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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年5月1日(木)

①ごはん
②牛乳
③ししゃものから揚げ
④切干大根のそぼろ炒め
⑤がんもどきの煮物

	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								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③（冷）からふとししゃも	40	△	△	△					
	食塩（下味）	0.128								
	清酒（下味）	1.28			△					
	でん粉（じゃがい 衣）	12.8								
	米油	5.12								
炒	④切り干し大根	3.2								
	こまつな（生）	12.8								
	豚もも肉（ミンチ）	10.24			△					
	米油（炒焼用）	0.64								
	清酒	2.56			△					
	三温糖	0.64								
	濃口しょうゆ	2.56			●					
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1.5cm角）	12.8								
	にんじん（皮つき，生）	19.2								
	じゃがいも（生）	70.4								
	たまねぎ（生）	32								
	（冷）さやいんげん	12.8								
	（冷）がんもどき	32	△	△	△	△	△			
	かつお削り節（だし用）	1.28								
	三温糖	3.2								
	濃口しょうゆ	3.84			●					
	淡口しょうゆ	1.92			●					
	みりん（本みりん）	0.64			△					

ししゃものから揚げ…
中学生2尾

令和7年5月2日(金)

①たけのこごはん
②牛乳
③豚肉のしょうが焼き
④きゅうりとわかめの酢の物
⑤じゃがいものすまし汁
⑥かしわもち

	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								
	たけのこ水煮（千切り）	19.2								
	油揚げ（冷・短冊切り）	5.12								
	淡口しょうゆ	3.2			●					
	清酒	2.56			△					
	食塩	0.256								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③豚もも肉（厚目短冊）	57.6			△					
	たまねぎ（生）	19.2								
	生おろししょうが（下味）	0.3328		△	△					
	清酒（下味）	2.56			△					
	濃口しょうゆ（下味）	3.2			●					
	米油（炒焼用）	1.92								
冷	④きゅうり（生）	38.4								
	乾燥わかめ（カット）	0.64				△	△			
	酢（たれ）	1.92			△					
	三温糖（たれ）	1.28								
	食塩（たれ）	0.128								
	淡口しょうゆ（たれ）	1.28			●					
煮	⑤にんじん（皮つき，生）	6.4								
	焼きちくわ（5mmカット）	10.24	△			△	△			
	たまねぎ（生）	25.6								
	じゃがいも（生）	38.4								
	青ねぎ（細い物）	3.84								
	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	0.384								
直送	⑥（冷）かしわもち（1食用）	30			△					

留意点：

○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。）

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年5月5日(月)

こどもの日

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

令和7年5月6日(火)

振替休日

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

令和7年5月7日(水)

①麦入りごはん
②飲むヨーグルト
③鶏肉のレモンソースがけ
④キャベツとコーンのサラダ
⑤ハッシュドポーク

	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）	80.384								
	おおむぎ（米粒麦）滋賀県産	9.216			△					
直送	②ジョア（プレーン）	125		●						
揚	③鶏むね肉（皮つき、2.5cm角）	60								
	生おろししょうが（下味）	0.384		△	△					
	こしょう（下味）	0.0256	△	△	△					
	濃口しょうゆ（下味）	1.28			●					
	清酒（下味）	1.28			△					
	でん粉（じゃがいも）	6.4								
	米油	6.4								
	レモン果汁（たれ）	4.48								
	みりん（本みりん）（たれ）	0.384			△					
	三温糖（たれ）	4.48								
	濃口しょうゆ（たれ）	3.2			●					
	食塩（たれ）	0.128								
	でん粉（じゃがいも）（たれ）	0.384								
冷	④（冷）とうもろこし	6.4	△	△	△					
	キャベツ（生）	32								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	和風ドレッシング（1L）	5.12	△	△	●				△	
	食塩	0.064								
煮	⑤豚もも肉（スライス）	10.24			△					
	にんじん（皮つき，生）	25.6								
	たまねぎ（生）	70.4								
	（冷）さやいんげん	12.8								
	（冷）白いんげん豆（ペースト）	10.24	△	△	△	△	△			
	ハヤシルウ（低アレルゲン）	15.36	△	△	△	△	△	△	△	△
	食塩	0.384								
	こしょう	0.0256	△	△	△					
	ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△			
	トマトケチャップ（3kg入）	1.92		△						

