

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8年1月8日(木)					
①ごはん ②牛乳 ③厚揚げのそぼろあんかけ ④にんじんとツナの炒め物 ⑤のっぺい汁					
食品名	数量 g	卵	乳	小えび 麦び	かそば 生
炊 ①米(精白米)	92.16				
②牛乳(飲用)	206	●			
揚 ③厚揚げ(約10g)	64				
米油	5.12				
豚もも肉(ミンチ)	12.8		△		
白ねぎ(生)	2.56				
生おろししょうが	0.256	△	△		
清酒	たれ	1.28	△		
三温糖	0.64				
濃口しょうゆ	2.56		●		
みりん(本みりん)	0.64		△		
でん粉(じゃがいも)	0.384				
炒 ④にんじん(皮つき, 生)	32				
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8	△	△	△	
(冷)とうもろこし	12.8				
濃口しょうゆ	1.536		●		
米油(炒焼用)	0.384				
食塩	0.0384				
こしょう	0.0128	△	△	△	
煮 ⑤鶏むね肉(皮つき, 1cm角)	12.8				
里芋(スライス)	12.8				
にんじん(皮つき, 生)	19.2				
だいこん(根, 皮つき, 生)	38.4				
洗いごぼう	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	0.448			△	△
淡口しょうゆ	3.84		●		
食塩	0.384				
でん粉(じゃがいも)	0.64				
みりん(本みりん)	0.64	△			

令和8年1月9日(金)						
食品名		数量 g	卵乳 麦 えび	か そ ば 花 くわ る	そ ば に ば 生 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) 生おろししょうが	57.6 0.192		△ △		
	清酒	下味 1.28		△		
	濃口しょうゆ	0.64	●			
	米油(炒焼用)	1.28				
	濃口しょうゆ	2.304	●			
	三温糖	2.304				
	みりん(本みりん) たれ	0.64	△			
	でん粉(じゃがいも)	0.384				
冷	④だいこん(根、皮つき、生) にんじん(皮つき、生)	51.2 6.4				
	三温糖	2.56				
	酢	2.56	△			
	食塩	0.384				
	淡口しょうゆ	0.384	●			
煮	⑤星型かまぼこ(黄色) にんじん(皮つき、生)	6.4 6.4		△		
	豚もも肉(スライス)	6.4	△			
	豆腐(冷・サイコロ)	19.2	△			
	切り干し大根	2.56				
	じゃがいも(生)	32				
	えのきたけ(生)	6.4				
	かつお削り節(だし用)	3.2				
	だし用昆布	0.448		△ △		
	みそ(滋賀県産)	6.4				
	白みそ	8.96				
直送	⑥(冷)みかんゼリー(1食用)	50	△ △ △ △ △			

○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 △= kontamin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・蕪花粉・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。)

2 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。

○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)

留意点二

○法令で規定する特定原材料8品目のうち、明・そば・蕎麦・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。)

