

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。

[illegible]

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)のみ該当箇所にも●・△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。)
○法令で規定する推奨原材料20品目については、配合表と学校給食献立詳細の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。
○各食品のコンタミネーション(食品を製造する際に原材料として使用していないにも関わらず、機械や器具等からアレルギ物質が意図せず混入すること)については、配合表でご確認ください。

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9日(月)

①ごはん
②牛乳
③さつまいもの米粉天ぷら
④とりそばろどんの具
⑤草津第二小オリジナルみそ汁

炊

①米(精白米)

92.16

炊

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

10.24

食塩

0.128

米油

5.12

煮

④鶏もも肉(ミンチ)

51.2

△

△

△

(冷)とうもろこし

△

△

△

(冷)さいいんげん

6.4

生おろししょうが

0.384

△

△

清酒

1.92

△

みりん(本みりん)

1.28

△

三温糖

2.56

濃口しょうゆ

3.84

●

煮

⑤豚もも肉(スライス)

10.24

△

星型かまぼこ(黄色)

6.4

△

豆腐(冷・サイコロ)

38.4

△

たまねぎ(生)

25.6

青ねぎ(細い物)

6.4

乾燥わかめ(カット)

0.256

△

△

煮干し(だし用)

3.84

△

△

みそ(滋賀県産)

3.84

みそ(国内産)

6.4

△

△

△

△

△

さつまいもの米粉天ぷら…
中学生3枚

令和7年6月10日(火)

①ごはん
②牛乳
③あじの磯辺揚げ
④味付けきゅうり
⑤肉じゃが

炊

①米(精白米)

92.16

炊

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③(冷)あじ角切

57.6

△

清酒

1.28

△

濃口しょうゆ

下味

2.304

●

生おろししょうが

0.128

△

△

でん粉(じゃがいも)

衣

11.52

青のり

0.256

△

△

米油

6.4

冷

④きゅうり(生)

51.2

濃口しょうゆ

下味

2.304

●

ごま油

1.024

煮

⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)

25.6

にんにく(皮つき、生)

25.6

たまねぎ(生)

44.8

じゃがいも(生)

64

つきこんにやく

19.2

(冷)さいいんげん

6.4

かつお削り節(だし用)

1.28

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

△

令和7年6月11日(水)

①ごはん
②牛乳
③タッカルビ
④ほうれん草ともやしのナムル
⑤トック
⑥布林(中学生のみ)

炊

①米(精白米)

92.16

炊

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③鶏もも肉(皮つき、2cm角)

51.2

キャベツ(生)

19.2

たまねぎ(生)

12.8

生おろししょうが

0.384

△

△

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

清酒

1.28

△

濃口しょうゆ

下味

1.92

●

三温糖

1.28

赤みそ

2.304

△

△

△

△

△

コチュジャン

0.384

△

米油(炒焼用)

2.56

冷

④ほうれんそう(生)

19.2

にんにく(皮つき、生)

12.8

緑豆もやし(生)

25.6

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

三温糖

0.64

濃口しょうゆ

下味

2.56

●

ごま油

0.64

白すりごま

2.56

煮

⑤豚もも肉(スライス)

12.8

△

たまねぎ(生)

38.4

トック

16.64

にんにく(皮つき、生)

12.8

青ねぎ(細い物)

6.4

中華の素

1.28

△

△

△

△

△

食塩

0.128

淡口しょうゆ

1.92

●

煮

⑥(冷)布林(1食用)

40

△

△

△

令和7年6月12日(木)

①麦入りごはん
②牛乳
③ホキのレモンソースかけ
④きゅうりとコーンのサラダ
⑤チキンカレー

炊

①米(精白米)

80.384

おおもぐ(米粒麦)滋賀県産

9.216

△

炊

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)

57.6

△

清酒

下味

1.28

△

でん粉(じゃがいも)

10.24

米油

7.68

レモン果汁

2.56

みりん(本みりん)

0.64

△

三温糖

下味

2.304

淡口しょうゆ

1.92

●

食塩

0.128

冷

④きゅうり(生)

38.4

にんにく(皮つき、生)

12.8

(冷)とうもろこし

10.24

△

△

△

フレンチドレッシング

7.68

△

△

△

△

食塩

0.128

煮

⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)

25.6

たまねぎ(生)

38.4

にんにく(皮つき、生)

25.6

じゃがいも(生)

57.6

(冷)さいいんげん

6.4

(冷)白いんげん豆(ペースト)

10.24

△

△

△

△

△

米油(炒焼用)

0.128

カレールウ(アレルゲンフリー)

14.08

△

△

△

△

△

カレールウ中辛(アレルゲンフリー)

1.28

△

△

△

トマトケチャップ(3kg入)

