

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(新堂中保健委員会) 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ハンバーグでりやきソースかけ 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 え	か	そ	ば	落	く	食品名		数量 g	卵	乳	小 え	か	そ	ば	落	く	食品名		数量 g	卵	乳	小 え	か	そ	ば	落	く	食品名		数量 g	卵	乳	小 え	か	そ	ば	落	く											
炊	①米(精白米)	92.16									炊	①米(精白米)	92.16										炊	①米(精白米)	92.16									炊	①米(精白米)	82.944																		
	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)	57.6			△						焼	③(冷)いわし開き(半身)25g	50			△	△						揚	③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	64									焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△															
	たまねぎ(生)	19.2										清酒	下味	3.84		△								濃口しょうゆ	2.56		●								米油(炒焼用)	0.64																		
	生おろししょうが	0.1536			△	△						米油(炒焼用)	1.28											清酒	下味	2.56		●							ぶなしめじ(生)	10.24																		
	清酒	1.664			△							生おろししょうが	0.1664		△	△								純力レー粉	0.256	△	△	△	△	△					三温糖	0.64																		
	濃口しょうゆ	下味	2.56		●							濃口しょうゆ	2.56		●									でん粉(じゃがいも)	12.8										みりん(本みりん)	たれ	1.92		△															
	みりん(本みりん)	0.64			△							三温糖	1.28											米油	6.4										濃口しょうゆ	2.56		●																
	ごま(いり)	1.92										みりん(本みりん)	たれ	1.28		△								冷④きゅうり(生)	32										でん粉(じゃがいも)	0.384																		
	米油(炒焼用)	1.664										清酒	1.28			△							冷	④きゅうり(生)	32										まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10.24	△	△	△															
冷	④こまつな(生)	25.6									冷	④壬生菜(草津市産)	6.4											にんじん(皮つき、生)	12.8										にんじん(皮つき、生)	12.8																		
	にんじん(皮つき、生)	6.4										はくさい(生)	38.4											三温糖	0.384										かぶ(根、皮つき、生)	25.6																		
	緑豆もやし(生)	25.6										にんじん(皮つき、生)	12.8											淡口しょうゆ	たれ	1.92		●							レモン果汁	0.384																		
	三温糖	0.64										塩昆布	1.28		●	△	△						煮⑤はくさい(生)	32										酢	1.28		△																	
	濃口しょうゆ	たれ	1.536		●							食塩	0.0384											油揚げ(冷・短冊切り)	10.24										三温糖	1.28																		
	淡口しょうゆ	1.024			●							煮⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10.24											豆腐(冷・サイコロ)	38.4			△							食塩	0.384																		
	花かつお	1.28										緑豆もやし(生)	10.24											青ねぎ(細い物)草津市産	2.56										こしょう	0.0128	△	△	△															
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	12.8									煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10.24											煮干し(だし用)	3.2			△	△						みそ(滋賀県産)	6.4																		
	だいこん(根、皮つき、生)	70.4										洗いごぼう	6.4											みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△					煮⑤(冷)チキンハム(短冊切り)	7.68	△		△															
	にんじん(皮つき、生)	15.36										じゃがいも(生)	32											たまねぎ(生)	25.6										にんじん(皮つき、生)	15.36																		
	(冷)里芋	12.8										つきこんにやく	12.8											にんじん(皮つき、生)	25.6										じゃがいも(生)	32																		
	角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6										青ねぎ(細い物)草津市産	2.56											セロリー(生)	3.84										トマト水煮	12.8																		
	焼きちくわ(1cmカット)	15.36	△			△	△					かつお削り節(だし用)	2.56											トマトケチャップ(3kg入)	3.84		△								米油(炒焼用)	0.512																		
	さつま揚げ(カット)	12.8	△			△	△					だし用昆布	0.64				△	△						米油(炒焼用)	0.512										スープストック	1.28	△	△	△	△	△													
	(冷)がんもどき	12.8	△	△	△	△	△					食塩	0.256											三温糖	0.384										食塩	0.64																		
	かつお削り節(だし用)	1.92										淡口しょうゆ	3.84		●									こしょう	0.0128	△	△	△							こしょう	0.0128	△	△	△															
	三温糖	2.56																																																				
	濃口しょうゆ	2.56			●																																																	
	淡口しょうゆ	3.2			●																																																	
	みりん(本みりん)	1.28			△																																																	

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。)

3

●

14

炊

C

五

C

[illegible]

—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

—

4

●=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	えび	かに	そば	落花生	くるみ

○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。）