







# 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6月23日(月)										令和7年6月24日(火)										令和7年6月25日(水)										令和7年6月26日(木)										令和7年6月27日(金)																																						
①中華麺 ②牛乳 ③ユーリンチー ④春雨の中華あえ ⑤しょう油ラーメンの汁										①ごはん ②牛乳 ③たららの甘酢あんかけ ④豚肉と野菜の塩こうじ炒め ⑤冬瓜のみそ汁										①麦入りごはん ②牛乳 ③鶏肉のガーリック焼き ④ポテトサラダ ⑤ハッシュドビーフ										①ごはん ②牛乳 ③さわらのしょうがだれかけ ④ごぼうのしぐれ煮 ⑤豚汁										①ごはん ②牛乳 ③鶏肉とかぼちゃのたれがらめ ④はくさいと水菜の昆布あえ ⑤じゃがいものうま煮																																						
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																								
と	g			麦	び	に	は	そば	花生	る	と	g			麦	び	に	は	そば	花生	る	と	g			麦	び	に	は	そば	花生	る	と	g			麦	び	に	は	そば	花生	る	と	g			麦	び	に	は	そば	花生	る																								
①中華麺(学校給食用)	170	△		●				△			①米(精白米)	72											①米(精白米)	62.8										①米(精白米)	72										①米(精白米)	72																																
②牛乳(飲用)	206		●								②牛乳(飲用)	206		●									おむむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△							②牛乳(飲用)	206		●								②牛乳(飲用)	206		●																														
③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50										③(冷)たら(皮なし、2cm角切り)	45											③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50										③(冷)さわら切身	50		△	△	△						③かぼちゃ(皮つき・2cm角)	20																																
(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△					清酒	1		△									清酒	1.2			△							清酒	1			△							鶏もも肉(皮つき、2cm角)	30																																
生おろししょうが	0.3	△	△	△	△	△					でん粉(じゃがいも)	8											米油	2										米油(炒焼用)	1.5										米油(炒焼用)	2										食塩	0.05																					
清酒	1			△							酢	1.5			△								(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△					濃口しょうゆ	1.2										三温糖	2.2																																
でん粉(じゃがいも)	10										三温糖	1.5											濃口しょうゆ	1.2										濃口しょうゆ	2.5				●						こしょう	0.01	△	△	△	△																												
米油	5										濃口しょうゆ	1.8			●								濃口しょうゆ	2										生おろししょうが	0.3			△	△						でん粉(じゃがいも)	0.4																																
白ねぎ(生)	5										でん粉(じゃがいも)	0.3											みりん(本みりん)	1			△							でん粉(じゃがいも)	0.4																																											
酢	2			△							④豚もも肉(スライス)	25			△								清酒	1.5			△							清酒	1.5			△							④鶏もも肉(ミンチ)	10		△	△	△																												
三温糖	2										濃口しょうゆ	2				●							でん粉(じゃがいも)	0.5										洗いごぼう	15										洗いごぼう	15																																
濃口しょうゆ	2			●							④じゃがいも(生)	35											④じゃがいも(生)	35										にんじん(皮つき、生)	10										にんじん(皮つき、生)	10																																
④春雨 カット	4										きゅうり(生)	8											きゅうり(生)	8										つきこん(やく)	10										つきこん(やく)	10																																
にんじん(皮つき、生)	8										(冷)とうもろこし	5		△	△	△							(冷)とうもろこし	5		△	△	△						生おろししょうが	0.3			△	△						生おろししょうが	0.3			△	△																												
きゅうり(生)	20										ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7		△	△	△	△			△			ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7		△	△	△	△			△		清酒	1			△							清酒	1			△																													
乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△					食塩	0.1											食塩	0.1										三温糖	1										三温糖	1																																
