

# 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2月2日(月)		令和8年2月3日(火)		令和8年2月4日(水)		令和8年2月5日(木)		令和8年2月6日(金)	
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①ごはん									
②牛乳									
③豚肉の南部焼き									
④小松菜ともやしのおかかあえ									
⑤おでん									
炊									
①米(精白米)	72								
②牛乳(飲用)	206	●							
焼									
③豚もも肉(スライス)	45	△							
たまねぎ(生)	15								
生おろししょうが	0.12	△	△						
清酒	1.3	△							
濃口しょうゆ	2	●							
みりん(本みりん)	0.5	△							
ごま(いり)	1.5								
米油(炒焼用)	1.3								
冷									
④こまつな(生)	20								
にんじん(皮つき, 生)	5								
緑豆もやし(生)	20								
三温糖	0.5								
濃口しょうゆ	1.2	●							
淡口しょうゆ	0.8	●							
花かつお	1								
煮									
⑤鶏もも肉(皮つき, 1.5cm角)	10								
だいこん(根, 皮つき, 生)	55								
にんじん(皮つき, 生)	12								
(冷)里芋	10								
角切りこんにゃく(1.5cm角)	20								
焼きちくわ(1cmカット)	12	△	△						
さつま揚げ(カット)	10	△	△						
(冷)がんもどき	10	△	△	△	△				
かつお削り節(だし用)	1.5								
三温糖	2								
濃口しょうゆ	2	●							
淡口しょうゆ	2.5	●							
みりん(本みりん)	1	△							
⑥節分豆(1食用)	5	△	△	△	△	△			
いわしのかば焼き									
1, 2年	1切								
3年~6年	2切								

○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。

## 2 学 校 給 食 獻 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。

令和8年2月9日(月)		令和8年2月10日(火)		令和8年2月11日(水)		令和8年2月12日(木)		令和8年2月13日(金)									
食品名	数量g	卵乳	小麦	えんかそば	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えんかそば	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えんかそば	花生
①ごはん						①ごはん						①ごはん					
②牛乳						②牛乳						②牛乳					
③さけのみそマヨネーズ焼き						③チキン南蛮						③とろぼろどんの具					
④赤こんにゃくのそぼろ煮						④切干大根の煮物						④フライドポテト					
⑤のっつい汁						⑤豆腐とほうれん草のみそ汁						⑤かす汁					
炊						炊						炊					
①米(精白米)	72					①米(精白米)	72					①米(精白米)	72				
②牛乳(飲用)	206	●				②牛乳(飲用)	206	●				②牛乳(飲用)	206	●			
焼						揚						揚					
③(冷)さけ(皮つき・2cm角切)	45					③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	45					③鶏もも肉(ミンチ)	40				
清酒	1		△			清酒	下味	1		△		(冷)とうもろこし	13				
食塩	0.05					でん粉(じゃがいも)	8					(冷)さやいんげん	5				
白ねぎ(生)	3					米油	5					生おろししょうが	0.2	△	△		
みそ(国内産)	下味	3	△	△	△	酢	1		△			清酒	1.5	△			
パンエッグマヨネーズ(1kg)	4.5	△	△	△	△	三温糖	1					みりん(本みりん)	1	△			
三温糖	0.5					濃口しょうゆ	2	●				三温糖	2				
米油(炒焼用)	1.5					みりん(本みりん)	0.5	△				濃口しょうゆ	3	●			
煮						煮	④切り干し大根	3.5				米油(炒焼用)	0.5				
④豚もも肉(ミニチ)	12		△			にんじん(皮つき、生)	10					ウスターーソース	0.3	△	△	△	
角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	30					焼きちくわ(5mmカット)	10	△	△			冷					
こまつな(生)	10					かつお削り節(だし用)	0.5					④ブロッコリー(生)	15				
生おろししょうが	0.3	△	△			三温糖	1					キャベツ(生)	20				
米油(炒焼用)	0.5					みりん(本みりん)	0.5	△				にんじん(皮つき、生)	10				
三温糖	1.8					濃口しょうゆ	1.7	●				ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6	△	△	△	△
濃口しょうゆ	2.5		●			⑤豆腐(冷・サイコロ)	30	△				淡口しょうゆ	1.5	●			
みりん(本みりん)	0.5	△				たまねぎ(生)	25					三温糖	0.5				
清酒	1.28	△				えのきたけ(生)	8					花かつお	1				
煮						ほうれんそう(生)	5					⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	6				
⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	8					煮干し(だし用)	2.5	△	△			じゃがいも(生)	25				
里芋(スライス)	10					みそ(滋賀県産)	5					たまねぎ(生)	15				
にんじん(皮つき、生)	12					みそ(国内産)	3	△	△	△		青ねぎ(細い物)草津市産	2				
はくさい(生)	30					みそ(滋賀県産)	5					煮干し(だし用)	2.5	△	△		
かつお削り節(だし用)	2.5					酒かす	2	△	△	△		みそ(滋賀県産)	5				
だし用昆布	0.5		△	△								マッシュルーム(水煮・スライス)	5	△			
淡口しょうゆ	3		●									(冷)グリンピース	3				
食塩	0.2											(冷)クリームコーン	10				
みりん(本みりん)	0.5	△										スープストック	0.7	△	△	△	
でん粉(じゃがいも)	0.8											米粉ベシャメルソース	8				
												食塩	0.05				
												こしょう	0.02	△	△		
												⑥いちごジャム(1食用)	10	△	△		

