

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。

[illegible]

○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いません。(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。

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9月1日(月)

①救給カレー

②牛乳

③ハンバーグケチャップソースかけ

④わかめサラダ

⑤和風ドレッシング(1食用)

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①救給カレー(一食用非常食)	250	△	△	△	△	△			
②牛乳(飲用)	206		●						
③(冷)オールボーハンバーグ	60	△	△	△					
米油(炒焼用)	0.5								
トマトケチャップ(30g入)	5		△						
三温糖	0.5								
ウスターソース	たれ	0.2	△	△	△	△	△	△	
ぶどう酒(赤)	0.5		△						
でん粉(じゃがいも)	0.3								
④乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△			
きゅうり(生)	12								
にんじん(皮つき、生)	3								
春雨 カット	3								
⑤和風ドレッシング(1食用)	8	△	△	△				△	

炊

令和7年9月2日(火)

①麦入りごはん

②牛乳

③みそ豚丼の具

④ゴーヤのかき揚げ

⑤もずくスープ

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	62.8								
おむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△					
②牛乳(飲用)	206		●						
③豚もも肉(スライス)	35			△					
緑豆もやし(生)	20								
青ねぎ(細い物)	5								
生おろししょうが	0.2		△	△					
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			
淡口しょうゆ	1		●						
三温糖	2								
清酒	0.5			△					
④たまねぎ(生)	15								
にがうり(スライス)	3								
かぼちゃ(皮つき・千切り)	10								
焼きちくわ(5mmカット)	8	△			△	△			
食塩	0.2								
薄力粉(1等)	7		●						
米油	5								
⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	10								
もずく(冷凍)	10			△	△	△			
たまねぎ(生)	30								
にんじん(皮つき、生)	10								
えのきたけ(生)	10								
(冷)とうもろこし	5								
中華の素	1	△	△	△	△	△		△	
淡口しょうゆ	2			●					
食塩	0.1								
こしょう	0.01	△	△	△					

炊

令和7年9月3日(水)

①ごはん

②牛乳

③たらこの磯辺揚げ

④じゃがいものうま煮

⑤豆腐とゆばのすまし汁

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	72								
②牛乳(飲用)	206		●						
③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	45								
清酒	1			△					
食塩	0.2				△	△			
青のり	0.1								
でん粉(じゃがいも)	10								
米油	5								
④豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△					
生おろししょうが	0.2		△	△					
じゃがいも(生)	45								
(冷)さやいんげん	5								
かつお削り節(だし用)	0.5								
濃口しょうゆ	2.5		●						
三温糖	1.5								
みりん(本みりん)	0.5			△					
⑤豆腐(冷・サイコロ)	35			△					
湯葉(干し)	0.5								
にんじん(皮つき、生)	5								
たまねぎ(生)	20								
青ねぎ(細い物)	3								
かつお削り節(だし用)	2.5								
だし用昆布	0.5			△	△				
淡口しょうゆ	3		●						
食塩	0.3								

揚

令和7年9月4日(木)

①ごはん

②牛乳

③豚肉のあまからあえ

④れんこんの炒め煮

⑤沢煮桜

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	72								
②牛乳(飲用)	206		●						
③豚もも肉(2cm角切)	45			△					
食塩	0.1								
こしょう	0.01	△	△	△					
清酒	1		△						
でん粉(じゃがいも)	8								
米油	5								
三温糖	2								
濃口しょうゆ	2		●						
でん粉(じゃがいも)	0.2								
④れんこん水煮(約3mmスライス)	8								
つきこんにやく	20								
にんじん(皮つき、生)	12								
(冷)さやいんげん	3								
濃口しょうゆ	2.5		●						
三温糖	1								
みりん(本みりん)	1		△						
米油(炒焼用)	0.5								
⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10								
たまねぎ(生)	20								
里芋(スライス)	15								
にんじん(皮つき、生)	10								
洗いごぼう	5								
たけのこ水煮(千切り)	5								
青ねぎ(細い物)	3								
かつお削り節(だし用)	2.5								
だし用昆布	0.5				△	△			
淡口しょうゆ	3		●						
食塩	0.2								