3 学 校 給 食 獻 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		①ごはん		①ごはん		①麦入りごはん		①減量バーガーパン	
②飲むヨーグルト		②牛乳		②牛乳		②牛乳		②牛乳	
③近江牛丼の具		③カレイのエスカベージュ		③チキンのマスタードソテー		③ガパオライスの具		③ハンバーグケチャップソースかけ	
④のりしおポテト		④フレンチサラダ		④イギリス風ペイクドポテト		④ホキの香り揚げ		④ツナサラダ	
⑤老上西小オリジナルすまし汁		⑤冬野菜のポトフ		⑤ハッシュドビーフ		⑤チンゲン菜のスープ		⑤コンソメスープ	
炊	食品名 数量 g	卵 乳 小麦 麦 び に ば 生 み	卵 乳 小麦 麦 び に ば 生 み	食品名 数量 g	卵 乳 小麦 麦 び に ば 生 み	食品名 数量 g	卵 乳 小麦 麦 び に ば 生 み	食品名 数量 g	卵 乳 小麦 麦 び に ば 生 み
直進	①米(精白米)	92.16		①米(精白米)	92.16		①米(精白米)	82.944	
炒	②ジョア(ブレーン)	125	●	②牛乳(飲用)	206	●	②牛乳(飲用)	206	●
揚	③近江牛(もも)スライス	38.4	△	③(冷)カレイ切身	50	△	③豚もも肉(皮つき、2cm角)	64	
	つき赤こんにゃく	19.2		清酒	1.28	△	からし(粒入りマスター)	1.92	△△△△△△△△△△
	たまねぎ(生)	25.6		食塩	0.256		清酒	1.28	△
	生おろししょうが	0.3328	△△	でん粉(じゃがいも)	10.24		みりん(本みりん)	1.28	△
	かつお削り節(だし用)	0.64		米油	6.4		濃口しょうゆ	1.92	●
	三温糖	2.56		たまねぎ(生)	6.4		米油(炒焼用)	1.28	
	清酒	1.28	△	にんじん(皮つき 生)	3.84		④(冷)じゃがいも(生)	51.2	
	濃口しょうゆ	3.2	●	米油(炒焼用)	0.384		ベーコン(ショルダー・短冊切)	12.8	△△△
	みりん(本みりん)	0.64	△	酢	3.84	△	たまねぎ(生)	12.8	
	④じゃがいも(生)	83.2		ぶどう酒(白)	3.2	△	パセリ(乾)	0.064	△△△
	青のり	0.064	△△	三温糖	1.92		米油(炒焼用)	0.64	
	食塩	0.192		食塩	0.512		食塩	0.0128	
	米油	6.4		こしょう	0.0128	△△△	こしょう	0.0128	△△△
	⑤星型かまぼこ(黄色)	2.56	△	④キャベツ(生)	25.6		⑤近江牛(もも)スライス	19.2	△
	梅の花型かまぼこ	6.4	△	きゅうり(生)	19.2		にんじん(皮つき、生)	25.6	
	豆腐(冷・サイコロ)	25.6	△	(冷)とうもろこし	8.96		たまねぎ(生)	51.2	
	湯葉(干し)	0.384		レモン果汁	0.896		ぶなしめじ(生)	6.4	
	たまねぎ(生)	19.2		米油(炒焼用)	1.28		(冷)グリンピース	3.84	
	えのきだけ(生)	6.4		三温糖	1.28		(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24	△△△△△△△△△△
	青ねぎ(細い物)	2.56		食塩	0.256		ハヤシルウ(低アレルゲン)	15.36	△△△△△△△△△△△△
	乾燥わかめ(カット)	0.256		こしょう	0.0128	△△△	スープストック	0.384	△△△△△△△△△△△△
	かつお削り節(だし用)	3.2		⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	10.24		食塩	0.256	
	だし用昆布	0.448	△△	にんじん(皮つき、生)	25.6		こしょう	0.0256	△△△
	淡口しょうゆ	3.84	●	たまねぎ(生)	32		ウスターーソース	0.64	△△△△△△△△△△△△
	食塩	0.256		じゃがいも(生)	57.6		トマトケチャップ(3kg入)	1.92	△
	⑥(冷)近江米ムース(1食用)	40	△△△	かぶ(根、皮つき、生)	19.2				
				(冷)ブロッコリー	6.4				
				ぶなしめじ(生)	3.84				
				スープストック	1.92	△△△△△△△△△△△△			
				食塩	0.64				
				こしょう	0.0128	△△△			
				ぶどう酒(白)	1.28	△			

○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9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らずません。（但し、コンタキーニングがある食品は全て記載しております。）

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8年1月26日(月)	
①ごはん	
②牛乳	
③愛彩菜とかぼちゃの青花かき揚げ	
④豚肉のビリ辛炒め	
⑤志津南小オリジナルみそ汁	
食品名	数量g
卵	牛乳
小麦	えん
麦び	かそ
そば	花か
落花生	くるみ
炊	
①米(精白米)	92.16
②牛乳(飲用)	206 ●
揚	
③わさび菜(愛彩菜)	6.4
かぼちゃ(皮付き・千切り)	12.8
たまねぎ(生)	19.2
焼きちくわ(5mmカット)	6.4 △ △ △
食塩	0.256
薄力粉(1等)	衣 10.24 ●
青花粉	0.0768
米油	6.4
炒	
④豚もも肉(スライス)	15.36 △
たまねぎ(生)	25.6
にんじん(皮つき, 生)	12.8
青ピーマン(生)	3.84
(冷)生おろしにんにく	0.192 △ △ △ △
米油(炒焼用)	1.024
清酒	1.28 △
三温糖	1.92
濃口しょうゆ	2.56 ●
みりん(本みりん)	0.64 △
豆板醤(1kg入)	0.1664
煮	
⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	15
豆腐(冷・サイコロ)	25.6 △
にんじん(皮つき, 生)	12.8
じゃがいも(生)	32
ほうれんそう(生)	6.4
煮干し(だし用)	3.2 △ △
みそ(国内産)	6.4 △ △ △ △
みそ(滋賀県産)	3.84

令和8年1月27日(火)	
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	
食品名	数量g
卵	牛乳
小麦	えん
麦び	かそ
そば	花か
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(スライス)	51.2 △
たまねぎ(生)	25.6
生おろししょうが	0.3328 △ △
清酒	下味 2.56
濃口しょうゆ	3.2
米油(炒焼用)	1.92
冷	
④緑豆もやし(生)	25.6
こまつな(生)	8.96
にんじん(皮つき, 生)	8.96
(冷)ちりめんじゃこ	1.92 △ △
三温糖	0.384
淡口しょうゆ	1.92 ●
煮	
⑤厚揚げ(約10g)	44.8
鶏むね肉(皮つき, 1.5cm角)	15
にんじん(皮つき, 生)	32
じゃがいも(生)	57.6
だいこん(根, 皮つき, 生)	44.8
かつお削り節(だし用)	1.024
三温糖	2.56
濃口しょうゆ	3.84 ●
淡口しょうゆ	1.92 ●
みりん(本みりん)	1.28 △

