

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5月1日(木)						令和7年5月2日(金)											
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						炊											
①米(精白米)	72								①米(精白米)	72							
②牛乳(飲用)	206	●							たけのこ水煮(千切り)	15							
③(冷)からふとししゃも	40	△	△	△					油揚げ(冷・短冊切り)	4							
食塩	0.1								淡口しょうゆ	2.5			●				
清酒	1			△					清酒	2			△				
でん粉(じゃがいも)	10								食塩	0.2							
米油	4								②牛乳(飲用)	206	●						
揚						焼											
④切り干し大根	2.5								③豚もも肉(厚目短冊)	45			△				
こまつな(生)	10								たまねぎ(生)	15							
豚もも肉(ミンチ)	8			△					生おろししょうが	0.26		△	△				
米油(炒焼用)	0.5								清酒	2			△				
清酒	2			△					濃口しょうゆ	2.5			●				
三温糖	0.5								米油(炒焼用)	1.5							
濃口しょうゆ	2			●					④きゅうり(生)	30							
煮						冷											
⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	10								乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△		
にんじん(皮つき、生)	15								酢	1.5			△				
じゃがいも(生)	55								三温糖	1							
たまねぎ(生)	25								食塩	0.1							
(冷)さやいんげん	10								淡口しょうゆ	1			●				
(冷)がんもどき	25	△	△	△	△	△			⑤にんじん(皮つき、生)	5							
かつお削り節(だし用)	1								焼きちくわ(5mmカット)	8	△			△	△		
三温糖	2.5								たまねぎ(生)	20							
濃口しょうゆ	3			●					じゃがいも(生)	30							
淡口しょうゆ	1.5			●					青ねぎ(細い物)	3							
みりん(本みりん)	0.5			△					かつお削り節(だし用)	2.5							
ししゃものから揚げ 1, 2年 1尾 3年~6年 2尾						⑥(冷)かしわもち(1食用)											
						30											
						△											

○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●・△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、アレルギー等をご確認ください。

令和7年5月12日(月)							令和7年5月13日(火)							令和7年5月14日(水)							令和7年5月15日(木)							令和7年5月16日(金)						
食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ
①ごはん							①ごはん							①ごはん							①わかめごはん							①減量コッペパン						
②牛乳							②牛乳							②牛乳							②牛乳						②ココア牛乳							
③豚肉とじゃがいものたれがらめ							③さわらの韓国風焼き							③焼きとり風							③あじのごまだれかけ						③こあゆのトマトソースがけ							
④野菜のオイスターソース炒め							④チンゲン菜のナムル							④大根と水菜のゆかりあえ							④根菜のきんぴら						④ごぼうサラダ							
⑤かぼちゃのみそ汁							⑤わかめとゆばのスープ							⑤野菜のみそ煮							⑤笠縫小学校オリジナルすまし汁						⑤春野菜のポトフ							
⑥アセロラゼリー																																		
炊 ①米(精白米)	72						炊 ①米(精白米)	72						炊 ①米(精白米)	72						炊 ①米(精白米)	72						炊 ①米(精白米)	72					
炊 ②牛乳(飲用)	206	●					炊 ②牛乳(飲用)	206	●					炊 ②牛乳(飲用)	206	●					炊 ②牛乳(飲用)	206	●				炊 ②牛乳(飲用)	206	●					
揚 ③豚もも肉(2cm角切)	30	△	△	△			揚 ③(冷)さわら切身	50	△	△	△			揚 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45						揚 ③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切)	50						揚 ③(冷)小あゆ	28	△	△	△	△	
食塩	0.1						(冷)生おろしにんにく	1	△	△	△	△		白ねぎ(生)	10						清酒	1	△				食塩	0.2						
こしょう	0.01	△	△	△			生おろししょうが	1	△	△				生おろししょうが	0.12	△	△				でん粉(じゃがいも)	6					清酒	1	△					
じゃがいも(生)	20						清酒	1	△					清酒	1	△					米油	5					でん粉(じゃがいも)	6						
でん粉(じゃがいも)	8						みりん(本みりん)	1	△					濃口しょうゆ	3	●					米油	3.5					米油	3.5						
米油	5						下味	0.5						三温糖	0.8						白すりごま	1					米油(炒焼用)	0.5						
濃口しょうゆ	2	●					三温糖	2	●					みりん(本みりん)	1	△					三温糖	2					三温糖	0.5						
清酒	1	△					豆板醤(1kg入)	0.05						米油(炒焼用)	0.6						みりん(本みりん)	1	△				トマト水煮	10						
三温糖	2						米油(炒焼用)	4						冷 ④だいごん(根、皮つき、生)	25						濃口しょうゆ	2	●				たまねぎ(生)	10						
でん粉(じゃがいも)	0.2						冷 ④チンゲンサイ(生)	10						にんじん(皮つき、生)	10						たれ	2				食塩	0.1							
炒 ④緑豆もやし(生)	25						にんじん(皮つき、生)	5						炒 ④洗いごぼう	20						でん粉(じゃがいも)	0.2					食塩	0.01	△	△	△			
