

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せながら、アレルゲン等をご確認ください。

○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、コントamination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12日(月)		令和8年1月13日(火)		令和8年1月14日(水)		令和8年1月15日(木)		令和8年1月16日(金)	
成人の日									
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)	72								
②牛乳(飲用)	206	●							
揚									
③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45								
食塩	0.1								
(冷)生おろしにんにく	0.1	▲	△	▲	△				
生おろししょうが	下味	0.2	△	△					
濃口しょうゆ	2	●							
清酒	1	△							
②牛乳(飲用)	206	●							
揚									
③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△		△	△				
上新粉(米粉)	5								
米油	5								
冷									
④はくさい(生)	20								
きゅうり(生)	20								
三温糖	たれ	0.3							
淡口しょうゆ	たれ	1.5	●						
花かつお	0.5								
煮									
⑤豚もも肉(スライス)	10	△							
にんじん(皮つき、生)	25								
たまねぎ(生)	15								
だいこん(根、皮つき、生)	65								
つきこんにやく	25								
(冷)グリンピース	3								
かつお削り節(だし用)	0.8								
三温糖	2								
濃口しょうゆ	3	●							
淡口しょうゆ	1.5	●							
みりん(本みりん)	1	△							
煮									
⑤にんじん(皮つき、生)	7								
かぶ(根、皮つき、生)	15								
じゃがいも(生)	25								
たまねぎ(生)	10								
青ねぎ(細い物)	2								
煮干し(だし用)	2.5		△	△					
みそ(国内産)	5	△	△	△	△				
みそ(滋賀県産)	3								
ちくわの米粉天ぷら 1, 2年 1本 3年~6年 2本									

○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。

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)	
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えん	かば	そば	落花生	くるみ
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老子西小オリジナルすまし汁									
⑥近江米ムース									
炊 ①米(精白米)	72								
直連 ②ジョア(プレーン)	125	●							
炒 ③近江牛(もも)スライス	30	△							
つき赤こんにゃく	15								
たまねぎ(生)	20								
生おろししょうが	0.26	△△							
かつお削り節(だし用)	0.5								
三温糖	2								
清酒	1	△							
濃口しょうゆ	2.5	●							
みりん(本みりん)	0.5	△							
揚 ④じゃがいも(生)	65								
青のり	0.05	△△							
食塩	0.15								
米油	5								
煮 ⑤星型かまぼこ(黄色)	2	△							
梅の花型かまぼこ	5	△							
豆腐(冷・サイコロ)	20	△							
湯葉(干し)	0.3								
たまねぎ(生)	15								
えのきたけ(生)	5								
青ねぎ(細い物)	2								
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	0.35	△△							
淡口しょうゆ	3	●							
食塩	0.2								
直連 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・えん・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。

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)													
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えん	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えん	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えん	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えん	かに	そば	落花生	くるみ		
①ごはん										①ごはん										①麦入りごはん									①わかめごはん												
②牛乳										②牛乳										②牛乳									②牛乳												
③愛彩菜とかぼちゃの青花き揚げ										③豚肉のしょうが焼き										③ヤンニヨムチキン									③わかさぎの磯辺揚げ												
④豚肉のピリ辛炒め										④小松菜のしらすあえ										④チングン菜ともやしのナムル									④きゅうりともやしのごまあえ												
⑤志津南小オリジナルみそ汁										⑤厚揚げの煮物										⑤トック									⑤チキンカレー												
炊										炊										炊									炊												
①米(精白米)	72									①米(精白米)	72									①米(精白米)	64.8								①米(精白米)	64.8											
(2)牛乳(飲用)	206	●								(2)牛乳(飲用)	206	●								(2)ジョア(ブルーベリー)	125	●							(2)牛乳(飲用)	206	●										
揚										揚										揚									揚												
③わさび葉(愛彩葉)	5									③豚もも肉(スライス)	40	△								③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45								③(冷)わかさぎ	26	△										
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	△△							清酒	2	△										
たまねぎ(生)	15									生おろししょうが	0.26	△△								濃口しょうゆ	1	●							食塩	0.1											
焼きちくわ(5mmカット)	5	△		△△						清酒	下味	2	△							でん粉(じゃがいも)	10								でん粉(じゃがいも)	8											
食塩	0.2									濃口しょうゆ	2.5	●								米油	5								青のり	0.1	△△										
薄力粉(1等)	8	●								米油(炒焼用)	1.5									米油	1								米油	5											
青花粉	0.06									④緑豆もやし(生)	20									④だいこん(根、皮つき、生)	30								④きゅうり(生)	15											
米油	5									④こまつな(生)	7									④にんじん(皮つき、生)	5								④緑豆もやし(生)	25											
炒										④にんじん(皮つき、生)	7									④白すりごま	2.5								④白すりごま	2.5											
④豚もも肉(スライス)	12	△								④(冷)ちりめんじゃこ	1.5	△△								④淡口しょうゆ	0.5	●							④淡口しょうゆ	2	●										
たまねぎ(生)	20									④三温糖	0.3									④ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7	△△△	△						④鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	12											
にんじん(皮つき、生)	10									④(5)厚揚げ(約10g)	35									④にんじん(皮つき、生)	10								④にんじん(皮つき、生)	20											
青ビーマン(生)	3									④鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	5									④三温糖	0.3								④つけこみじん(生)	30											
(冷)生おろしにんにく	0.15	△△△△								④(5)三温糖	0.3									④(5)淡口しょうゆ	0.5	●							④(5)つけこみじん(生)	25											
米油(炒焼用)	0.8									④(5)淡口しょうゆ	2	●								④(5)ごま油	0.5								④(5)つけこみじん(生)	30											
清酒	1	△								④(5)ごま油	0.5									④(5)こしょう	0.01	△△△							④(5)つけこみじん(生)	25											
三温糖	1.5									④(5)こしょう	0.01	△△△								④(5)たまねぎ(生)	20								④(5)つけこみじん(生)	20											
濃口しょうゆ	2	●								④(5)たまねぎ(生)	10									④(5)中華の素	1	△△△△△△△△△△							④(5)つけこみじん(生)	60											
みりん(本みりん)	0.5	△								④(5)トック	12	△△△△△△△△△△								④(5)青ねぎ(細い物)	2								④(5)つけこみじん(生)	4.5	●										
豆板醤(500g入)	0.13									④(5)えのきたけ(生)	5									④(5)カレールウ(アレルゲンフリー)	11	△△△△△△△△△△							④(5)つけこみじん(生)	1	●										
煮										④(5)淡口しょうゆ	2	●								④(5)カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	1	△△△△△△△△△△							④(5)つけこみじん(生)	0.8											
⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	8									④(5)食塩	0.2									④(5)純カレー粉	0.2	△△△△△△△△△△							④(5)つけこみじん(生)	2	△										
豆腐(冷・サイコロ)	20	△								④(5)こしょう	0.01	△△△								④(5)トマトペースト	1	△△△△△△△△△△							④(5)つけこみじん(生)	1	△										
にんじん(皮つき、生)	10									④(5)淡口しょうゆ	0.5	●								④(5)トマトペースト	1	△△△△△△△△△△							④(5)つけこみじん(生)	1	△										
じゃがいも(生)	25									④(5)ウスターソース	2	△△△△△△△△△△								④(5)濃口しょうゆ	0.5	●							④(5)つけこみじん(生)	1	△										
ほうれんそう(生)	5									④(5)落花生	0.5																														
煮干し(だし用)	2.5		△△																																						
みそ(国内産)	5	△△△△△△△△△△																																							
みそ(滋賀県産)	3																																								

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えん・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。