

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4月14日(月)

①麦入りごはん

②牛乳

③ハンバーグケチャップソースかけ

④コールスローサラダ

⑤チキンカレー

食品名

数量

g

卵

乳

小

え

か

な

そ

は

落

花

く

る

生

み

①米(精白米)

62.8

おむぎ(米粒煮)滋賀県産

7.2

△

②牛乳(飲用)

206

●

③(冷)オールポークハンバーグ

60

△

△

△

△

米油(炒焼用)

0.5

トマトケチャップ(3kg入)

6

△

三温糖

0.5

ウスターソース

0.2

△

△

△

△

△

△

④キャベツ(生)

25

にんじん(皮つき、生)

8

(冷)とうもろこし

5

△

△

△

△

ノンエッグマヨネーズ(1kg)

5

△

△

△

△

△

レモン果汁

0.7

食塩

0.03

こしょう

0.01

△

△

△

△

⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)

8

たまねぎ(生)

40

にんじん(皮つき、生)

20

じゃがいも(生)

55

(冷)さやいんげん

3

(冷)白いんげん豆(ペースト)

10

△

△

△

△

△

△

カレールウ中辛(アレルゲンフリー)

2

△

△

△

カレールウ(アレルゲンフリー)

10

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

純カレー粉

0.05

△

△

△

△

△

△

食塩

0.1

令和7年4月15日(火)

①ごはん

②牛乳

③鶏のから揚げ

④キャベツとチンゲンサイのかつおあえ

⑤お祝いすまし汁

⑥米粉のカップケーキ(いちご味)

食品名

数量

g

卵

乳

小

え

か

な

そ

は

落

花

く

る

生

み

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)

45

(冷)生おろしにんじく

0.1

△

△

△

△

△

生おろししょうが

0.2

△

△

△

濃口しょうゆ

2

●

清酒

1

△

でん粉(じゃがいも)

8

米油

5

④キャベツ(生)

25

チンゲンサイ(生)

5

にんじん(皮つき、生)

10

三温糖

0.3

淡口しょうゆ

1.8

●

花かつお

1

⑤たまねぎ(生)

35

にんじん(皮つき、生)

10

えのきたけ(生)

5

祝いかまぼこ

5

△

青ねぎ(細い物)草津市産

5

かつお削り節(だし用)

2.5

だし用昆布

0.5

△

△

食塩

0.25

淡口しょうゆ

3

●

⑥(冷)米粉のカップケーキ(1食用)いちご味

25

△

△

△

令和7年4月16日(水)

①わかめごはん

②牛乳

③さわらのしょうがたれかけ

④豚肉とごぼうのしぐれ煮

⑤春野菜の煮物

食品名

数量

g

卵

乳

小

え

か

な

そ

は

落

花

く

る

生

み

①米(精白米)

72

わかめごはんの素

1.8

△

△

△

△

②牛乳(飲用)

206

●

③(冷)さわら切身

50

△

△

△

食塩

0.1

清酒

1

△

米油(炒焼用)

1

生おろししょうが

0.1

△

△

濃口しょうゆ

1.5

●

三温糖

1.5

みりん(本みりん)

0.5

△

でん粉(じゃがいも)

0.3

④豚もも肉(スライス)

15

△

洗いごぼう

25

(冷)さやいんげん

5

生おろししょうが

0.2

△

△

三温糖

1.5

清酒

0.5

△

濃口しょうゆ

2.2

●

みりん(本みりん)

0.5

△

⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)

10

にんじん(皮つき、生)

15

たまねぎ(生)

45

じゃがいも(生)

45

ふき(水煮)

5

たけのこ水煮

5

油揚げ(冷・短冊切り)

7

かつお削り節(だし用)

1.2

三温糖

3

濃口しょうゆ

3

●

淡口しょうゆ

1.5

●

みりん(本みりん)

1

△

令和7年4月17日(木)

