7	△	△	△							
さつま揚げ(カット)	10	△		△	△					洗いごぼう(乱切り)	15								米油(炒焼用)	1								米油(炒焼用)	1										
にんじん(皮つき、生)	5									にんじん(皮つき、生)	20								酢	0.6	△							酢	0.6	△									
(冷)さやいんげん	3									たまねぎ(生)	20								三温糖	1.6								レモン果汁	0.7										
米油(炒焼用)	0.5									たけのこ水煮	15								食塩	0.1								こしょう	0.01	△	△	△							
かつお削り節(だし用)	0.5									(冷)里芋	15								淡口しょうゆ	0.1								淡口しょうゆ	0.7	●									
三温糖	1.2									厚揚げ(約10g)	25								⑤(5)近江牛(もも)スライス	30	△	△	△					⑤(5)たまねぎ(生)	10										
濃口しょうゆ	1.8	●								干しこの(ホール)	0.5	△							えのき(生)	7								えのき(生)	5										
みりん(本みりん)	0.5	△								角切りこんにゃく(1.5cm角)	20								つけ赤こんにゃく	10								乾燥わかめ(カット)	0.3	△	△								
煮										(冷)さやいんげん	5								焼き豆腐	20	△							だいこん(根、皮つき、生)	25										
⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10									だいこん(根、皮つき、生)	25								にんじん(皮つき、生)	20								にんじん(皮つき、生)	5										
豆腐(冷・サイコロ)	15	△								みりん(本みりん)	1	△							はくさい(生)	30								豚もも肉(スライス)	7	△									
にんじん(皮つき、生)	5									清酒	1	△							きょうな(水菜)草津市	7								かつお削り節(だし用)	2.5		△	△							
洗いごぼう	5									三温糖	2								清酒	1	△							煮干し(だし用)	2.5		△	△							
だいこん(根、皮つき、生)	25									濃口しょうゆ	5	●							三温糖	3	●							みぞ(国内産)	3	△	△	△	△						
油揚げ(冷・短冊切り)	10									みりん(本みりん)	1	△							濃口しょうゆ	3	●							みぞ(滋賀県産)	5										
かつお削り節(だし用)	2.5																																						
だし用昆布	0.5		△	△																																			
食塩	0.3																																						
淡口しょうゆ	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。

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12月8日(月)		令和7年12月9日(火)		令和7年12月10日(水)		令和7年12月11日(木)		令和7年12月12日(金)									
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ								
①ごはん																	
②牛乳																	
③ちくわの磯辺米粉天ぷら																	
④はくさいときゅうりの昆布あえ																	
⑤大根のそぼろ煮																	
炊																	
①米(精白米)	72																
②牛乳(飲用)	206	●															
揚																	
③焼きちくわ(縦1/2カット・25g)	50	△		△	△												
青のり	0.2			△	△												
上新粉(米粉)	衣	7															
でん粉(じゃがいも)	1																
米油	4																
冷																	
④はくさい(生)	15																
きゅうり(生)	15																
にんじん(皮つき, 生)	10																
塩昆布	1	●	△	△													
食塩	0.1																
煮																	
⑤だいこん(根, 皮つき, 生)	50																
にんじん(皮つき, 生)	20																
角切りこんにゃく(1.5cm角)	20																
厚揚げ(約10g)	25																
(冷)むき枝豆	7																
鶏むね肉(ミンチ)	20																
三温糖	3.5																
濃口しょうゆ	4	●															
でん粉(じゃがいも)	0.5																
ちくわの磯辺米粉天ぷら																	
1, 2年 1本		3年~6年 2本															
○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。																	