令和7年5月8日(木)

①ごはん
②牛乳
③豚肉ときのこのつけ焼き
④にんじんとツナの炒め物
⑤厚揚げのみそ汁

	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								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③豚もも肉（スライス）	57.6			△					
	まいたけ（生）	12.8								
	たまねぎ（生）	12.8								
	生おろししょうが（下味）	0.128		△	△					
	清酒（下味）	1.28			△					
	濃口しょうゆ（下味）	3.2			●					
	三温糖（下味）	1.024								
	みりん（本みりん）（下味）	1.536			△					
	米油（炒焼用）（下味）	1.536								
炒	④にんじん（皮つき，生）	38.4								
	まぐろ（油漬フレーク）レトルト	10.24	△	△	△					
	（冷）とうもろこし	6.4	△	△	△					
	米油（炒焼用）	0.64								
	濃口しょうゆ	1.536			●					
	三温糖	0.384								
	食塩	0.064								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤たまねぎ（生）	25.6								
	厚揚げ（約2g）	25.6								
	さつまいも（皮つき・1.5cm角）	25.6								
	ぶなしめじ（生）	6.4								
	青ねぎ（細い物）	3.84								
	煮干し（だし用）	3.84				△	△			
	みそ（滋賀県産）	6.4								
	みそ（国内産）	3.84	△	△	△	△	△			

令和7年5月9日(金)

①ごはん
②牛乳
③さばの塩焼き
④豚肉と野菜の塩こうじ炒め
⑤けんちん汁

	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								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③（冷）さば切身	70	△	△	△					
	食塩（下味）	0.384								
	清酒（下味）	1.28			△					
	米油（炒焼用）（下味）	1.024								
炒	④豚もも肉（スライス）	38.4			△					
	こまつな（生）	19.2								
	つきこんにゃく	12.8								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	（冷）生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	三温糖	0.384								
	淡口しょうゆ	0.384			●					
	濃口しょうゆ	2.56			●					
	米油（炒焼用）	0.256								
	みりん（本みりん）	1.92			△					
	塩こうじ	1.664	△	△	△	△	△			
煮	⑤豆腐（冷・サイコロ）	25.6			△					
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	だいこん（根，皮つき，生）	32								
	油揚げ（冷・短冊切り）	10.24								
	青ねぎ（細い物）	3.84								
	淡口しょうゆ	3.84			●					
	食塩	0.384								
	かつお削り節（だし用）	3.2								
	だし用昆布	0.64				△	△			

留意点：

○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。）

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年5月12日(月)

①ごはん
②牛乳
③豚肉とじゃがいものたれがらめ
④野菜のオイスターソース炒め
⑤かぼちゃのみそ汁
⑥アセロラゼリー

	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								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③豚もも肉(2cm角切)	40	△	△	△					
	食塩 (下味)	0.128								
	こしょう (下味)	0.0128	△	△	△					
	じゃがいも(生)	25.6								
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	清酒 (たれ)	1.28			△					
	三温糖 (たれ)	2.56								
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.256								
炒	④緑豆もやし(生)	32								
	こまつな(生)	12.8								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	オイスターソース	1.92	△	△	△	△	△			
	食塩	0.064								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	米油(炒焼用)	0.64								
煮	⑤かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	19.2								
	えのきたけ(生)	10.24								
	たまねぎ(生)	32								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	青ねぎ(細い物)	3.84								
	煮干し(だし用)	3.84				△	△			
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
直送	⑥(冷)アセロラゼリー(1食用)	40	△	△	△	△				

令和7年5月13日(火)