①ごはん

②牛乳

③豚肉のあまだれかけ

④白菜と水菜のゆかりあえ

⑤鶏じゃが

食品名

数量

g

卵

乳

小

え

か

な

そ

は

落

花

く

る

生

み

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③豚もも肉(2cm角切)

45

△

清酒

1

△

食塩

0.1

でん粉(じゃがいも)

8

米油

5

三温糖

1.8

濃口しょうゆ

1.8

●

でん粉(じゃがいも)

0.2

④はくさい(生)

35

きょうな(水菜)草津市産

10

ゆかり粉

0.3

△

△

△

食塩

0.1

⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)

10

にんじん(皮つき、生)

20

たまねぎ(生)

45

つきこんにやく

10

じゃがいも(生)

50

(冷)さやいんげん

5

かつお削り節(だし用)

1.2

三温糖

2

濃口しょうゆ

3

●

淡口しょうゆ

2

●

みりん(本みりん)

1

△

令和7年4月18日(金)

①ごはん

②牛乳

③カレイの青花揚げ

④滋賀のめぐみのごまあえ

⑤野菜たっぷりみそ汁

食品名

数量

g

卵

乳

小

え

か

な

そ

は

落

花

く

る

生

み

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③(冷)カレイ切身

50

△

△

△

△

清酒

1

食塩

0.2

青花粉

0.06

でん粉(じゃがいも)

8

米油

5

④こまつな(生)

35

わさび菜(愛彩葉)

5

三温糖

0.3

濃口しょうゆ

0.5

●

つき赤こんにやく

5

三温糖

0.3

濃口しょうゆ

1

●

淡口しょうゆ

1

●

ごま(いり)

1

白すりごま

2

⑤だいこん(根、皮つき、生)

10

豚もも肉(スライス)

10

△

たまねぎ(生)

20

にんじん(皮つき、生)

10

打ち豆

2

乾燥わかめ(カット)

0.3

青ねぎ(細い物)(草津市産)

5

煮干し(だし用)

3

みそ(滋賀県産)

5

みそ(国内産)

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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

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4月21日(月)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④豚肉とごぼうのピリ辛炒め
⑤米粉麺入りすまし汁

炊

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③厚揚げ(約10g)

50

米油

5

鶏もも肉(ミンチ)

8

△

△

△

青ねぎ(細い物)草津市産

1

生おろししょうが

0.3

△

△

みそ(国内産)

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

炒

④豚もも肉(スライス)

15

△

つきこんにやく

10

洗いごぼう

20

生おろししょうが

0.2

△

△

豆板醤(1kg入)

0.05

三温糖

1.5

清酒

1

△

濃口しょうゆ

2

●

みりん(本みりん)

0.5

△

米油(炒焼用)

0.5

煮

⑤たまねぎ(生)

25

米粉麺

5

にんじん(皮つき、生)

5

焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)

3

△

△

△

乾燥わかめ(カット)

0.3

△

△

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

●

令和7年4月22日(火)

①麦入りごはん
②飲むヨーグルト
③あじのごまだれかけ
④とりそばろどんの具
⑤豆腐とわかめのみそ汁

炊

①米(精白米)

62.8

おむぎ(米粒麦)滋賀県産

7.2

△

②ジョア(プレーン)

125

●

揚

③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り)

45

△

清酒

1

△

でん粉(じゃがいも)

6

米油

5

ごま(いり)

1

三温糖

2

みりん(本みりん)

1

△

清酒

1

△

濃口しょうゆ

2

●

でん粉(じゃがいも)

0.2

炒

④鶏もも肉(ミンチ)

40

△

△

△

(冷)とうもろこし

8

△

△

△

(冷)さやいんげん

7

米油(炒焼用)

1

清酒

1

△

みりん(本みりん)

1

△

三温糖

1.5

濃口しょうゆ

2.5

●

煮

⑤たまねぎ(生)

20

にんじん(皮つき、生)

5

油揚げ(冷・短冊切り)

5

じゃがいも(生)