こまつな(生)	10						緑豆もやし(生)	25						青ピーマン(生)	3						冷 ④洗いごぼう	20					にんじん(皮つき、生)	8						
にんじん(皮つき、生)	5						(冷)生おろしにんにく	0.13	△	△	△	△		にんじん(皮つき、生)	15						濃口しょうゆ	2.5	●			三温糖	1							
オイスターソース	1.5	△	△	△	△	△	ごま油	0.5						濃口しょうゆ	1	△					三温糖	1				みりん(本みりん)	1	△						
食塩	0.05						たれ	0.6						煮 ⑤厚揚げ(約10g)	25						三温糖	0.6				みりん(本みりん)	1	△						
こしょう	0.01	△	△	△			三温糖	2	●					にんじん(皮つき、生)	20						白すりごま	1.8				洗いごぼう(乱切り)	10							
米油(炒焼用)	0.5						白すりごま	1.8						煮 ⑤湯葉(干し)	0.3						角切りごんにやく(1.5cm角)	25				角切りごんにやく(1.5cm角)	25							
煮 ⑤かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	15						煮 ⑤湯葉(干し)	0.3						たまねぎ(生)	20						(冷)さやいんげん	8				(冷)さやいんげん	8							
えのきたけ(生)	8						たまねぎ(生)	20						グリーンアスパラガス(生)	7						かつお削り節(だし用)	1				かつお削り節(だし用)	1							
たまねぎ(生)	25						グリーンアスパラガス(生)	7						にんじん(皮つき、生)	7						三温糖	2				みそ(国内産)	5	△	△	△	△			
にんじん(皮つき、生)	10						にんじん(皮つき、生)	7						じゃがいも(生)	20						みそ(国内産)	1	△			濃口しょうゆ	1	●						
青ねぎ(細い物)	3						じゃがいも(生)	20						乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△	濃口しょうゆ	1	●			みりん(本みりん)	1	△						
煮干し(だし用)	3				△	△	乾燥わかめ(カット)	0.3						トック	12						かつお削り節(だし用)	2.5				清酒	1	△						
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	トック	12						中華の素	1	△	△	△	△	△	だし用昆布	0.5			△	△	だし用昆布	0.5			△	△		
みそ(滋賀県産)	5						中華の素	1	△	△	△	△	△	淡口しょうゆ	2.5						淡口しょうゆ	3	●			食塩	0.3							
煮 ⑥(冷)アセロラゼリー(1食用)	40	△	△	△	△		淡口しょうゆ	2.5						食塩	0.35						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●・△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、アレルギー等をご確認ください。

令和7年5月19日(月)										令和7年5月20日(火)										令和7年5月21日(水)										令和7年5月22日(木)										令和7年5月23日(金)															
①ごはん ②牛乳 ③さつまいもの米粉青花天ぷら ④豚丼の具 ⑤打ち豆汁										①ごはん ②牛乳 ③鶏肉のみそマヨネーズ焼き ④大根の昆布和え ⑤じゃがいものうま煮										①ごはん ②牛乳 ③白身魚のみぞれソースかけ ④きゅうりのかつおあえ ⑤高野豆腐の煮物										①ごはん ②牛乳 ③ちくわの米粉天ぷら ④キャベツのみそ炒め ⑤米粉麺入りすまし汁										①ごはん ②牛乳 ③豚肉の香味焼き ④小松菜のごま和え ⑤鶏肉のすき焼き															
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	
①米(精白米)	72										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	●									②牛乳(飲用)	206	●								
③さつまいも(斜め輪切・20g)	40										③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45											③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	50				△						③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△			△	△					③豚もも肉(厚目短冊)	45								△	
上新粉(米粉)	5										緑豆もやし(生)	8											清酒	0.5				△						上新粉(米粉)	7										生おろししょうが	0.2								△	△
青花粉	0.06										みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△					でん粉(じゃがいも)	6										米油	4										米油	3									
食塩	0.2										ノンエッグマヨネーズ(下味)	2	△	△	△	△	△	△					米油	5										清酒	1				△						濃口しょうゆ	1									
米油	5										清酒	1				△							(冷)大根おろし	20										三温糖	1										三温糖	1									
④豚もも肉(スライス)	40				△						④きゅうり(生)	8											淡口しょうゆ	2				●						みりん(本みりん)	1				△						みりん(本みりん)	1				△					
たまねぎ(生)	15										だいこん(根、皮つき、生)	25											みりん(本みりん)	1				△						でん粉(じゃがいも)	0.26																				
(冷)さやいんげん	10										にんじん(皮つき、生)	5											④きゅうり(生)	25										緑豆もやし(生)	15																				
米油(炒焼用)	1										食塩	0.05											⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	7										にんじん(皮つき、生)	5																				
