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8月27日(水)

①ごはん
②牛乳
③そぼろ丼の具
④かぼちゃのから揚げ
⑤たまねぎのすまし汁
⑥プリン

	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		●						
炒	③豚もも肉(ミンチ)	51.2	△	△	△					
	(冷)とうもろこし	10.24								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	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			●					
揚	④かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	64								
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	食塩	0.128								
	米油	8.96								
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	25.6								
	たまねぎ(生)	44.8								
	里芋(スライス)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	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				△	△			
	食塩	0.384								
	淡口しょうゆ	3.84			●					
直送	⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△					

令和7年8月28日(木)

①ごはん
②牛乳
③さわらのしょうがたれかけ
④味付けきゅうり
⑤春雨スープ
⑥かつおふりかけ

	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	△	△	△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	米油(炒焼用) (下味)	2.56								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	生おろししょうが (たれ)	0.256		△	△					
	三温糖 (たれ)	1.92								
	みりん(本みりん) (たれ)	0.64			△					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.384								
冷	④きゅうり(生)	51.2								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	三温糖 (たれ)	0.64								
	ごま油 (たれ)	0.64								
	ごま(いり)	1.92								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	25.6			△					
	たまねぎ(生)	25.6								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	えのきたけ(生)	6.4								
	青ねぎ(細い物)	6.4								
	春雨　カット	5.12								
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	中華の素	1.92	△	△	△	△	△			△
	食塩	0.384								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	⑥かつおふりかけ(1食用)	2.5				△	△			

令和7年8月29日(金)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉とさつまいもの甘酢あん
④キャベツとウインナーの炒め物
⑤とうがんのみそ汁

	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		●						
揚	③鶏むね肉(皮つき、2cm角)	38.4								
	さつまいも(皮つき・2cm角)	25.6								
	食塩 (下味)	0.128								
	こしょう (下味)	0.0128	△	△	△					
	でん粉(じゃがいも)	7.68								
	米油	7.68								
	酢 (たれ)	1.28			△					
	三温糖 (たれ)	1.92								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.304			●					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.256								
炒	④ソーセージ(ウインナー)5mm輪切	12.8	△	△	△					
	キャベツ(生)	32								
	青ピーマン(生)	6.4								
	米油(炒焼用)	0.384								
	スープストック	0.256	△	△	△	△	△			
	食塩	0.128								
	こしょう	0.0256	△	△	△					
煮	⑤油揚げ(冷・短冊切り)	12.8								
	とうがん(生)	25.6								
	たまねぎ(生)	38.4								
	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								

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		●						
焼	③（冷）オールポークハンバーグ	80	△	△	△					
	米油（炒焼用）	0.64								
	トマトケチャップ（3kg入）	6.4		△						
	三温糖	0.64								
	ウスターソース（たれ）	0.256	△	△	△	△	△			
	ぶどう酒（赤）	0.64		△						
	でん粉（じゃがいも）	0.384								
冷	④乾燥わかめ（カット）	0.64				△	△			
	きゅうり（生）	15.36								
	にんじん（皮つき，生）	3.84								
	春雨　カット	3.84								
	⑤和風ドレッシング（1食用）	8	△	△	△				△	

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
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		●						
炒	③豚もも肉（スライス）	44.8			△					
	緑豆もやし（生）	25.6								
	青ねぎ（細い物）	6.4								
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	みそ（国内産）	3.84	△	△	△	△	△			
	淡口しょうゆ	1.28			●					
	三温糖	2.56								
	清酒	0.64			△					
揚	④たまねぎ（生）	19.2								
	にがうり（スライス）	3.84								
	かぼちゃ（皮付き・千切り）	12.8								
	焼きちくわ（5mmカット）	10.24	△			△	△			
	食塩（衣）	0.256								
	薄力粉（1等）（衣）	8.96			●					
	米油	6.4								
煮	⑤鶏もも肉（皮なし、1cm角）	19.2								
	もずく（冷凍）	12.8			△	△	△			
	たまねぎ（生）	38.4								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	えのきたけ（生）	12.8								
	（冷）とうもろこし	6.4								
	中華の素	1.28	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	食塩	0.128								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和7年9月3日(水)