令和8年1月28日(水)	
①ごはん	
②飲むヨーグルト(ブルーベリー)	
③ヤンニョムチキン	
④チングン菜ともやしのナムル	
⑤トック	
食品名	数量g
卵	牛乳
小麦	えん
麦び	かそ
そば	花か
落花生	くるみ
炊	
①米(精白米)	92.16
②ジョア(ブルーベリー)	125 ●
揚	
③鶏もも肉(皮つき, 2.5cm角)	64
生おろししょうが	0.384 △ △
濃口しょうゆ	1.28 ●
でん粉(じゃがいも)	12.8
米油	6.4
(冷)生おろしにんにく	0.128 △ △ △ △
濃口しょうゆ	1.024 ●
トマトケチャップ	たれ 6.144 △
コチュジャン	1.024 △
三温糖	2.56
冷	
④チングンサイ(生)	12.8
緑豆もやし(生)	32
にんじん(皮つき, 生)	12.8
(冷)生おろしにんにく	0.064 △ △ △ △
三温糖	0.384
淡口しょうゆ	2.56 ●
ごま油	0.64
ごま(いり)	2.56
煮	
⑤豚もも肉(スライス)	6.4 △
だいこん(根, 皮つき, 生)	15.36
にんじん(皮つき, 生)	10.24
たまねぎ(生)	12.8
トック	15.36 △ △ △ △
えのきたけ(生)	6.4
青ねぎ(細い物)	2.56
中華の素	1.28 △ △ △ △ △ △
淡口しょうゆ	2.56 ●
食塩	0.256
こしょう	0.0128 △ △

令和8年1月29日(木)	
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	
食品名	数量g
卵	牛乳
小麦	えん
麦び	かそ
そば	花か
落花生	くるみ
炊	
①米(精白米)	82.944
おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216 △
②牛乳(飲用)	206 ●
揚	
③(冷)わかさぎ	33.28 △
清酒	下味 2.56 △
食塩	0.128
でん粉(じゃがいも)	10.24 衣
青のり	0.128 △ △
米油	6.4
冷	
④さきゅうり(生)	19.2
緑豆もやし(生)	32
白すりごま	3.2
淡口しょうゆ	2.56 ●
煮	
⑤鶏むね肉(皮つき, 1.5cm角)	15.36
にんじん(皮つき, 生)	25.6
たまねぎ(生)	38.4
つけこんにゃく	32
じゃがいも(生)	76.8
かつお削り節(だし用)	1.024
三温糖	2.56
濃口しょうゆ	5.76 ●
淡口しょうゆ	1.28 ●
みりん(本みりん)	1.28 △
煮	
⑤鶏むね肉(皮つき, 2cm角)	17
純カレー粉	0.1024 △ △ △ △ △
食塩	下味 0.064
こしょう	0.0128 △ △ △
たまねぎ(生)	25.6
にんじん(皮つき, 生)	25.6
じゃがいも(生)	64
ぶなしめじ(生)	3.84
(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8 △ △ △ △ △ △
米油(炒焼用)	0.256
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 △ △ △ △ △
純カレー粉	0.256 △ △ △ △ △
食塩	0.128
こしょう	0.0128 △ △
トマトケチャップ(3kg入)	3.84 △
トマトペースト	1.28 △ △ △
ウスターソース	2.56 △ △ △ △ △
濃口しょうゆ	0.64 ●

令和8年1月30日(金)	
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鶏じやが	
食品名	数量g
卵	牛乳
小麦	えん
麦び	かそ
そば	花か
落花生	くるみ
炊	
①米(精白米)	92.16
わかめごはんの素	2.176 △ △
②牛乳(飲用)	206 ●
揚	
③(冷)わかさぎ	33.28 △
清酒	下味 2.56 △
食塩	0.128
でん粉(じゃがいも)	10.24 衣
青のり	0.128 △ △
米油	6.4
冷	
④さきゅうり(生)	19.2
緑豆もやし(生)	32
白すりごま	3.2
淡口しょうゆ	2.56 ●
煮	
⑤鶏むね肉(皮つき, 1.5cm角)	25.6
にんじん(皮つき, 生)	38.4
たまねぎ(生)	25.6
つけこんにゃく	32
じゃがいも(生)	76.8
かつお削り節(だし用)	1.024
三温糖	2.56
濃口しょうゆ	5.76 ●
淡口しょうゆ	1.28 ●
みりん(本みりん)	1.28 △
煮	
⑤鶏むね肉(皮つき, 2cm角)	17
純カレー粉	0.1024 △ △ △ △ △
食塩	下味 0.064
こしょう	0.0128 △ △ △
たまねぎ(生)	25.6
にんじん(皮つき, 生)	25.6
じゃがいも(生)	64
ぶなしめじ(生)	3.84
(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8 △ △ △ △ △ △
米油(炒焼用)	0.256
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 △ △ △ △ △
純カレー粉	0.256 △ △ △ △ △
食塩	0.128
こしょう	0.0128 △ △
トマトケチャップ(3kg入)	3.84 △
トマトペースト	1.28 △ △ △
ウスターソース	2.56 △ △ △ △ △
濃口しょうゆ	0.64 ●

○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。)