生おろししょうが	0.1				△	△	△	△			塩昆布	1				●	△	△					濃口しょうゆ	1				●						淡口しょうゆ	0.6				●																
(冷)生おろしにんにく	0.1				△	△	△	△			⑤豚もも肉(スライス)	7				△							花かつお	1										たまねぎ(生)	25																				
清酒	1				△						にんじん(皮つき、生)	15											⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	7										たまねぎ(生)	25																				
三温糖	0.5										たまねぎ(生)	25											高野豆腐(1cm角)	7										米粉麺	4																				
濃口しょうゆ	2.5				●						つぎこんにやく	25											たまねぎ(生)	35										えのきたけ(生)	8																				
みりん(本みりん)	1				△						じゃがいも(生)	55											にんじん(皮つき、生)	20										にんじん(皮つき、生)	10																				
⑤打ち豆	2.5										(冷)さやいんげん	8											角切りこんにやく(1.5cm角)	25										青ねぎ(細い物)	5																				
豆腐(冷・サイコロ)	10				△						かつお削り節(だし用)	1.2											ぶなしめじ(生)	5										かつお削り節(だし用)	2.5																				
油揚げ(冷・短冊切り)	7										三温糖	3											(冷)さやいんげん	8										だし用昆布	0.5					△	△														
だいこん(根、皮つき、生)	25										濃口しょうゆ	3				●							かつお削り節(だし用)	1.5										清酒	0.5					△															
にんじん(皮つき、生)	10										淡口しょうゆ	1.5				●							三温糖	3										みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				食塩	0.3									
青ねぎ(細い物)	3										みりん(本みりん)	1				△							淡口しょうゆ	4				●						みそ(滋賀県産)	5										みりん(本みりん)	1				△					
煮干し(だし用)	3					△	△				⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	7											⑤ちくわの米粉天ぷら	1, 2年 1枚 3年~6年 2枚										濃口しょうゆ	5				●																
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				焼き豆腐	30											⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	15										たまねぎ(生)	25																				
みそ(滋賀県産)	5										たまねぎ(生)	25											焼き豆腐	30										たまねぎ(生)	25																				
											米粉麺	4											たまねぎ(生)	25										にんじん(皮つき、生)	10																				
											えのきたけ(生)	8											にんじん(皮つき、生)	10										はくさい(生)	20																				
											にんじん(皮つき、生)	10											えのきたけ(生)	8										ごぼう(さががき)	15																				
											青ねぎ(細い物)	5											ごぼう(さががき)	15										つきこんにやく	20																				
											かつお削り節(だし用)	2.5											つきこんにやく	20										かつお削り節(だし用)	0.8																				
											だし用昆布	0.5											かつお削り節(だし用)	0.8										清酒	1					△															
											清酒	0.5											清酒	1					△					清酒	1					△															
											食塩	0.3											食塩	2.5										三温糖	2.5																				
											淡口しょうゆ	3				●							濃口しょうゆ	5					●					濃口しょうゆ	5					●															
											⑤ちくわの米粉天ぷら	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●・△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。

5 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5月26日(月)										令和7年5月27日(火)										令和7年5月28日(水)										令和7年5月29日(木)										令和7年5月30日(金)										
①ごはん ②牛乳 ③厚揚げのそぼろあんかけ ④もやしとツナの和え物 ⑤豚肉と根菜の煮物										①ごはん ②牛乳 ③ハンバーグの照り焼きソースがけ ④ポテトサラダ ⑤キャベツのスープ										①ごはん ②飲むヨーグルト(いちご) ③鶏肉のから揚げ ④ひじきの煮物 ⑤浜川小学校オリジナルみそ汁										①麦入りごはん ②牛乳 ③たらのハーブ焼き ④キャベツのサラダ ⑤チキンカレー										①ごはん ②牛乳 ③えびのチリソース ④チンゲン菜の中華和え ⑤春雨スープ										
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	
と	g			麦	び	に	は	花	る	と	g			麦	び	に	は	花	る	と	g			麦	び	に	は	花	る	と	g			麦	び	に	は	花	る	と	g			麦	び	に	は	花	る	