15

乾燥わかめ(カット)

0.3

△

△

豆腐(冷、サイコロ)

15

△

煮干し(だし用)

3

△

△

みそ(滋賀県産)

5

みそ(国内産)

3

△

△

△

△

△

令和7年4月23日(水)

①ごはん
②牛乳
③鶏のチリソースがけ
④春雨の中華あえ
⑤八宝菜

炊

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③鶏もも肉(皮つき、2cm角)

45

清酒

1

△

△

生おろししょうが

0.1

△

△

△

(冷)生おろしにんにく

0.1

△

△

△

△

米油(炒焼用)

1

トマトケチャップ(3kg入)

5

△

三温糖

1.5

濃口しょうゆ

1.2

●

豆板醤(1kg入)

0.2

でん粉(じゃがいも)

0.3

冷

④春雨 カット

5

きゅうり(生)

15

(冷)とうもろこし

5

△

△

△

酢

1.8

△

三温糖

1.8

淡口しょうゆ

1.8

●

米油(炒焼用)

0.3

煮

⑤豚もも肉(スライス)

15

△

にんじん(皮つき、生)

15

たまねぎ(生)

45

たけのこ水煮

5

はくさい(生)

40

白ねぎ(生)

10

中華の素

0.65

△

△

△

△

△

△

△

三温糖

0.5

淡口しょうゆ

3.5

●

食塩

0.05

こしょう

0.01

△

△

△

でん粉(じゃがいも)

0.5

令和7年4月24日(木)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のねぎ塩焼き
④れんこんの炒め煮
⑤五目みそ汁

炊

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③豚もも肉(厚目短冊)

45

△

白ねぎ(生)

5

清酒

1

△

(冷)生おろしにんにく

0.2

△

△

△

△

レモン果汁

0.5

食塩

0.2

こしょう

0.01

△

△

△

米油(炒焼用)

1.2

炒

④れんこん水煮(約3mmスライス)

30

つきこんにやく

5

(冷)さやいんげん

5

かつお削り節(だし用)

0.5

濃口しょうゆ

2.3

●

三温糖

1

みりん(本みりん)

0.5

△

米油(炒焼用)

1.2

煮

⑤にんじん(皮つき、生)

10

たまねぎ(生)

25

じゃがいも(生)

20

油揚げ(冷・短冊切り)

8

青ねぎ(細い物)草津市産

3

煮干し(だし用)

5

△

△

みそ(滋賀県産)

5

みそ(国内産)

3

△

△

△

△

△

令和7年4月25日(金)

①減量黒糖パン
②牛乳
③鶏肉のカレー揚げ
④きゅうりとツナのサラダ
⑤ポークビーンズ

炊

①黒糖パン

55

△

●

●

△

△

△

△

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)

45

(冷)生おろしにんにく

0.1

△

△

△

△

△

清酒

1

△

濃口しょうゆ

0.5

●

食塩

0.2

こしょう

0.01

△

△

△

純力ラー粉

0.32

△

△

△

△

△

△

△

でん粉(じゃがいも)

8

米油

5

冷

④きゅうり(生)

25

キャベツ(生)

15

まぐろ(油漬フレーク)レトルト

5

△

△

△

レモン果汁

0.7

米油(炒焼用)

1

三温糖

1.2

食塩

0.03

こしょう

0.01

△

△

△

煮

⑤豚もも肉(スライス)

8

△

水煮大豆(滋賀県産)

13

△

△

△

にんじん(皮つき、生)

12

たまねぎ(生)

40

じゃがいも(生)

55

(冷)生おろしにんにく

0.1

△

△

△

△

△

トマト水煮

10

トマトケチャップ(3kg入)

5

△

ウスターソース

1

△

△

△

△

△

ぶどう酒(赤)

1

△

三温糖

2

スープストック

1

△

△

△

△

△

△

△

食塩

0.3

こしょう

0.02

△

△

△

○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。

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。

[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。)

○分量は、小学校4年生のものです。