

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	

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)	

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	

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	

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	小麦	かき	そば	落花生	くるみ
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	●					
③(冷)オールポークハンバーグ米油(炒焼用)	80	△	△	△	△		
トマトケチャップ(3kg入)	0.64			△			
三温糖	0.64			△	△	△	△
ウスターソース	0.256	△	△	△	△	△	△
④キャベツ(生)	32						
にんじん(皮つき, 生)	10.24			△	△	△	△
(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△	△		
ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6.4	△	△	△			△
レモン果汁	0.896			たれ			
食塩	0.0384			△	△	△	
こしょう	0.0128	△	△	△			
⑤鶏もも肉(皮つき, 1.5cm角)	10.24						
たまねぎ(生)	51.2						
にんじん(皮つき, 生)	25.6						
じゃがいも(生)	70.4						
(冷)さやいんげん	3.84						
(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8	△	△	△	△	△	△
カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56	△	△	△	△	△	△
カレールウ(アレルギーフリー)	12.8	△	△	△	△	△	△
純カレー粉	0.064	△	△	△	△	△	△
食塩	0.128						
⑥(冷)米粉のカップケーキ(1食用いちご味)	25	△	△	△			

食品名	数量g	卵乳	小麦	かき	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③鶏もも肉(皮つき, 2.5cm角)	70						
(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	2.56			●			
清酒	1.28			△			
でん粉(じゃがいも)	10.24						
米油	6.4						
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	0.384						
淡口しょうゆ	2.304			●			
花かつお	1.28						
⑤たまねぎ(生)	44.8						
にんじん(皮つき, 生)	12.8						
えのきたけ(生)	6.4			△			
祝いかまぼこ	6.4						
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4						
かつお削り節(だし用)	3.2						
だし用昆布	0.64				△	△	
食塩	0.32						
淡口しょうゆ	3.84			●			
⑥(冷)米粉のカップケーキ(1食用いちご味)	25	△	△	△			

食品名	数量g	卵乳	小麦	かき	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16						
わかめごはんの素	2.304	△	△	△	△		
②牛乳(飲用)	206	●					
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			たれ			
みりん(本みりん)	0.64			△			
でん粉(じゃがいも)	0.384						
④豚もも肉(スライス)	23			△			
洗いごぼう	32						
(冷)さやいんげん	6.4						
生おろししょうが	0.256			△	△		
三温糖	1.92						
清酒	0.64			△			
濃口しょうゆ	2.816			●			
みりん(本みりん)	0.64			△			
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)	57.6						
じゃがいも(生)	57.6						
ふき(水煮)	6.4						
たけのこ水煮	6.4						
油揚げ(冷・短冊切り)	8.96						
かつお削り節(だし用)	1.536						
三温糖	3.84						
濃口しょうゆ	3.84			●			
淡口しょうゆ	1.92			●			
みりん(本みりん)	1.28			△			

食品名	数量g	卵乳	小麦	かき	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③豚もも肉(2cm角切)	64			△			
清酒	1.28			△			
食塩	0.128						
でん粉(じゃがいも)	10.24						
米油	6.4						
三温糖	2.304						
濃口しょうゆ	2.304			●			
でん粉(じゃがいも)	0.256						
④はくさい(生)	44.8						
きょうな(水菜)草津市産	12.8						
ゆかり粉	0.384	△	△	△		△	
食塩	0.128						
⑤鶏もも肉(皮つき, 1.5cm角)	12.8						
にんじん(皮つき, 生)	25.6						
たまねぎ(生)	57.6						
つきこんにやく	12.8						
じゃがいも(生)	64						
(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			△			

食品名	数量g	卵乳	小麦	かき	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
③(冷)カレイ切身	50	△	△	△	△		
清酒	1.28				△		
食塩	0.256						
青花粉	0.0768						
でん粉(じゃがいも)	10.24				衣		
米油	6.4						
④こまつな(生)	44.8						
わさび菜(愛彩菜)	6.4						
三温糖	0.384						
濃口しょうゆ	0.64				下煮	●	
つき赤こんにやく	6.4						
三温糖	0.384						
濃口しょうゆ	1.28				たれ	●	
淡口しょうゆ	1.28					●	
ごま(いり)	1.28						
白すりごま	2.56						
⑤だいこん(根, 皮つき, 生)	12.8						
豚もも肉(スライス)	12.8				△		
たまねぎ(生)	25.6						
にんじん(皮つき, 生)	12.8						
打ち豆	2.56						
乾燥わかめ(カット)	0.384					△	△
青ねぎ(細い物)(草津市産)	6.4						
煮干し(だし用)	3.84					△	△
みそ(滋賀県産)	6.4						
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△

○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。)

