

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、アレルギー等をご確認ください。

令和7年12月1日(月)

炊

①ごはん

②牛乳

③豚肉ときのこの塩こうじ焼き

④ひじきの煮物

⑤けんちん汁

食品名

数量
g

卵乳

小麦

か

そば

落花生

くるみ

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③豚もも肉(スライス)

70

△

まいたけ(生)

6.4

ぶなしめじ(生)

6.4

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

清酒

1.28

△

塩こうじ

4.224

△

△

△

△

△

三温糖

1.024

みりん(本みりん)

1.536

△

米油(炒焼用)

1.536

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)

6.4

(冷)さやいんげん

3.84

米油(炒焼用)

0.64

かつお削り節(だし用)

0.64

三温糖

1.536

濃口しょうゆ

2.304

●

みりん(本みりん)

0.64

△

煮

⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)

12.8

豆腐(冷・サイコロ)

19.2

△

にんじん(皮つき、生)

6.4

洗いごぼう

6.4

だいこん(根、皮つき、生)

32

油揚げ(冷・短冊切り)

12.8

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12月2日(火)

炊

①ごはん

②飲むヨーグルト(いちご)

③あじの南蛮漬け

④大根と愛彩菜のあえ物

⑤筑前煮

食品名

数量
g

卵乳

小麦

か

そば

落花生

くるみ

①米(精白米)

92.16

②ジョア(いちご)

125

●

揚

③(冷)あじ角切

57.6

△

清酒

1.28

△

でん粉(じゃがいも)

6.4

米油

6.4

たまねぎ(生)

12.8

酢

2.56

△

三温糖

1.92

食塩

0.256

淡口しょうゆ

1.28

●

冷

④だいこん(根、皮つき、生)

15.36

にんじん(皮つき、生)

12.8

わさび菜(愛彩菜)

10.24

きゅうり(生)

10.24

淡口しょうゆ

2.304

三温糖

0.384

煮

⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)

25.6

洗いごぼう(乱切り)

19.2

にんじん(皮つき、生)

25.6

たけのこ水煮

19.2

(冷)里芋

19.2

厚揚げ(約10g)

32

干ししいたけ(ホール)

0.64

△

角切りこんにゃく(1.5cm角)

25.6

(冷)さやいんげん

6.4

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

△

令和7年12月3日(水)

炊

①ごはん

②牛乳

③さつまいもの青花かき揚げ

④もやしと切り干し大根の甘酢あえ

⑤近江牛すき焼き

食品名

数量
g

卵乳

小麦

か

そば

落花生

くるみ

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③さつまいも(皮つき・千切り)

15.36

たまねぎ(生)

19.2

焼きちくわ(5mmカット)

12.8

△

△

△

食塩

0.256

薄力粉(1等)

7.68

●

でん粉(じゃがいも)

0.1024

青花粉

0.1024

米油

5.12

冷

④緑豆もやし(生)

25.6

切り干し大根

3.2

にんじん(皮つき、生)

6.4

鶏ささみほぐし身(水煮)

6.4

△

△

△

酢

2.304

△

三温糖

2.304

淡口しょうゆ

2.56

●

食塩

0.128

煮

⑤近江牛(もも)スライス

30

△

△

△

たまねぎ(生)

25.6

えのきたけ(生)

8.96

つき赤こんにゃく

12.8

焼き豆腐

25.6

△

にんじん(皮つき、生)

25.6

はくさい(生)

38.4

きょうな(水菜)草津市産

8.96

清酒

1.28

△

三温糖

3.84

濃口しょうゆ

3.84

●

淡口しょうゆ

2.56

●

令和7年12月4日(木)

炊

①ごはん

②牛乳

③鶏肉のから揚げ

④キャベツとツナのあえ物

⑤五目すまし汁

食品名

数量
g

卵乳

小麦

か

そば

落花生

くるみ

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)

70.4

食塩

0.128

(冷)生おろしにんにく

0.1664

△

△

△

△

濃口しょうゆ

2.944

●

でん粉(じゃがいも)