①ごはん
②牛乳
③さわらの韓国風焼き
④チンゲン菜のナムル
⑤わかめとゆばのスープ

	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								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)さわら切身	70	△	△	△					
	(冷)生おろしにんにく (下味)	1.28		△	△	△	△			
	生おろししょうが (下味)	1.28		△	△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	みりん(本みりん) (下味)	1.28			△					
	三温糖 (下味)	0.64								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	豆板醤(1kg入) (たれ)	0.064								
	米油(炒焼用) (たれ)	5.12								
冷	④チンゲンサイ(生)	12.8								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	緑豆もやし(生)	32								
	(冷)生おろしにんにく (たれ)	0.1664		△	△	△	△			
	ごま油 (たれ)	0.64								
	三温糖 (たれ)	0.768								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	白すりごま (たれ)	2.304								
煮	⑤湯葉(干し)	0.384								
	たまねぎ(生)	25.6								
	グリーンアスパラガス(生)	8.96								
	にんじん(皮つき，生)	8.96								
	じゃがいも(生)	25.6								
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	トック	15.36								
	中華の素	1.28	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	3.2			●					
	食塩	0.448								

令和7年5月14日(水)

①ごはん
②牛乳
③焼きとり風
④大根と水菜のゆかりあえ
⑤野菜のみそ煮

	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								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	57.6								
	白ねぎ(生)	12.8								
	生おろししょうが (下味)	0.1536		△	△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	3.84			●					
	三温糖 (下味)	1.024								
	みりん(本みりん) (下味)	1.28			△					
	米油(炒焼用) (下味)	0.768								
冷	④だいこん(根，皮つき，生)	32								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	きょうな(水菜)	6.4								
	ゆかり粉	0.384	△	△	△				△	
	食塩	0.0768								
煮	⑤厚揚げ(約10g)	32								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	じゃがいも(生)	57.6								
	洗いごぼう(乱切り)	12.8								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	32								
	(冷)さやいんげん	10.24								
	かつお削り節(だし用)	1.28								
	三温糖	2.56								
	みそ(国内産)	6.4	△	△	△	△	△			
	濃口しょうゆ	1.28			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	清酒	1.28			△					

令和7年5月15日(木)

春季総体

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

令和7年5月16日(金)

春季総体

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

留意点：

○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。）

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年5月19日(月)

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

	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								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③さつまいも(斜め輪切・20g)	60								
	上新粉(米粉) 衣	0.09								
	青花粉 衣	0.09								
	食塩 衣	0.3								
	米油	7.5								
炒	④豚もも肉(スライス)	51.2			△					
	たまねぎ(生)	19.2								
	(冷)さやいんげん	12.8								
	米油(炒焼用)	1.28								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	清酒	1.28			△					
	三温糖	0.64								
	濃口しょうゆ	3.2			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
煮	⑤打ち豆	3.2								
	豆腐(冷・サイコロ)	12.8			△					
	油揚げ(冷・短冊切り)	8.96								
	だいこん(根，皮つき，生)	32								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	青ねぎ(細い物)	3.84								
	煮干し(だし用)	3.84				△	△			
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								

さつまいもの米粉青花天ぷら…
中学生3枚

令和7年5月20日(火)

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

	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								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	57.6								
	緑豆もやし(生)	10.24								
	みそ(国内産) 下味	3.84	△	△	△	△	△			
	ノンエッグマヨネーズ(1kg) 下味	2.56	△	△	△				△	
	清酒 下味	1.28			△					
	米油(炒焼用) 下味	1.28								
冷	④きゅうり(生)	10.24								
	だいこん(根，皮つき，生)	32								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	食塩	0.064								
	塩昆布	1.28			●	△	△			
煮	⑤豚もも肉(スライス)	8.96			△					
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	たまねぎ(生)	32								
	たけのこ水煮	12.8								
	つきこんにゃく	32								
	じゃがいも(生)	70.4								
	(冷)さやいんげん	10.24								
	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			△					

令和7年5月21日(水)