○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。

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年12月15日(月)		令和7年12月16日(火)		令和7年12月17日(水)		令和7年12月18日(木)		令和7年12月19日(金)							
食品名	数量g	卵乳	小えかそ花る 麦びには生み	食品名	数量g	卵乳	小えかそ花る 麦びには生み	食品名	数量g	卵乳	小えかそ花る 麦びには生み	食品名	数量g	卵乳	小えかそ花る 麦びには生み
①ごはん				①ごはん				①ごはん				①ごはん			
②牛乳				②牛乳				②牛乳				②牛乳			
③鶏肉のハーブ焼き				③たらのゆずあんかけ				③厚揚げの肉みそかけ				③鶏肉のくわ焼き			
④米粉マカロニサラダ				④れんこんのきんぴら				④ほうれん草ともやしのおかかあえ				④はくさいとしゅんぎくのごまあえ			
⑤ミネストローネ				⑤かぼちゃのみそ汁				⑤米粉麺入りすまし汁				⑤いものこ汁			
⑥クリスマスデザート															
炊				炊				炊				炊			
①米(精白米)	72			①米(精白米)	72			①米(精白米)	72			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	●	
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45			③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	45			③厚揚げ(約10g)	50			③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50		
ぶなしめじ(生)	5			清酒	下味	1	△	米油	5			みりん(本みりん)	2	△	
バジル(粉)	0.2	△△△	△	でん粉(じゃがいも)	8			豚もも肉(ミニチ)	15	△△△		濃口しょうゆ	2.5	●	
(冷)生おろしにんにく	0.1	△△△△		米油	5			青ねぎ(細い物)	2			生おろししょうが	0.13	△△	
食塩	下味	0.2		ゆず(果汁、生)	0.2			みそ(国内産)	3	△△△△△		みそ(国内産)	0.13	△△△△△	
ぶどう酒(白)	2	△		三温糖	たれ	2		三温糖	1			清酒	1	△	
こしょう	0.01	△△△		濃口しょうゆ	2	●		清酒	0.5	△		三温糖	0.5		
米油(炒焼用)	0.5			でん粉(じゃがいも)	0.3			みりん(本みりん)	1.5	△		濃口しょうゆ	3	●	
冷				炒				でん粉(じゃがいも)	0.07			みりん(本みりん)	1	△	
④米粉マカロニ(フジリ)	3.5			④れんこん水煮(約3mmスライス)	22			④(冷)ごま(りい)	1			④はくさい(生)	35		
きゅうり(生)	10			つき赤こんにゃく	8			濃口しょうゆ	2.4	●		しゅんぎく(生)	8		
にんじん(皮つき、生)	10			鶏むね肉(ミニチ)	10			④ほうれんそう(生)	25			にんじん(皮つき、生)	10		
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	7	△△△		ごま(りい)	1			緑豆もやし(生)	30			三温糖	0.5		
食塩	0.26			濃口しょうゆ	2.4	●		三温糖	0.5			濃口しょうゆ	1.8	●	
ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8	△△△	△	三温糖	0.8			濃口しょうゆ	1.8	●		白すりごま	2		
こしょう	0.01	△△△		みりん(本みりん)	1	△		花かつお	0.5			煮			
煮				ごま油	0.5			⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10			⑤豚もも肉(スライス)	10	△	
⑤ベーコン(ショルダー)	5	△△△		煮				だいこん(根、皮つき、生)	25			洗いごぼう	5		
たまねぎ(生)	10			⑤油揚げ(冷・短冊切り)	5			米粉麺	7			(冷)里芋	25		
じゃがいも(生)	25			豆腐(冷・サイコロ)	10	△		干しこいたけ(千切り)	0.3			にんじん(皮つき、生)	5		
キャベツ(生)	15			だいこん(根、皮つき、生)	20			乾燥わかめ(カット)	0.5	△△		だいこん(根、皮つき、生)	15		
トマト水煮	20			かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	25			えのき(生)	5			油揚げ(冷・短冊切り)	5		
パセリ(乾)	0.05	△△△	△	青ねぎ(細い物)	3			青ねぎ(細い物)	3			青ねぎ(細い物)	3		
スープストック	1	△△△△△		みそ(国内産)	3	△△△△△		にんじん(皮つき、生)	10			煮干し(だし用)	2.5	△△	
三温糖	0.1			みそ(滋賀県産)	5			かつお削り節(だし用)	2.5			みそ(滋賀県産)	5		
食塩	0.23			煮干し(だし用)	2.5	△△		だし用昆布	0.5	△△		みそ(滋賀県産)	3	△△△△△	
こしょう	0.01	△△△		淡口しょうゆ	3	●		清酒	1	△		煮干し(だし用)	2.5	△△	
直送				⑥(冷)クリスマスカップデザート(1食用)	36	△△△		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。