

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)											
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										①ごはん ②牛乳 ③いわしのかば焼き ④白菜とみぶ菜の昆布和え ⑤けんちん汁 ⑥節分豆										①ごはん ②飲むヨーグルト ③鶏肉のカレーから揚げ(新堂中) ④きゅうりのツナあえ ⑤豆腐のみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③ハンバーグてりやきソースがけ ④かぶのサラダ ⑤ミネストローネ										①麦入りごはん ②牛乳 ③あじのみそだれかけ ④ほうれん草と白菜のごまあえ ⑤豚肉と大根の煮物											
食品名		数量 g	卵	乳	小 麦	え び	か に	そ ば	落 花 生	食品名		数量 g	卵	乳	小 麦	え び	か に	そ ば	落 花 生	食品名		数量 g	卵	乳	小 麦	え び	か に	そ ば	落 花 生	食品名		数量 g	卵	乳	小 麦	え び	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)		72							炊①米(精白米)		72								炊①米(精白米)		64.8									
②牛乳(飲用)		206	●							②牛乳(飲用)		206	●									②牛乳(飲用)		206	●						②牛乳(飲用)		206	●																	
焼③豚もも肉(スライス)		45			△					揚③(冷)いわし開き(半身)25g		50			△	△						揚③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)		45							焼③(冷)オールボーハンバーグ		60	△	△	△						揚③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り)		45							
たまねぎ(生)		15								清酒		下味	1.5			△						濃口しょうゆ		2			●					米油(炒焼用)		0.5									清酒		下味	1			△		
生おろししょうが		0.12			△	△				でん粉(じゃがいも)		6.5										清酒		0.2	△	△	△	△			ぶなしめじ(生)		8									食塩		下味	0.05						
清酒		1.3			△					米油		5										生おろししょうが		0.13	△	△					みりん(本みりん)		たれ	1.5			△					米油		5							
濃口しょうゆ		2			●					生おろししょうが		0.13	△	△								濃口しょうゆ		2			●				濃口しょうゆ		2			●						でん粉(じゃがいも)		10							
みりん(本みりん)		0.5			△					濃口しょうゆ		2			●							三温糖		1							みりん(本みりん)		たれ	1			△					米油		5							
ごま(いり)		1.5								三温糖		1										みりん(本みりん)		たれ	1			△		みそ(国内産)		3	△	△	△	△	△				生おろししょうが		0.1			△	△				
米油(炒焼用)		1.3								みりん(本みりん)		1			△							清酒		1			△				清酒		1				△					三温糖		1.2							
冷④こまつな(生)		20								でん粉(じゃがいも)		0.1										冷④壬生菜(草津市産)		5							冷④きゅうり(生)		15									三温糖		0.3							
にんじん(皮つき、生)		5								冷④壬生菜(草津市産)		5										はくさい(生)		30							かぶ(根、皮つき、生)		20									みりん(本みりん)		1			△				
緑豆もやし(生)		20								はくさい(生)		30										にんじん(皮つき、生)		10							レモン果汁		0.3									でん粉(じゃがいも)		0.2							
三温糖		0.5								にんじん(皮つき、生)		10										塩昆布		1			●	△	△		酢		1			△					三温糖		1								
濃口しょうゆ		たれ			●					塩昆布		1			●	△	△					食塩		0.03							三温糖		たれ	1							冷④ほうれんそう(生)		10								
淡口しょうゆ		0.8			●					食塩		0.03										豆腐(冷・サイコロ)		30			△				こしょう		0.01	△	△	△	△				はくさい(生)		30								
花かつお		1								煮⑤はくさい(生)		25										油揚げ(冷・短冊切り)		8							米油(炒焼用)		0.4								にんじん(皮つき、生)		10								
煮⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)		10								煮⑤はくさい(生)		25										豆腐(冷・サイコロ)		30			△				みそ(滋賀県産)		5								三温糖		0.5								
だいこん(根、皮つき、生)		55								油揚げ(冷・短冊切り)		8										煮⑤はくさい(生)		25							みそ(国内産)		3	△	△	△	△	△			濃口しょうゆ		1.8			●					
にんじん(皮つき、生)		12								煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							みそ(国内産)		3	△	△	△	△	△			ごま(いり)		0.5								
(冷)里芋		10								煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							みそ(国内産)		3	△	△	△	△	△			白すりごま		1								
角切りこんにやく(1.5cm角)		20								煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							チキンハム(短冊切り)		6	△		△					煮⑤豚もも肉(スライス)		8			△					
焼きちくわ(1cmカット)		12	△			△	△			煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							たまねぎ(生)		20								にんじん(皮つき、生)		20								
さつま揚げ(カット)		10	△			△	△			煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							トマト水煮		10								だいこん(根、皮つき、生)		75								
(冷)がんもどき		10	△	△	△	△	△			煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							トマトケチャップ(3kg入)		3			△					たまねぎ(生)		15								
かつお削り節(だし用)		1.5								煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							米油(炒焼用)		0.2								角切りこんにやく(1.5cm角)		20								
三温糖		2								煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							スープストック		1	△	△	△	△	△			(冷)さやいんげん		5								
濃口しょうゆ		2			●					煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							三温糖		0.3								かつお削り節(だし用)		1								
淡口しょうゆ		2.5			●					煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							食塩		0.5								三温糖		2								
みりん(本みりん)		1			△					煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25							こしょう		0.01	△	△	△					濃口しょうゆ		3			●					
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																	淡口しょうゆ		1.5			●					
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																	みりん(本みりん)		1			△					
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生)		25																											
										煮⑤はくさい(生)		25										煮⑤はくさい(生野菜																													

○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。

² 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。

3 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 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2月23日(月)

天皇誕生日

食品名

数量
g

卵

乳

小麦

えかに

そば

落花生

炊

揚

炒

煮

令和8年2月24日(火)

①ごはん

②コーヒー牛乳

③春巻き(小麦粉使用)

④エスニックサラダ

⑤鶏肉のフォースープ

食品名

数量
g

卵

乳

小麦

えかに

そば

落花生

炊

揚

炒

煮

①米(精白米)

72

○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。