

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。

[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。

# 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8年1月19日(月)											令和8年1月20日(火)											令和8年1月21日(水)											令和8年1月22日(木)											令和8年1月23日(金)										
①ごはん ②飲むヨーグルト ③近江牛丼の具 ④のりしおポテト ⑤老上西小オリジナルすまし汁 ⑥近江米ムース											①ごはん ②牛乳 ③カレーのエスカパーズ ④フレンチサラダ ⑤冬野菜のポトフ											①ごはん ②牛乳 ③チキンのマスタードソーサー ④イギリス風ベイクドポテト ⑤ハッシュドビーフ											①麦入りごはん ②牛乳 ③ガパオライスの具 ④ホキの香り揚げ ⑤チンゲン菜のスープ											①減量バーガーパン ②牛乳 ③ハンバーグケチャップソースかけ ④ツナサラダ ⑤コンソメスープ										
食品名		数量 g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生	食品名		数量 g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生	食品名		数量 g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生	食品名		数量 g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生											
炊	①米(精白米)	72									炊	①米(精白米)	72										炊	①米(精白米)	64.8									※	①減量バーガーパン	55	△	●	●	△	△	△	△	△										
※	②ジョア(プレーン)	125	●									②牛乳(飲用)	206	●										②牛乳(飲用)	206	●									②牛乳(飲用)	206	●																	
炒	③近江牛(もも)スライス	30			△						揚	③(冷)カレー切身	50			△							焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45										炒	③豚もも肉(ミンチ)	40			△														
	つき赤こんにやく	15										清酒	1			△								からし(粒入りマスタード)	1.5	△	△	△	△	△	△	△	△			たまねぎ(生)	15																	
	たまねぎ(生)	20										食塩	0.2											清酒	1			△							青ピーマン(生)	3																		
	生おろししょうが	0.26		△	△							でん粉(じゃがいも)	8											みりん(本みりん)	1			△							濃口しょうゆ	1.5		●																
	かつお削り節(だし用)	0.5										米油	5											濃口しょうゆ	1.5			●							米油(炒焼用)	1																		
	三温糖	2										たまねぎ(生)	5											米油(炒焼用)	3											にんじん(皮つき、生)	3																	
	清酒	1			△							にんじん(皮つき、生)	3											米油(炒焼用)	0.3											酢	3			△														
	濃口しょうゆ	2.5			●							米油(炒焼用)	0.3											ぶどう酒(白)	2.5			△								たれ	2.5		△															
	みりん(本みりん)	0.5			△							食塩	0.4											三温糖	1.5											こしょう	0.01	△	△	△														
												こしょう	0.01	△	△	△								こしょう	0.01	△	△	△																										
揚	④じゃがいも(生)	65									冷	④キャベツ(生)	20												煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	8																												
	青のり	0.05				△	△					きゅうり(生)	15												にんじん(皮つき、生)	20																												
	食塩	0.15										(冷)とうもろこし	7											レモン果汁	0.7																													
	米油	5										レモン果汁	0.7											米油(炒焼用)	1																													
												米油(炒焼用)	1											三温糖	1																													
												食塩	0.2											食塩	0.2																													
												こしょう	0.01	△	△	△								こしょう	0.01	△	△	△																										
煮	⑤星型かまぼこ(黄色)	2			△																					煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	8																											
	梅の花型かまぼこ	5			△							きゅうり(生)	15												にんじん(皮つき、生)	20																												
	豆腐(冷・サイコロ)	20			△							(冷)とうもろこし	7											レモン果汁	0.7																													
	湯葉(干し)	0.3										レモン果汁	0.7											米油(炒焼用)	1																													
	たまねぎ(生)	15										米油(炒焼用)	1											三温糖	1																													
	えのきたけ(生)	5										食塩	0.2											食塩	0.2																													
	青ねぎ(細い物)	2										こしょう	0.01	△	△	△								こしょう	0.01	△	△	△																										
	乾燥わかめ(カット)	0.2				△	△																			煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	8																											
	かつお削り節(だし用)	2.5										にんじん(皮つき、生)	20											たまねぎ(生)	25																													
	だし用昆布	0.35				△	△					じゃがいも(生)	45											かぶ(根、皮つき、生)	15																													
	淡口しょうゆ	3			●							かぶ(根、皮つき、生)	15											(冷)ブロッコリー	5																													
	食塩	0.2										ぶなしめじ(生)	3											スープストック	1.5	△	△	△	△	△	△																							
												スープストック	1.5	△	△	△	△	△	△					食塩	0.5																													
												食塩	0.5											こしょう	0.01	△	△	△																										
												こしょう	0.01	△	△	△								ぶどう酒(白)	1			△																										
												ぶどう酒(白)	1																																									
※	⑥(冷)近江米ムース(1食用)	40	△	△	△																																																	