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

	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								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	64			△					
	清酒	0.64			△					
	でん粉(じゃがいも)	7.68								
	米油	6.4								
	(冷)大根おろし たれ	25.6								
	清酒 たれ	1.28			△					
	三温糖 たれ	1.28								
	淡口しょうゆ たれ	2.56			●					
	みりん(本みりん) たれ	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも) たれ	0.3328								
冷	④きゅうり(生)	32								
	緑豆もやし(生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	濃口しょうゆ	1.28			●					
	淡口しょうゆ	0.768			●					
	花かつお	1.28								
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	8.96								
	高野豆腐(1cm角)	8.96								
	たまねぎ(生)	44.8								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	32								
	ぶなしめじ(生)	6.4								
	(冷)さやいんげん	10.24								
	かつお削り節(だし用)	1.92								
	三温糖	3.84								
	淡口しょうゆ	5.12			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

令和7年5月22日(木)

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
⑥ヨーグルト(中学生のみ)

	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								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△			△	△			
	上新粉(米粉) 衣	8.96								
	米油 衣	5.12								
炒	④牛もも肉ミンチ	6.4			△					
	キャベツ(生)	25.6								
	青ピーマン(生)	10.24								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	0.64								
	清酒	0.64			△					
	濃口しょうゆ	0.64			●					
	みりん(本みりん)	0.64			△					
	三温糖	0.64								
	みそ(国内産)	3.2	△	△	△	△	△			
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	8.96								
	たまねぎ(生)	32								
	米粉麺	5.12								
	えのきたけ(生)	10.24								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	青ねぎ(細い物)	6.4								
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.64			△	△				
	清酒	0.64			△					
	食塩	0.384								
	淡口しょうゆ	3.84			●					
直送	⑥ヨーグルト(1食用)	70		●						

ちくわの米粉天ぷら…
中学生2本

令和7年5月23日(金)

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								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(厚目短冊)	60			△					
	生おろししょうが 下味	0.256		△	△					
	青ねぎ(細い物) 下味	3.84								
	清酒 下味	1.28			△					
	濃口しょうゆ 下味	3.84			●					
	みりん(本みりん) 下味	1.28			△					
	レモン果汁 下味	0.64								
	米油(炒焼用) 下味	1.536								
冷	④こまつな(生)	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	三温糖 たれ	1.024								
	濃口しょうゆ たれ	2.176			●					
	ごま(いり)	2.304								
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2								
	焼き豆腐	38.4			△					
	たまねぎ(生)	32								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	はくさい(生)	25.6								
	えのきたけ(生)	10.24								
	ごぼう(ささがき)	19.2								
	つきこんにゃく	25.6								
	かつお削り節(だし用)	1.024								
	清酒	1.28			△					
	三温糖	3.2								
	濃口しょうゆ	6.4			●					

留意点：

○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。）

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和7年5月26日(月)

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
⑥米粉パインクレープ（中学生のみ）

	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								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③厚揚げ（約10g）	57.6								
	米油	5.76								
	鶏もも肉（ミンチ）	8.96	△	△	△					
	白ねぎ（生）	5.12								
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	清酒 たれ	1.28			△					
	三温糖	1.28								
	濃口しょうゆ	2.944			●					
	でん粉（じゃがいも）	0.256								
冷	④まぐろ（油漬フレーク）レトルト	6.4	△	△	△					
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	緑豆もやし（生）	32								
	三温糖	0.384								
	淡口しょうゆ たれ	2.56			●					
煮	⑤豚もも肉（スライス）	12.8			△					
	にんじん（皮つき，生）	25.6								
	だいこん（根，皮つき，生）	51.2								
	角切りこんにゃく（1.5cm角）	32								
	れんこん水煮（乱切り）	12.8								
	洗いごぼう（乱切り）	19.2								
	（冷）さやいんげん	12.8								
	かつお削り節（だし用）	1.536								
	三温糖	3.84								
	濃口しょうゆ	3.2			●					
	淡口しょうゆ	3.2			●					
	清酒	1.28			△					
直送	⑥（冷）米粉パインクレープ（1食用）	35								

令和7年5月27日(火)