み										み										み										み										み										
炊	①米(精白米)	72								炊	①米(精白米)	72									炊	①米(精白米)	72								炊	①米(精白米)	62.8								炊	①米(精白米)	72							
	②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●									②ジョア(いちご)	125	●								おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2		△							②牛乳(飲用)	206	●						
揚	③厚揚げ(約10g)	45								揚	③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△						揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45								揚	③(冷)たら切身	50	△	△	△					揚	③(冷)えびフリッター	48	△	△	●	●	△		
	米油	4.5									米油(炒焼用)	0.2										食塩	0.1									米油	5									米油	5							
	鶏もも肉(ミンチ)	7	△	△	△						たまねぎ(生)	10										(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△			△		バジル(粉)	0.2	△	△	△														
	白ねぎ(生)	4									三温糖	0.5										生おろししょうが	0.2	△	△							(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△													
	生おろししょうが	0.2	△	△							みりん(本みりん)	1.5	△									濃口しょうゆ	2	●								食塩	0.2																	
	清酒	1	△								濃口しょうゆ	2	●									清酒	1	△								ぶどう酒(白)	2	△																
	三温糖	1									でん粉(じゃがいも)	0.3										でん粉(じゃがいも)	8									こしょう	0.01	△	△	△														
	濃口しょうゆ	2.3	●																			米油(炒焼用)	1.5									米油(炒焼用)	1.5																	
	でん粉(じゃがいも)	0.2									④じゃがいも(生)	35																																						
冷	④まぐろ(油漬フレーク)レトルト	5	△	△	△					冷	きゅうり(生)	8									冷	④ひじき	1.8			△	△			冷	④キャベツ(生)	20								冷	④(冷)とうもろこし	8	△	△	△					
	にんじん(皮つき、生)	10									にんじん(皮つき、生)	5										(冷)むき枝豆	5									きゅうり(生)	10									にんじん(皮つき、生)	8							
	緑豆もやし(生)	25									ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8	△	△	△					△		つきこんにやく	8									にんじん(皮つき、生)	10																	
	三温糖	0.3									食塩	0.1										にんじん(皮つき、生)	5									酢	0.7	△																
	淡口しょうゆ	2	●								こしょう	0.01	△	△	△							米油(炒焼用)	0.5									レモン果汁	0.7																	
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10		△						煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	7									煮	かつお削り節(だし用)	0.5							煮	⑤豚もも肉(皮つき、1.5cm角)	10							煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	10									
	にんじん(皮つき、生)	20									キャベツ(生)	20										三温糖	1.2								濃口しょうゆ	1.8	●								たまねぎ(生)	35								
	だいこん(根、皮つき、生)	40									にんじん(皮つき、生)	10										みそ(滋賀県産)	5								にんじん(皮つき、生)	15																		
	角切りこんにやく(1.5cm角)	25									たまねぎ(生)	20										みそ(国内産)	3	△	△	△	△				じゃがいも(生)	40																		
	れんこん水煮(乱切り)	10									ひよこ豆(水煮)	10	△	△	△							乾燥わかめ(カット)	0.3			△	△				(冷)白いんげん豆(ペースト)	10	△	△	△	△														
	洗いごぼう(乱切り)	15									パセリ(乾)	0.05	△	△	△					△		カレールーウ(アレルギーフリー)	10	△	△	△	△	△	△	△																				
	(冷)さやいんげん	10									スープストック	1	△	△	△	△	△					カレールーウ中辛(アレルギーフリー)	2	△	△	△				△																				
	かつお削り節(だし用)	1.2									食塩	0.3										純カレー粉	0.1	△	△	△	△																							
	三温糖	3									こしょう	0.01	△	△	△							食塩	0.1																											
	濃口しょうゆ	2.5	●																		トマトケチャップ(3kg入)	2	△																											
	淡口しょうゆ	2.5	●																		ウスターソース	0.3	△	△	△	△																								
	清酒	1	△																																															

○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●・△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。