①ごはん
②牛乳
③たらの磯辺揚げ
④じゃがいものうま煮
⑤豆腐とゆばのすまし汁（新堂中）

	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）たら（皮なし、2cm角切）	64								
	清酒（下味）	1.28			△					
	食塩（下味）	0.256								
	青のり（衣）	0.128				△	△			
	でん粉（じゃがいも）（衣）	12.8								
	米油	6.4								
煮	④豚もも肉（ミンチ）	19.2	△	△	△					
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	じゃがいも（生）	57.6								
	（冷）さやいんげん	6.4								
	かつお削り節（だし用）	0.64								
	濃口しょうゆ	3.2			●					
	三温糖	1.92								
	みりん（本みりん）	0.64			△					
煮	⑤豆腐（冷・サイコロ）	44.8			△					
	湯葉（干し）	0.64								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	たまねぎ（生）	25.6								
	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								

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沢煮椀

	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）	57.6			△					
	食塩（下味）	0.128								
	こしょう（下味）	0.0128	△	△	△					
	清酒（下味）	1.28			△					
	でん粉（じゃがいも）	10.24								
	米油	6.4								
	三温糖（たれ）	2.56			●					
	濃口しょうゆ（たれ）	2.56			●					
	でん粉（じゃがいも）（たれ）	0.256								
炒	④れんこん水煮（約3mmスライス）	10.24								
	つきこんにゃく	25.6								
	にんじん（皮つき，生）	15.36								
	（冷）さやいんげん	3.84								
	濃口しょうゆ	3.2			●					
	三温糖	1.28								
	みりん（本みりん）	1.28			△					
	米油（炒焼用）	0.64								
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1cm角）	19.2								
	たまねぎ（生）	25.6								
	里芋（スライス）	19.2								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	洗いごぼう	6.4								
	たけのこ水煮（千切り）	6.4								
	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	0.256								

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
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）	6.4								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ	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）	1.28								
冷	④チンゲンサイ（生）	25.6								
	緑豆もやし（生）	38.4								
	三温糖（たれ）	0.64								
	濃口しょうゆ（たれ）	2.56			●					
	白すりごま	1.92								
煮	⑤じゃがいも（生）	38.4								
	たまねぎ（生）	25.6								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	油揚げ（冷・短冊切り）	10.24								
	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								
	⑥小魚（1食用）	5				△	△			

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9月8日(月)

①ごはん
②牛乳
③きびなごの香味揚げ
④キャベツのゆかりあえ
⑤大根の煮物

	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)きびなご	38.4				△	△			
	清酒 (下味)	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.176			●					
	でん粉(じゃがいも) (衣)	10.24								
	パセリ(乾) (衣)	0.064	△	△	△				△	
	米油	5.12								
冷	④キャベツ(生)	38.4								
	きゅうり(生)	12.8								
	ゆかり粉	0.256	△	△	△				△	
	食塩	0.128								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	32			△					
	だいこん(根，皮つき，生)	64								
	(冷)里芋	51.2								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	25.6								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	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			△					

令和7年9月9日(火)

①栗ごはん
②牛乳
③鶏肉のしょうが焼き
④ほうれん草と白菜のあえ物
⑤さつまいものみそ汁

	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)	81.408								
	むき栗ダイスカット	12.8								
	食塩	0.64								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64								
	生おろししょうが	0.384		△	△					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	3.2			●					
	米油(炒焼用) (下味)	1.28								
冷	④ほうれんそう(生)	12.8								
	はくさい(生)	44.8								
	菊型かまぼこ	6.4			△					
	淡口しょうゆ (たれ)	2.304			●					
	三温糖 (たれ)	0.384								
煮	⑤さつまいも(皮つき・1.5cm角)	38.4								
	たまねぎ(生)	25.5								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	油揚げ(冷・短冊切り)	10.24								
	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								