10.24

米油

6.4

冷

④キャベツ(生)

38.4

こまつな(生)

12.8

にんじん(皮つき、生)

6.4

まぐろ(油漬フレーク)レトルト

8.96

△

△

△

米油(炒焼用)

1.28

酢

0.768

△

三温糖

2.048

レモン果汁

0.896

たれ

食塩

0.128

こしょう

0.0128

△

△

△

淡口しょうゆ

0.896

●

煮

⑤たまねぎ(生)

12.8

えのきたけ(生)

6.4

乾燥わかめ(カット)

0.384

△

△

だいこん(根、皮つき、生)

32

にんじん(皮つき、生)

6.4

豚もも肉(スライス)

8.96

△

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

0.256

令和7年12月5日(金)

炊

①ごはん

②牛乳

③焼きそば

④里芋のころ煮

⑤呉汁

食品名

数量
g

卵乳

小麦

か

そば

落花生

くるみ

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③(冷)そば切身

50

△

△

△

食塩

0.384

清酒

1.28

△

米油(炒焼用)

1.024

煮

④(冷)里芋

57.6

かつお削り節(だし用)

0.384

濃口しょうゆ

2.56

●

三温糖

2.56

みりん(本みりん)

1.92

△

煮

⑤水煮大豆(滋賀県産)

19.2

△

△

△

だいこん(根、皮つき、生)

38.4

にんじん(皮つき、生)

12.8

青ねぎ(細い物)

3.84

油揚げ(冷・短冊切り)

12.8

煮干し(だし用)

3.2

△

△

みそ(国産産)

3.84

△

△

△

△

△

みそ(滋賀県産)

6.4

○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いません。（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。）