○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。)

○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2月16日(月)		令和8年2月17日(火)		令和8年2月18日(水)		令和8年2月19日(木)		令和8年2月20日(金)	
食品名	数量g	卵	牛乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
①ごはん									
②牛乳									
③さわらの塩こうじ焼き									
④もやしと小松菜のごま酢あえ									
⑤根菜入りみそ汁									
炊									
①米(精白米)	72								
②牛乳(飲用)	206	●							
焼									
③(冷)さわら切身	50	△	△	△					
塩こうじ	3	△	△	△	△				
清酒	2		△						
米油(炒焼用)	1								
冷									
④こまつな(生)	15								
にんじん(皮つき, 生)	8								
緑豆もやし(生)	20								
酢	1.5		△						
三温糖	1.5								
淡口しょうゆ	たれ	1	●						
食塩	0.1								
白すりごま	1.8								
煮									
⑤豚もも肉(スライス)	8	△							
じゃがいも(生)	25								
にんじん(皮つき, 生)	8								
だいこん(根, 皮つき, 生)	25								
青ねぎ(細い物)草津市産	2								
煮干し(だし用)	2.5		△	△					
みそ(滋賀県産)	5								
みそ(国内産)	3	△	△	△	△				
揚									
③厚揚げ(約10g)	50								
米油	5								
鶏むね肉(ミニチ)下味	12								
白ねぎ(生)	2								
生おろししょうが	0.26	△	△						
みそ(国内産)たれ	3	△	△	△	△				
三温糖	1								
清酒	0.5		△						
みりん(本みりん)	1.5		△						
でん粉(じゃがいも)	0.07								
炒									
③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	45								
食塩	0.1								
こしょう下味	0.01	△	△	△					
ぶどう酒(白)	1	△							
でん粉(じゃがいも)	10								
米油	5								
三温糖	2								
清酒下味	1		△						
でん粉(じゃがいも)衣	6								
青花粉	0.1								
米油	5								
炒め									
④鶏もも肉(ミニチ)	10								
きゅうり(生)	15								
(冷)とうもろこし	5								
米油(炒焼用)	1								
冷									
④キャベツ(生)	25								
きゅうり(生)	15								
(冷)とうもろこし	5								
米油(炒焼用)	1								
冷									
④キャベツ(生)	25								
きゅうり(生)	15								
(冷)とうもろこし	5								
米油(炒焼用)	1								
冷									
④キャベツ(生)	25								
きゅうり(生)	15								
(冷)とうもろこし	5								
米油(炒焼用)	1								
煮									
④ひじき	1.5			△	△				
水煮大豆(滋賀県産)	15	△	△	△					
にんじん(皮つき, 生)	12								
わさび葉(愛彩葉)	5								
食塩	0.1								
ゆかり粉	0.3	△	△	△					
煮									
⑤焼きかまぼこ(いちょう切, スライス)	5	△		△	△				
にんじん(皮つき, 生)	12								
えのきたけ(生)	8								
たまねぎ(生)	20								
春雨 カット	4								
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	0.25								
煮									
⑤豚もも肉(スライス)	8		△						
洗いごぼう	5								
里芋(スライス)	10								
にんじん(皮つき, 生)	5								
つき赤こんにゃく	10								
だいこん(根, 皮つき, 生)	25								
油揚げ(冷・短冊切り)	5								
米油(炒焼用)	0.5								
煮									
⑤豚もも肉(スライス)	8		△						
洗いごぼう	5								
里芋(スライス)	10								
にんじん(皮つき, 生)	5								
つき赤こんにゃく	10								
だいこん(根, 皮つき, 生)	25								
油揚げ(冷・短冊切り)	7								
青ねぎ(細い物)草津市産	2								
干しこいしたけ(千切り)	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		●						
清酒	0.5		△						
食塩	0.2								
煮									
⑤近江牛(もも)スライス	15	△	△	△					
にんじん(皮つき, 生)	15								
たまねぎ(生)	20								
じゃがいも(生)	55								
(冷)さやいんげん	5								
(冷)白いんげん豆(ペースト)	8	△	△	△	△	△	△	△	△
カレールウ(アレルゲンフリー)	11	△	△	△	△	△	△	△	△
カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	1	△	△						
トマトケチャップ(3kg入)	3	△							
ウスターーソース	1	△	△	△	△	△	△	△	△
スープストック	0.7	△	△	△	△	△	△	△	△
(冷)生おろしにんにく	0.2	△	△	△	△	△	△	△	△
純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△	△	△	△
食塩	0.05								
米油(炒焼用)	0.5								

○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 獻 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。

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。