令和7年9月10日(水)

①ごはん
②牛乳
③ちくわの米粉青花天ぷら
④白菜の昆布あえ
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焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△			△	△			
	青花粉 (衣)	0.0768								
	上新粉(米粉) (衣)	6.4								
	米油	5.12								
冷	④はくさい(生)	57.6								
	きゅうり(生)	12.8								
	塩昆布	1.024			●	△	△			
	食塩	0.064								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10.24			△					
	高野豆腐(1cm角)	10.24								
	たまねぎ(生)	51.2								
	じゃがいも(生)	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	たけのこ水煮	10.24								
	(冷)グリンピース	3.84								
	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			△					

ちくわの米粉青花天ぷら…
中学生　2本

令和7年9月11日(木)

①ごはん
②牛乳
③カレイのから揚げ
④水菜ともやしとにんじんのゴマナムル(松原中)
⑤豆腐と油揚げのみそ汁

	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		●						
揚	③(冷)カレイ切身	50	△	△	△	△				
	食塩 (下味)	0.384								
	でん粉(じゃがいも) (下味)	10.24								
	米油 (下味)	7.68								
冷	④きょうな(水菜)草津市産	12.8								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	緑豆もやし(生)	44.8								
	三温糖 (たれ)	0.384								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	ごま油 (たれ)	0.64								
	白すりごま (たれ)	1.92								
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	38.4			△					
	油揚げ(冷・短冊切り)	10.24								
	たまねぎ(生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	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								

令和7年9月12日(金)

①黒糖パン
②牛乳
③豚肉のトマトソースかけ
④きゅうりとツナのサラダ
⑤コーンポタージュ

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
直送	①黒糖パン	85	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(厚目短冊)	57.6			△					
	たまねぎ(生)	12.8								
	清酒 (下味)	1.28			△					
	食塩 (下味)	0.128								
	こしょう (下味)	0.0128	△	△	△					
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	1.28								
	トマトケチャップ(3kg入)	8.96		△						
	トマトピューレ (たれ)	2.56		△						
	三温糖 (たれ)	0.64								
	ウスターソース (たれ)	0.384	△	△	△	△	△			
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.384								
冷	④にんじん(皮つき，生)	6.4								
	きゅうり(生)	38.4								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10.24	△	△	△					
	フレンチドレッシング	6.4	△	△	△				△	
	食塩	0.0256								
煮	⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								
	じゃがいも(生)	25.6								
	たまねぎ(生)	25.6								
	にんじん(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		△						
	(冷)グリンピース	3.84								
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8	△	△	△	△	△			
	スープストック	0.64	△	△	△	△	△			
	米粉ベシャメルソース	7.68								
	食塩	0.0256								
	こしょう	0.0256	△	△	△					

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9月15日(月)

敬老の日

令和7年9月16日(火)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④豚肉とごぼうのしぐれ煮
⑤わかめのすまし汁

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③厚揚げ(約10g)	64								
	米油	7.68								
	鶏もも肉(ミンチ)	12.8								
	青ねぎ(細い物)	2.56								
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	みそ(国内産) たれ	3.84	△	△	△	△	△			
	三温糖	1.92								
	みりん(本みりん)	1.92			△					
	でん粉(じゃがいも)	0.256								
煮	④豚もも肉(スライス)	19.2			△					
	洗いごぼう	19.2								
	つきこんにゃく	19.2								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	三温糖	2.304								
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ	2.816			●					
	みりん(本みりん)	0.64			△					
煮	⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	7.68	△			△	△			
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	えのきたけ(生)	19.2								
	たまねぎ(生)	38.4								
	青ねぎ(細い物)	3.84								
	乾燥わかめ(カット)	0.256				△	△			
	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								

令和7年9月17日(水)