3.84

△

ウスターソース

1.92

△

△

△

△

△

純力カレー粉

0.256

△

△

△

△

△

食塩

0.064

令和7年6月13日(金)

①減量バターリッチパン
②牛乳
③豚もも肉(厚目短冊)
清酒
食塩
こしょう
米油(炒焼用)
トマトケチャップ(3kg入)
トマトビュール
三温糖
ウスターソース

炊

①減量バターリッチパン

75

△

●

●

△

△

△

△

炊

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③豚もも肉(厚目短冊)

64

△

清酒

1.28

△

食塩

下味

0.128

こしょう

0.0128

△

△

△

米油(炒焼用)

1.28

トマトケチャップ(3kg入)

8.96

△

トマトビュール

下味

3.84

△

三温糖

1.536

ウスターソース

0.384

△

△

△

△

△

冷

④まぐろ(油漬フレーク)レトルト

12.8

△

△

△

だいこん(根、皮つき、生)

38.4

にんにく(皮つき、生)

10.24

食塩

下味

0.064

淡口しょうゆ

0.64

●

ノンエッグマヨネーズ(1kg)

8.96

△

△

△

△

煮

⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)

12.8

じゃがいも(生)

32

たまねぎ(生)

25.6

にんにく(皮つき、生)

12.8

(冷)とうもろこし

12.8

△

△

△

マッシュルーム(水煮・スライス)

6.4

△

パセリ(乾)

0.0384

△

△

△

△

(冷)クリームコーン

12.8

スープストック

0.896

△

△

△

△

△

米粉ベシャメルソース

10.24

食塩

0.128

こしょう

0.0256

△

△

△

○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。）

○法令で規定する推奨原材料20品目については、配合表と学校給食献立詳細の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。

○各食品のコンタミネーション（食品を製造する際に原材料として使用していないにも関わらず、機械や器具等からアレルギー物質が意図せず混入すること）については、配合表でご確認ください。

留意点:

3

●

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]

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)のみ該当箇所にも●・△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。)
○法令で規定する推奨原材料20品目については、配合表と学校給食献立詳細の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。
○各食品のコンタミネーション(食品を製造する際に原材料として使用していないにも関わらず、機械や器具等からアレルギー物質が意図せず混入すること)については、配合表でご確認ください。

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6月23日(月)										
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										
食品名	数量 g	卵	乳	小麦 粉	えび な	かに	そば	落花生	くるみ	
①中華麺(学校給食用)	230	△	●			△				
②牛乳(飲用)	206		●							
③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64									
清酒	1.28			△						
(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△	△				
生おろししょうが	0.384	△	△							
でん粉(じゃがいも)	12.8									
米油	6.4									
白ねぎ(生)	6.4									
酢	2.56			△						
三温糖	2.56									
濃口しょうゆ	2.56			●						
④春雨 カット	5.12									
にんじん(皮つき、生)	10.24									
きゅうり(生)	25.6									
乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△				
酢	2.304			△						
三温糖	1.28									
淡口しょうゆ	2.304			●						
米油(炒焼用)	1.024									
⑤豚もも肉(スライス)	25.6			△						
たまねぎ(生)	19.2									
はくさい(生)	25.6									
にんじん(皮つき、生)	12.8									
干しいたけ(干切り)	0.384									
(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△						
にら(生)	3.84									
ごま油	0.64									
中華の素	3.84	△	△	△	△	△			△	
淡口しょうゆ	3.84			●						
食塩	0.384									

5

●=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)						
	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						
	食品名	数量g	卵	乳	小麦	大豆	牛肉
炊	①米(精白米)	92.16					
	②牛乳(飲用)	206	●				
焼	③豚もも肉(厚目短冊) たまねぎ(生) 生おろししょうが 清酒 濃口しょうゆ 米油(炒焼用)	57.6 19.2 0.384 2.56 3.2 1.92		△ △ △ ●			
煮	④切り干し大根 にんじん(皮つき、生) さつま揚げ(カット) (冷)さやいんげん かつお削り節(だし用) 三温糖 みりん(本みりん) 濃口しょうゆ	5.12 10.24 10.24 6.4 0.64 1.28 0.64 2.176			△ △ △ △ ●		
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角) 焼き豆腐 はくさい(生) たまねぎ(生) つきこんにゃく にんじん(皮つき、生) 青ねぎ(太い物) かつお削り節(だし用) 清酒 三温糖 みりん(本みりん) 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ	25.6 44.8 44.8 32 19.2 12.8 12.8 1.28 1.28 3.84 1.28 3.84 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)のみ該当箇所にも●・△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。)
○法令で規定する推奨原材料20品目については、配合表と学校給食献立詳細の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。
○各食品のコンタミネーション(食品を製造する際に原材料として使用しているものにも関わらず、機械や器具等からアレルギー物質が意図せず混入すること)については、配合表でご確認ください。