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

	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								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③（冷）オールポークハンバーグ	80	△	△	△					
	米油（炒焼用）	0.256								
	たまねぎ（生）	12.8								
	三温糖	0.64								
	みりん（本みりん） たれ	1.92			△					
	濃口しょうゆ	2.56			●					
	でん粉（じゃがいも）	0.384								
冷	④じゃがいも（生）	44.8								
	きゅうり（生）	10.24								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	ノンエッグマヨネーズ（1kg）	10.24	△	△	△				△	
	食塩 たれ	0.128								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1.5cm角）	8.96								
	キャベツ（生）	25.6								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	たまねぎ（生）	25.6								
	ひよこ豆（水煮）	12.8	△	△	△					
	パセリ（乾）	0.064	△	△	△				△	
	スープストック	1.28	△	△	△	△	△			
	食塩	0.384								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和7年5月28日(水)

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渋川小学校オリジナルみそ汁

	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								
直送	②ジョア(いちご)	125		●						
揚	③鶏もも肉（皮つき、2.5cm角）	60								
	食塩	0.128								
	（冷）生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが 下味	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								
煮	④ひじき	2.304				△	△			
	（冷）むき枝豆	6.4								
	つきこんにゃく	10.24								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	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豚もも肉（スライス）	8.96			△					
	豆腐（冷・サイコロ）	19.2			△					
	梅の花型かまぼこ	10.24			△					
	えのきたけ（生）	6.4								
	たまねぎ（生）	19.2								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	だいこん（根，皮つき，生）	10.24								
	乾燥わかめ（カット）	0.384				△	△			
	煮干し（だし用）	3.84				△	△			
	みそ（滋賀県産）	6.4								
	みそ（国内産）	3.84	△	△	△	△	△			

令和7年5月29日(木)

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

	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）	80.384								
	おおむぎ（米粒麦）滋賀県産	9.216			△					
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③（冷）たら切身	70	△	△	△					
	バジル（粉）	0.256	△	△	△				△	
	（冷）生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	食塩 下味	0.28								
	ぶどう酒（白）	2.8		△						
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	米油（炒焼用）	1.92								
冷	④キャベツ（生）	25.6								
	きゅうり（生）	12.8								
	にんじん（皮つき，生）	10.24								
	酢	0.896			△					
	レモン果汁	0.896								
	三温糖	1.92								
	淡口しょうゆ たれ	1.024			●					
	米油（炒焼用）	1.28								
	食塩	0.128								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤鶏もも肉（皮つき、1.5cm角）	15								
	たまねぎ（生）	44.8								
	にんじん（皮つき，生）	19.2								
	じゃがいも（生）	51.2								
	（冷）白いんげん豆（ペースト）	12.8	△	△	△	△	△			
	米油（炒焼用）	0.128								
	カレールウ（アレルゲンフリー）	12.8	△	△	△	△	△	△	△	△
	カレールウ中辛（アレルゲンフリー）	2.56		△	△				△	
	純カレー粉	0.128	△	△	△	△	△			
	食塩	0.128								
	トマトケチャップ（3kg入）	2.56		△						
	ウスターソース	0.384	△	△	△	△	△			

令和7年5月30日(金)

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								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③（冷）えびフリッター	65	△	△	●	●	△			
	米油	6.4								
	三温糖	1.92								
	トマトケチャップ（3kg入）	6.4		△						
	濃口しょうゆ たれ	1.536			●					
	豆板醤（1kg入）	0.256								
	でん粉（じゃがいも）	0.384								
冷	④（冷）とうもろこし	10.24	△	△	△					
	にんじん（皮つき，生）	10.24								
	チンゲンサイ（生）	25.6								
	きゅうり（生）	12.8								
	三温糖	1.28								
	淡口しょうゆ たれ	2.816			●					
	ごま油	0.64								
	食塩	0.064								
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1.5cm角）	10								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	えのきたけ（生）	6.4								
	緑豆もやし（生）	32								
	春雨 カット	5.12								
	青ねぎ（細い物）	3.84								
	中華の素	0.896	△	△	△	△	△			△
	食塩	0.32								
	淡口しょうゆ	2.56			●					

留意点：

○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。）