①ごはん
②牛乳
③さけの塩焼き
④白菜と小松菜のごまあえ
⑤里芋と豚肉の煮物
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		●						
焼	③(冷)しろさけ切身	70			△					
	清酒	1.28			△					
	食塩 下味	0.256								
	米油(炒焼用)	1.92								
冷	④はくさい(生)	32								
	こまつな(生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	三温糖	0.384								
	濃口しょうゆ たれ	2.56			●					
	白すりごま	3.2								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	19.2			△					
	(冷)里芋	57.6								
	だいこん(根，皮つき，生)	38.4								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	32								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	ぶなしめじ(生)	3.84								
	(冷)さやいんげん	3.84								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	清酒	1.28			△					
	三温糖	3.84								
	濃口しょうゆ	5.76			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
最速	⑥(冷)アセロラゼリー(1食用)	40	△	△						

令和7年9月18日(木)

①ごはん
②牛乳
③豚肉の鉄板焼き
④チンゲン菜とツナのあえ物
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豚もも肉(厚目短冊)	64			△					
	青ピーマン(生)	3.84								
	清酒	1.28			△					
	三温糖	0.64								
	濃口しょうゆ 下味	3.84			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	米油(炒焼用)	1.28								
冷	④チンゲンサイ(生)	25.6								
	緑豆もやし(生)	32								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8	△	△	△					
	三温糖 たれ	0.64								
	濃口しょうゆ	2.56			●					
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	32			△					
	油揚げ(冷・短冊切り)	12.8								
	だいこん(根，皮つき，生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	里芋(スライス)	19.2								
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.64				△	△			
	食塩	0.384								
	淡口しょうゆ	3.84			●					

令和7年9月19日(金)

①ごはん
②牛乳
③こあゆのかりん揚げ
④赤こんにゃくのそぼろ煮
⑤かしわのじゅんじゅん

	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)小あゆ	38.4	△	△	△	△	△			
	生おろししょうが	0.384		△	△					
	清酒 下味	2.56			△					
	濃口しょうゆ	2.56			●					
	でん粉(じゃがいも)	7.68								
	米油	5.12								
煮	④豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△					
	角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	44.8								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	三温糖	2.304								
	濃口しょうゆ	3.2			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	25.6								
	たまねぎ(生)	38.4								
	はくさい(生)	51.2								
	焼き豆腐	38.4			△					
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	青ねぎ(太い物)	10.24								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	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9月22日(月)

①麦入りごはん
②牛乳
③鶏肉のガーリック焼き
④ごぼうサラダ
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			△					
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64								
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	ぶどう酒(白)	1.28		△						
	食塩 (下味)	0.256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	米油(炒焼用)	1.92								
冷	④洗いごぼう	12.8								
	きゅうり(生)	25.6								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6.4	△	△	△				△	
	淡口しょうゆ (たれ)	0.64			●					
	食塩	0.0256								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	20			△					
	にんじん(皮つき，生)	32								
	たまねぎ(生)	70.4								
	マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4		△						
	(冷)グリンピース	3.84								
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8	△	△	△	△	△			
	ハヤシルウ(低アレルゲン)	15.36	△	△	△	△	△	△	△	△
	トマトケチャップ(3kg入)	1.92		△						
	ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△			
	食塩	0.128								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和7年9月23日(火)

秋分の日

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9月24日(水)