酢	1.8			△							米油(炒焼用)	0.5											米油(炒焼用)	0.01		△	△	△	△					濃口しょうゆ	2.2				●						濃口しょうゆ	2.2				●																												
三温糖	1										みりん(本みりん)	1.5			△								こしょう	0.01		△	△	△	△					みりん(本みりん)	0.5			△							こしょう	0.01		△	△	△	△																											
淡口しょうゆ	1.8			●							塩こうじ	1.3		△	△	△	△	△					⑤牛もも肉(スライス)	18		△	△	△						⑤牛もも肉(スライス)	18		△	△	△						三温糖	1.5										三温糖	1.5																					
米油(炒焼用)	0.8										濃口しょうゆ	2			●								たまねぎ(生)	55										たまねぎ(生)	55										濃口しょうゆ	2			●							濃口しょうゆ	2			●																		
⑤豚もも肉(スライス)	20			△							⑤豆腐(冷・サイコロ)	15			△								にんじん(皮つき、生)	15										にんじん(皮つき、生)	15										⑤豚もも肉(スライス)	15			△							⑤豚もも肉(スライス)	15			△																		
たまねぎ(生)	15										油揚げ(冷・短冊切り)	8												たまねぎ(生)	15										たまねぎ(生)	15										さつまいも(皮つき・1.5cm角)	15										さつまいも(皮つき・1.5cm角)	15																				
はくさい(生)	20										とうがん(生)	25												はくさい(生)	20										はくさい(生)	20										たまねぎ(生)	20										たまねぎ(生)	20																				
にんじん(皮つき、生)	10										たまねぎ(生)	10												にんじん(皮つき、生)	10										にんじん(皮つき、生)	10										にんじん(皮つき、生)	20										にんじん(皮つき、生)	20																				
干しいたけ(千切り)	0.3										にんじん(皮つき、生)	5												干しいたけ(千切り)	0.3										にんじん(皮つき、生)	5										干しいたけ(千切り)	0.3										にんじん(皮つき、生)	5										にんじん(皮つき、生)	5									
(冷)とうもろこし	5		△	△	△						青ねぎ(細い物)	5												(冷)とうもろこし	5		△	△	△						青ねぎ(細い物)	5										(冷)とうもろこし	5		△	△	△						(冷)とうもろこし	5		△	△	△						(冷)とうもろこし	5		△	△	△					
にら(生)	3										煮干し(だし用)	3				△	△							にら(生)	3										煮干し(だし用)	3				△	△					にら(生)	3										煮干し(だし用)	3				△	△					にら(生)	3									
ごま油	0.5										みそ(滋賀県産)	3												ごま油	0.5										みそ(滋賀県産)	3										ごま油	0.5										みそ(滋賀県産)	3										ごま油	0.5									
中華の素	3		△	△	△	△	△		△		みそ(国内産)	5		△	△	△	△	△						中華の素	3		△	△	△	△		△		みそ(国内産)	5		△	△	△	△	△				中華の素	3		△	△	△	△		△		みそ(国内産)	5		△	△	△	△	△																
淡口しょうゆ	3			●																			淡口しょうゆ	3			●																		淡口しょうゆ	3			●																													
食塩	0.3																						食塩	0.3																					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。

# 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6月30日(月)									
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊 ①ごはん									
②牛乳									
③豚肉のしょうが焼き									
④切干大根の煮物									
⑤すき焼き煮									
炊 ①米(精白米)	72								
②牛乳(飲用)	206	●							
焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	45		△						
たまねぎ(生)	15								
生おろししょうが	0.3	△	△						
清酒	2		△						
濃口しょうゆ	2.5		●						
米油(炒焼用)	1.5								
煮 ④切り干し大根	4								
にんじん(皮つき、生)	8								
さつま揚げ(カット)	8	△		△	△				
(冷)きやいんげん	5								
かつお削り節(だし用)	0.5								
三温糖	1								
みりん(本みりん)	0.5		△						
濃口しょうゆ	1.7		●						
煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	20								
焼き豆腐	35		△						
はくさい(生)	35								
たまねぎ(生)	25								
つきこんにやく	15								
にんじん(皮つき、生)	10								
青ねぎ(太い物)	10								
かつお削り節(だし用)	1								
清酒	1		△						
三温糖	3								
みりん(本みりん)	1		△						
濃口しょうゆ	3		●						
淡口しょうゆ	2		●						

○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。