

●=特定原材料を原料として使用しているもの

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。

○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。

2

●=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。

[illegible]

○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

●=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12月15日(月)

①ごはん

②牛乳

③鶏肉のハーブ焼き

④米粉マカロニサラダ

⑤ミネストローネ

⑥クリスマスデザート

炊

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③鶏もも肉(皮つき、2cm角)

45

ぶなしめじ(生)

5

バジル(粉)

0.2

△

△

△

△

(冷)生おろしにく

0.1

△

△

△

△

食塩

下味

0.2

ぶどう酒(白)

2

△

こしょう

0.01

△

△

△

米油(炒焼用)

0.5

冷

④米粉マカロニ(フジッリ)

3.5

きゅうり(生)

10

にんじん(皮つき、生)

10

まぐろ(油漬フレーク)レトルト

7

△

△

△

食塩

0.26

ノンエッグマヨネーズ(1kg)

8

△

△

△

△

こしょう

0.01

△

△

△

煮

⑤ベーコン(ショルダー)

5

△

△

△

たまねぎ(生)

10

じゃがいも(生)

25

キャベツ(生)

15

トマト水煮

20

パセリ(乾)

0.05

△

△

△

スープストック

1

△

△

△

△

△

三温糖

0.1

食塩

0.23

こしょう

0.01

△

△

△

※注

⑥(冷)クリスマスカップデザート(1食用)

36

△

△

△

令和7年12月16日(火)

①ごはん

②牛乳

③たらこのゆずあんかけ

④れんこん草とよしのおかかあえ

⑤かぼちゃのみそ汁

炊

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③(冷)たら(皮なし、2cm角切)

45

清酒

下味

1

△

でん粉(じゃがいも)

8

米油

5

ゆず(果汁、生)

0.2

三温糖

たれ

2

濃口しょうゆ

2

●

でん粉(じゃがいも)

0.3

炒

④れんこん水煮(約3mmスライス)

22

つき赤こんにやく

8

鶏むね肉(ミンチ)

10

ごま(いり)

1

濃口しょうゆ

2.4

●

三温糖

0.8

みりん(本みりん)

1

△

ごま油

0.5

煮

⑤油揚げ(冷・短冊切り)

5

豆腐(冷・サイコロ)

10

△

だいこん(根、皮付き、生)

20

かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)

25

えのきたけ(生)

5

青ねぎ(細い物)

3

みそ(国内産)

3

△

△

△

△

△

みそ(滋賀県産)

5

煮干し(だし用)

2.5

△

△

令和7年12月17日(水)

①ごはん

②牛乳

③厚揚げの肉みそかけ

④ほうれん草としゅんぎくのおかかあえ

⑤米粉麺入りすまし汁

炊

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③厚揚げ(約10g)

50

米油

5

豚もも肉(ミンチ)

15

△

△

△

青ねぎ(細い物)

2

生おろししょうが

0.26

△

△

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)

0.07

冷

④ほうれんそう(生)

25

緑豆もやし(生)

30

三温糖

0.5

濃口しょうゆ

たれ

1.8

●

花かつお

0.5

煮

⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)

10

だいこん(根、皮つき、生)

25

米粉麺

7

干しいたけ(千切り)

0.3

乾燥わかめ(カット)

0.5

△

△

にんじん(皮つき、生)

10

かつお削り節(だし用)

2.5

だし用昆布

0.5

△

△

清酒

1

△

食塩

0.3

淡口しょうゆ

3

●

令和7年12月18日(木)

①ごはん

②牛乳

③鶏肉のくわ焼き

④はくさいとしゅんぎくのごまあえ

⑤いものこ汁

炊

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③鶏もも肉(皮つき、2cm角)

50

みりん(本みりん)

2

△

濃口しょうゆ

2.5

生おろししょうが

下味

0.13

△

△

(冷)生おろしにく

0.13

△

△

△

△

米油(炒焼用)

0.1

冷

④はくさい(生)

35

しゅんぎく(生)

8

にんじん(皮つき、生)

10

三温糖

0.5

濃口しょうゆ

たれ

1.8

●

白すりごま

2

煮

⑤豚もも肉(スライス)

10

△

洗いごぼう

5

(冷)里芋

25

にんじん(皮つき、生)

5

だいこん(根、皮つき、生)

15

油揚げ(冷・短冊切り)

5

青ねぎ(細い物)

3

煮干し(だし用)

2.5

△

△

みそ(滋賀県産)

5

みそ(国内産)

3

△

△

△

△

△

令和7年12月19日(金)

①ごはん

②牛乳

③豚肉の鉄板焼き

④ごぼうのしぐれ煮

⑤さつまいものみそ汁

炊

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③豚もも肉(スライス)

45

米油(炒焼用)

1

たまねぎ(生)

10

キャベツ(生)

10

清酒

1

三温糖

0.5

濃口しょうゆ

下味

3

●

みりん(本みりん)

1

△

煮

④洗いごぼう

15

にんじん(皮つき、生)

10

鶏むね肉(皮つき、1cm角)

15

つきこんにやく

10

生おろししょうが

0.2

△

△

三温糖

1

清酒

1

濃口しょうゆ

2

みりん(本みりん)

0.5

△

煮

⑤油揚げ(冷・短冊切り)

5

さつまいも(皮つき・1.5cm角)

35

たまねぎ(生)

20

にんじん(皮つき、生)

5

乾燥わかめ(カット)

0.3

みそ(滋賀県産)

5

みそ(国内産)

3

△

△

△

△

△

煮干し(だし用)

2.5

△

△

○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。