揚

令和7年9月5日(金)

①ごはん

②牛乳

③焼きとり風

④チンゲン菜ともやしのごまあえ

⑤じゃがいものみそ汁

⑥小魚

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	72								
②牛乳(飲用)	206		●						
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45								
白ねぎ(生)	5								
生おろししょうが	0.1		△	△	△				
清酒	1		△						
濃口しょうゆ	3				●				
三温糖	0.8								
みりん(本みりん)	1			△					
米油(炒焼用)	1								
④チンゲンサイ(生)	20								
緑豆もやし(生)	30								
三温糖	0.5								
濃口しょうゆ	2				●				
白すりごま	1.5								
⑤じゃがいも(生)	30								
たまねぎ(生)	20								
にんじん(皮つき、生)	5								
油揚げ(冷・短冊切り)	8								
青ねぎ(細い物)	3								
煮干し(だし用)	3				△	△			
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			
みそ(滋賀県産)	5								
⑥小魚(1食用)	5				△	△			

炊

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

3 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。

[illegible]

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

4 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9月15日(月)

敬老の日

数量g

卵乳

小麦

か

そば

花

くるみ

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③厚揚げ(約10g)

45

米油

6

鶏もも肉(ミンチ)

10

青ねぎ(細い物)

2

生おろししょうが

0.2

△

△

みそ(国内産)

3

△

△

△

△

△

三温糖

1.5

みりん(本みりん)

1.5

△

でん粉(じゃがいも)

0.2

④豚もも肉(スライス)

10

△

洗いごぼう

15

つきこんにやく

15

(冷)さやいんげん

5

生おろししょうが

0.1

△

△

三温糖

1.8

清酒

1

△

濃口しょうゆ

2.2

●

みりん(本みりん)

0.5

△

⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)

6

△

△

△

にんじん(皮つき、生)

10

えのきたけ(生)

15

たまねぎ(生)

30

青ねぎ(細い物)

3

乾燥わかめ(カット)

0.2

△

△

かつお削り節(だし用)

2.5

だし用昆布

0.5

△

△

淡口しょうゆ

3

●

食塩

0.3

令和7年9月16日(火)

数量g

卵乳

小麦

か

そば

花

くるみ

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③厚揚げ(約10g)

45

米油

6

鶏もも肉(ミンチ)

10

青ねぎ(細い物)

2

生おろししょうが

0.2

△

△

みそ(国内産)

3

△

△

△

△

△

三温糖

1.5

みりん(本みりん)

1.5

△

でん粉(じゃがいも)

0.2

④豚もも肉(スライス)

10

△

洗いごぼう

15

つきこんにやく

15

(冷)さやいんげん

5

生おろししょうが

0.1

△

△

三温糖

1.8

清酒

1

△

濃口しょうゆ

2.2

●

みりん(本みりん)

0.5

△

⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)

6

△

△

△

にんじん(皮つき、生)

10

えのきたけ(生)

15

たまねぎ(生)

30

青ねぎ(細い物)

3

乾燥わかめ(カット)

0.2

△

△

かつお削り節(だし用)

2.5

だし用昆布

0.5

△

△

淡口しょうゆ

3

●

食塩

0.3

令和7年9月17日(水)

数量g

卵乳

小麦

か

そば

花

くるみ

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③(冷)しろさけ切身

50

△

清酒

1

△

食塩

0.2

米油(炒焼用)

1.5

④はくさい(生)

25

こまつな(生)

15

にんじん(皮つき、生)

8

三温糖

0.3

濃口しょうゆ

2

●

白すりごま

2.5

⑤豚もも肉(スライス)

15

△

(冷)里芋

45

だいこん(根、皮つき、生)

30

角切りこんにやく(1.5cm角)

25

にんじん(皮つき、生)

20

ぶなしめじ(生)

3

(冷)さやいんげん

3

かつお削り節(だし用)

1.2

清酒

1

△

三温糖

3

濃口しょうゆ

4.5

●

みりん(本みりん)