○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。

# 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、アレルゲン等をご確認ください。

令和8年1月26日(月)											令和8年1月27日(火)											令和8年1月28日(水)											令和8年1月29日(木)											令和8年1月30日(金)																				
①ごはん ②牛乳 ③愛彩菜とかぼちゃの青花かき揚げ ④豚肉のピリ辛炒め ⑤志津南小オリジナルみそ汁											①ごはん ②牛乳 ③豚肉のしょうが焼き ④小松菜のしらすあえ ⑤厚揚げの煮物											①ごはん ②飲むヨーグルト(ブルーベリー) ③ヤンニウムチキン ④チンゲン菜ともやしのナムル ⑤トック											①麦入りごはん ②牛乳 ③豚肉のガーリック焼き ④大根サラダ ⑤チキンカレー											①わかめごはん ②牛乳 ③わかさぎの磯辺揚げ ④きゅうりともやしのごまあえ ⑤鶏じゃが																				
食品名		数量 g	卵	乳	小麦	か	そば	に	そば	くる	食品名		数量 g	卵	乳	小麦	か	そば	に	そば	くる	食品名		数量 g	卵	乳	小麦	か	そば	に	そば	くる	食品名		数量 g	卵	乳	小麦	か	そば	に	そば	くる																					
炊	①米(精白米)	72									炊	①米(精白米)	72										炊	①米(精白米)	72										炊	①米(精白米)	64.8									炊	①米(精白米)	64.8																
	②牛乳(飲用)	206	●								炊	②牛乳(飲用)	206	●									炊	②牛乳(飲用)	206	●									炊	②牛乳(飲用)	206	●								炊	②牛乳(飲用)	206	●															
	③わさび菜(愛彩菜)	5									焼	③豚もも肉(スライス)	40			△							揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45										焼	③豚もも肉(スライス)	45			△							揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45				△											
	かぼちゃ(皮付き・千切り)	10									たまねぎ(生)	20											生おろししょうが	0.3		△	△							濃口しょうゆ	1		●								濃口しょうゆ	1		●																
	たまねぎ(生)	15									清酒	2											下味	2			△							でん粉(じゃがいも)	10										でん粉(じゃがいも)	10																		
揚	焼きちくわ(5mmカット)	5	△				△	△			濃口しょうゆ	2.5			●								米油	5										濃口しょうゆ	0.1		△	△	△	△					濃口しょうゆ	0.8		●																
	食塩	0.2									米油(炒焼用)	1.5											(冷)生おろしにんにく	0.1		△	△	△	△					濃口しょうゆ	0.8										濃口しょうゆ	0.8		●																
	薄力粉(1等)	衣 8		●							冷	④緑豆もやし(生)	20										トマトケチャップ(3kg入)	たれ 4.8		△								コチュジャン	0.8			△							三温糖	2																		
	青花粉	0.06									こまつな(生)	7											にんじん(皮つき、生)	7										(冷)ちりめんじゃこ	1.5			△	△						三温糖	0.3																		
	米油	5									にんじん(皮つき、生)	7											三温糖	たれ 0.3										淡口しょうゆ	1.5			●							淡口しょうゆ	1.5		●																
	炒	④豚もも肉(スライス)	12			△					煮	⑤厚揚げ(約10g)	35										鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	5										にんじん(皮つき、生)	25										じゃがいも(生)	45																		
	たまねぎ(生)	20									だいいん(根、皮つき、生)	35											かつお削り節(だし用)	0.8										三温糖	2										三温糖	2																		
	にんじん(皮つき、生)	10									濃口しょうゆ	3			●								濃口しょうゆ	3			●							淡口しょうゆ	1.5			●							淡口しょうゆ	1.5		●																
	青ピーマン(生)	3									みりん(本みりん)	1			△									豆腐(冷・サイコロ)	20			△							にんじん(皮つき、生)	10										じゃがいも(生)	25																	
	(冷)生おろしにんにく	0.15		△	△	△	△				煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	8										ほうれんそう(生)	5										煮干し(だし用)	2.5				△	△					みそ(国内産)	5	△	△	△	△	△					みそ(滋賀県産)	3							
米油(炒焼用)	0.8																																																															
清酒	1			△																																																												
三温糖	1.5																																																															
濃口しょうゆ	2			●																																																												
みりん(本みりん)	0.5			△																																																												
豆板醤(500g入)	0.13																																																															
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	8																																																														
豆腐(冷・サイコロ)	20			△																																																												
にんじん(皮つき、生)	10																																																															
じゃがいも(生)	25																																																															
ほうれんそう(生)	5																																																															
煮干し(だし用)	2.5						△	△																																																								
みそ(国内産)	5	△	△	△	△	△																																																										
みそ(滋賀県産)	3																																																															