①ごはん
②牛乳
③大学芋
④きゅうりの中華あえ
⑤マーボー豆腐

	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(皮つき・2cm角)	64								
	米油	6.4								
	三温糖 (たれ)	3.84								
	濃口しょうゆ (たれ)	0.128			●					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.64								
冷	④春雨　カット	3.84								
	きゅうり(生)	32								
	鶏ささみほぐし身(水煮)	6.4	△	△	△					
	三温糖 (たれ)	1.28								
	酢 (たれ)	1.92			△					
	淡口しょうゆ (たれ)	1.92			●					
	ごま油 (たれ)	0.64								
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	89.6			△					
	豚もも肉(ミンチ)	25.6	△	△	△					
	たまねぎ(生)	51.2								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	たけのこ水煮(千切り)	6.4								
	青ねぎ(細い物)	3.84								
	干ししいたけ(千切り)	0.384								
	生おろししょうが	0.128		△	△					
	中華の素	0.64	△	△	△	△	△			△
	三温糖	1.28								
	赤みそ	5.12	△	△	△	△	△			
	食塩	0.064								
	濃口しょうゆ	2.56			●					
	豆板醤(1kg入)	0.128								
	でん粉(じゃがいも)	1.28								

令和7年9月25日(木)

①ごはん
②ココア牛乳
③鶏肉のカレーから揚げ(新堂中)
④白菜のあえもの
⑤豚汁

	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		●						
	ココア牛乳の素(1食用)	12.5			△					
揚	③鶏むね肉(皮なし、2cm角)	64								
	濃口しょうゆ (下味)	2.56			●					
	清酒 (下味)	2.56			△					
	純カレー粉 (衣)	0.384	△	△	△	△	△			
	でん粉(じゃがいも) (衣)	12.8								
	米油	6.4								
冷	④はくさい(生)	57.6								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	濃口しょうゆ (たれ)	1.28			●					
	三温糖 (たれ)	0.64								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10.24			△					
	たまねぎ(生)	38.4								
	里芋(スライス)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	えのきたけ(生)	6.4								
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	煮干し(だし用)	3.84				△	△			
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								

令和7年9月26日(金)

①ごはん
②牛乳
③さばの塩焼き
④ひじきの煮物
⑤のっぺい汁

	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	0.384								
	清酒 (下味)	1.28			△					
	米油(炒焼用) (下味)	1.28								
煮	④ひじき	2.304				△	△			
	さつま揚げ(カット)	12.8	△			△	△			
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	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鶏もも肉(皮つき、1cm角)	28								
	里芋(スライス)	32								
	だいこん(根，皮つき，生)	32								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	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	0.256								
	でん粉(じゃがいも)	0.64								
	みりん(本みりん)	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	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米（精白米）	92.16								
	わかめごはんの素	2.304				△	△			
	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（衣）	0.256								
	米油	6.4								
炒	④豚もも肉（ミンチ）	20	△	△	△					
	洗いごぼう	25.6								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	青ピーマン（生）	3.84								
	濃口しょうゆ	2.816			●					
	三温糖	1.024								
	みりん（本みりん）	1.024			△					
	米油（炒焼用）	0.64								
煮	⑤たまねぎ（生）	25.6								
	油揚げ（冷・短冊切り）	10.24								
	豆腐（冷・サイコロ）	44.8								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	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								

さつまいもの米粉天ぷら…
中学生　3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	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（プレーン）	125		●						
揚	③（冷）あじ角切（皮なし、2cm角切り）	57.6			△					
	食塩（下味）	0.128								
	清酒（下味）	1.28			△					
	でん粉（じゃがいも）	6.4								
	米油	7.68								
	白すりごま（たれ）	1.28								
	ごま（いり）（たれ）	1.28								
	三温糖（たれ）	2.56								
	みりん（本みりん）（たれ）	1.28			△					
	濃口しょうゆ（たれ）	2.56			●					
	でん粉（じゃがいも）（たれ）	0.384								
冷	④緑豆もやし（生）	38.4								
	はくさい（生）	19.2								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	三温糖（たれ）	0.64								
	濃口しょうゆ（たれ）	2.56			●					
煮	⑤豚もも肉（スライス）	20			△					
	じゃがいも（生）	64								
	たまねぎ（生）	44.8								
	にんじん（皮つき，生）	25.6								
	つきこんにゃく	25.6								
	（冷）さやいんげん	6.4								
	かつお削り節（だし用）	1.28								
	三温糖	3.2								
	濃口しょうゆ	6.4			●					
	みりん（本みりん）	1.28			△					

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。）