1

△

⑥(冷)アセロラゼリー(1食用)

40

△

△

令和7年9月18日(木)

数量g

卵乳

小麦

か

そば

花

くるみ

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③豚もも肉(厚目短冊)

50

△

米油(炒焼用)

1

青ピーマン(生)

3

清酒

1

△

三温糖

0.5

濃口しょうゆ

3

●

みりん(本みりん)

1

△

④チンゲンサイ(生)

20

緑豆もやし(生)

25

まぐろ(油漬フレーク)レトルト

8

△

△

△

三温糖

0.5

濃口しょうゆ

2

●

⑤豆腐(冷・サイコロ)

25

△

油揚げ(冷・短冊切り)

10

だいこん(根、皮つき、生)

15

にんじん(皮つき、生)

8

里芋(スライス)

15

かつお削り節(だし用)

2.5

だし用昆布

0.5

△

△

食塩

0.3

淡口しょうゆ

3

●

令和7年9月19日(金)

数量g

卵乳

小麦

か

そば

花

くるみ

①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③(冷)小あゆ

26

△

△

△

△

△

生おろししょうが

0.3

△

△

清酒

2

濃口しょうゆ

2

●

でん粉(じゃがいも)

6

米油

4

④豚もも肉(ミンチ)

6

△

△

△

角切り赤こんにやく(1.5cm角)

35

生おろししょうが

0.1

△

△

三温糖

1.8

濃口しょうゆ

2.5

●

みりん(本みりん)

1

△

⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)

20

たまねぎ(生)

30

はくさい(生)

40

焼き豆腐

30

△

にんじん(皮つき、生)

20

青ねぎ(太い物)

5

かつお削り節(だし用)

1.2

清酒

1

△

三温糖

2.5

濃口しょうゆ

5

●

○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いません。(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

●=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]

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

6 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9月29日(月)							
①わかめごはん							
②牛乳							
③さつまいもの米粉天ぷら							
④きんぴらごぼう							
⑤豆腐のみそ汁							
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	かき	そば	落花生
炊①米(精白米)	72						
わかめごはんの素	1.8			△	△		
炊②牛乳(飲用)	206	●					
揚③さつまいも(斜め輪切・20g)	40						
上新粉(米粉)	8						
食塩	0.2						
米油	5						
炒④豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△			
洗いごぼう	20						
にんじん(皮つき、生)	10						
青ピーマン(生)	3						
濃口しょうゆ	2.2		●				
三温糖	0.8						
みりん(本みりん)	0.8			△			
米油(炒焼用)	0.5						
煮⑤たまねぎ(生)	20						
油揚げ(冷・短冊切り)	8						
豆腐(冷・サイコロ)	35			△			
にんじん(皮つき、生)	5						
青ねぎ(細い物)	3						
煮干し(だし用)	3				△	△	
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	
みそ(滋賀県産)	5						
さつまいもの米粉天ぷら 小学生2枚							

令和7年9月30日(火)							
①ごはん							
②飲むヨーグルト							
③あじのごまだれかけ							
④もやしと白菜あえもの							
⑤豚じゃが							
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	かき	そば	落花生
炊①米(精白米)	72						
炊②ジョア(プレーン)	125	●					
揚③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り)	45			△			
食塩	0.1						
清酒	1			△			
でん粉(じゃがいも)	5						
米油	6						
白すりごま	1						
ごま(いり)	1						
三温糖	2						
みりん(本みりん)	1			△			
濃口しょうゆ	2			●			
でん粉(じゃがいも)	0.3						
冷④緑豆もやし(生)	30						
はくさい(生)	15						
にんじん(皮つき、生)	5						
三温糖	0.5						
濃口しょうゆ	2			●			
煮⑤豚もも肉(スライス)	10			△			
じゃがいも(生)	50						
たまねぎ(生)	35						
にんじん(皮つき、生)	20						
つきこんにやく	20						
(冷)さやいんげん	5						
かつお削り節(だし用)	1						
三温糖	2.5						
濃口しょうゆ	5			●			
みりん(本みりん)	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いません。(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。