2 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、アレルギー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) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------|---|---|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|--|---------------|-------|---|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---|---------|---|---|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---|---------|---|---|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---|------------------|----|---|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ①ごはん ②牛乳 ③ちくわの磯辺米粉天ぶら ④はくさいときゅうりの昆布あえ ⑤大根のそぼろ煮 | | | | | | | | | | ①麦入りごはん ②飲むヨーグルト ③鶏肉のガーリック焼き ④れんこんサラダ ⑤冬野菜ポークカレー | | | | | | | | | | ①わかめごはん ②牛乳 ③さわらの竜田揚げ ④たくあんあえ ⑤かぶのみそ汁 | | | | | | | | | | ①ごはん ②牛乳 ③ビビンバの具 ④さつまいものから揚げ ⑤トック | | | | | | | | | | ①コッペパン ②牛乳 ③ハンバーグきのこソースかけ ④ブロッコリーのサラダ 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 | 食品名 | 数量 g | 卵 | 乳 | 小 麦 | え び | か に | そ ば | 落 花 生 | く る み | 食品名 | 数量 g | 卵 | 乳 | 小 麦 | え び | か に | そ ば | 落 花 生 | く る み | 食品名 | 数量 g | 卵 | 乳 | 小 麦 | え び | か に | そ ば | 落 花 生 | く る 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) | 92.16 | | | | | | | | | 炊①米(精白米) | 82.944 | | | | | | | | | 炊①米(精白米) | 92.16 | | | | | | | | | 炊①米(精白米) | 92.16 | | | | | | | | | | 炊①コッペパン | 85 | △ | ● | ● | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | おむむぎ(米粒麦)滋賀県産 | 9.216 | | | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | ※②ジョア(プレーン) | 125 | | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 揚③焼きちくわ(縦1/2カット・25g) | 50 | △ | | | | | △ | △ | | 焼③鶏もも肉(皮つき・2cm角) | 64 | | | | | | | | | 揚③(冷)さわら切身 | 50 | △ | △ | △ | | | | | | 炒③豚もも肉(ミンチ) | 32 | △ | △ | △ | | | | | | | 焼③(冷)オールポークハンバーグ | 80 | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | |
| 青のり | 0.256 | | | | | | △ | △ | | (冷)生おろしにんにく | 0.128 | | | △ | △ | △ | △ | | | 生おろししょうが | 0.3328 | | | △ | △ | | | | (冷)生おろしにんにく | 0.1664 | | | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 上新粉(米粉) | 衣 8.96 | | | | | | | | | ぶどう酒(白) | 1.92 | | △ | | | | | | | 清酒 | 2.56 | | | △ | | | | | みりん(本みりん) | 2.56 | | | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| でん粉(じゃがいも) | 1.28 | | | | | | | | | 食塩 | 下味 0.256 | | | | | | | | | 濃口しょうゆ | 2.56 | | | ● | | | | | 豆板醤(1kg入) | 0.1664 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 米油 | 5.12 | | | | | | | | | こしょう | 0.0128 | | △ | △ | △ | | | | | でん粉(じゃがいも) | 7.68 | | | | | | | | 緑豆もやし(生) | 25.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 米油(炒焼用) | 1.92 | | | | | | | | | 米油 | 6.4 | | | | | | | | こまつな(生) | 25.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 冷④はくさい(生) | 19.2 | | | | | | | | | 冷④れんこん水煮(約3mmスライス) | 25.6 | | | | | | | | | ④国産千切たくあん | 10.24 | | | △ | | | | | 三温糖 | 1.92 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| きゅうり(生) | 19.2 | | | | | | | | | (冷)とうもろこし | 6.4 | | | | | | | | | きゅうり(生) | 32 | | | | | | | | ごま油 | 0.64 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんじん(皮つき、生) | 12.8 | | | | | | | | | (冷)むき枝豆 | 6.4 | | | | | | | | | にんじん(皮つき、生) | 12.8 | | | | | | | | 三温糖 | 0.384 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 塩昆布 | 1.28 | | | | | ● | △ | △ | | まぐろ(油漬フレーク)レトルト | 8.96 | | △ | △ | △ | | | | | 三温糖 | 0.64 | | | | | | | | たれ | 0.384 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食塩 | 0.128 | | | | | | | | | ノンエッグマヨネーズ(1kg) | 6.4 | | △ | △ | △ | | | △ | | 淡口しょうゆ | 0.64 | | | ● | | | | | | 食塩 | 0.128 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 煮⑤豚もも肉(スライス) | 15.36 | | | △ | | | | | | 煮⑤かぶ(根、皮つき、生) | 25.6 | | | | | | | | | たまねぎ(生) | 19.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | だいこん(根、皮付き、生) | 38.4 | | | | | | | | | にんじん(皮つき、生) | 12.8 | | | | | | | | | にんじん(皮つき、生) | 12.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | にんじん(皮つき、生) | 25.6 | | | | | | | | | 油揚げ(冷・短冊切り) | 12.8 | | | | | | | | | えのきたけ(生) | 10.24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | じゃがいも(生) | 57.6 | | | | | | | | | えのきたけ(生) | 10.24 | | | | | | | | | 青ねぎ(細い物) | 3.84 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | (冷)白いんげん豆(ペースト) | 10.24 | | △ | △ | △ | △ | △ | | | 煮干し(だし用) | 3.2 | | | | △ | △ | | | | 青ねぎ(細い物) | 3.84 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 米油(炒焼用) | 0.128 | | | | | | | | | みそ(国内産) | 6.4 | | | | | | | | | 煮干し(だし用) | 3.2 | | | | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | (冷)生おろしにんにく | 0.256 | | | △ | △ | △ | △ | | | みそ(滋賀県産) | 6.4 | | | | | | | | | みそ(国内産) | 3.84 | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | スープストック | 0.896 | | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | カレールウ(アレルギーフリー) | 14.08 | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | カレールウ中辛(アレルギーフリー) | 1.28 | | △ | △ | | | | | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | トマトケチャップ(3kg入) | 3.84 | | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | ウスターソース | 2.56 | | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 純カレー粉 | 0.256 | | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 食塩 | 0.064 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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いません。（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。）