

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	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									①ごはん								
②牛乳									②飲むヨーグルト								
③豚肉の南部焼き									③鶏肉のカレーから揚げ(新堂中保健委員会)								
④小松菜ともやしのおかかあえ									④きゅうりのツナあえ								
⑤おでん									⑤豆腐のみぞれ								
炊									炊								
①米(精白米)	92.16								①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●						
焼									焼								
③豚もも肉(スライス)	57.6	△							③(冷)いわし開き(半身)25g	50	△△						
たまねぎ(生)	19.2								清酒 下味	3.84	△						
生おろししょうが	0.1536	△△							米油(炒焼用)	1.28							
清酒	1.664	△							生おろししょうが	0.1664	△△						
濃口しょうゆ	2.56	△							濃口しょうゆ	2.56		●					
みりん(本みりん)	0.64	△							清酒 下味	2.56	△						
ごま(いり)	1.92								純カレー粉	0.256	△△△△△						
米油(炒焼用)	1.664								でん粉(じゃがいも)	12.8							
冷									清酒	1.28	△						
④こまつな(生)	25.6								でん粉(じゃがいも)	0.4							
にんじん(皮つき, 生)	6.4								まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10.24	△△△						
緑豆もやし(生)	25.6								にんじん(皮つき, 生)	12.8							
三温糖	0.64								淡口しょうゆ	1.92	●						
濃口しょうゆ たれ	1.536	●							④きゅうり(生)	32							
淡口しょうゆ	1.024	●							まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10.24	△△△						
花かつお	1.28								にんじん(皮つき, 生)	12.8							
煮									④王生菜(草津市産)	6.4							
⑤鶏もも肉(皮つき, 1.5cm角)	12.8								はくさい(生)	38.4							
たいこん(根, 皮つき, 生)	70.4								にんじん(皮つき, 生)	12.8							
にんじん(皮つき, 生)	15.36								塩昆布	1.28	●△△						
(冷)里芋	12.8								食塩	0.0384							
角切りこんにゃく(1.5cm角)	25.6								⑤鶏むね肉(皮つき, 1cm角)	10.24							
焼きちくわ(1cmカット)	15.36	△		△△					緑豆もやし(生)	10.24							
さつま揚げ(カット)	12.8	△		△△					にんじん(皮つき, 生)	12.8							
(冷)がんもどき	12.8	△△△△△△							洗いごぼう	6.4							
かつお削り節(だし用)	1.92								じやがいも(生)	32							
三温糖	2.56								つきこんにゃく	12.8							
濃口しょうゆ	2.56	●							青ねぎ(細い物)草津市産	2.56							
淡口しょうゆ	3.2	●							煮干し(だし用)	3.2	△△						
みりん(本みりん)	1.28	△							みそ(滋賀県産)	6.4							
									みそ(国内産)	3.84	△△△△△						
									いわしのかば焼き…	5	△△△△△△△△						
									中学生 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。)

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2月9日(月)					
	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 麦び には 花る 生み
炊	①米(精白米)	92.16			
	②牛乳(飲用)	206	●		
焼	③(冷)さけ(皮つき・2cm角切)	57.6			
	清酒	1.28	△		
	食塩	0.064			
	米油(炒焼用)	1.92			
	白ねぎ(生)	3.84			
	みそ(国内産)	3.84	△△△△△		
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	5.76	△△△		△
	三温糖	0.64			
煮	④豚もも肉(ミニチ)	15.36	△		
	角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	38.4			
	こまつな(生)	12.8			
	生おろししょうが	0.384	△△		
	米油(炒焼用)	0.64			
	三温糖	2.304			
	濃口しょうゆ	3.2	●		
	みりん(本みりん)	0.64	△		
	清酒	1.28	△		
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10.24			
	里芋(スライス)	12.8			
	にんじん(皮つき、生)	15.36			
	はくさい(生)	38.4			
	かつお削り節(だし用)	3.2			
	だし用昆布	0.64	△△		
	淡口しょうゆ	3.84	●		
	食塩	0.256			
	みりん(本みりん)	0.64	△		
	でん粉(じゃがいも)	1.024			
直送	⑥(冷)米粉のブルーベリータルト(1食用)	30	△△△		

令和8年2月10日(火)					
	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 麦び には 花る 生み
	①ごはん				
	②牛乳				
	③チキン南蛮				
	④切干大根の煮物				
	⑤豆腐とほうれん草のみそ汁				
炊	①米(精白米)	92.16			
	②牛乳(飲用)	206	●		
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64			
	清酒	下味	1.28	△	
	でん粉(じゃがいも)	10.24			
	米油	6.4			
	白ねぎ(生)	3.84			
	みそ(国内産)	3.84	△△△△△		
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	5.76	△△△		△
	三温糖	0.64			
煮	④切り干し大根	4.48			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	焼きちくわ(5mmカット)	12.8	△	△△	
	かつお削り節(だし用)	0.64			
	三温糖	1.28			
	みりん(本みりん)	0.64	△		
	濃口しょうゆ	2.176	●		
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	38.4	△		
	たまねぎ(生)	32			
	えのきたけ(生)	10.24			
	ほうれんそう(生)	6.4			
	煮干し(だし用)	3.2	△△		
	みそ(滋賀県産)	6.4			
	みそ(国内産)	3.84	△△△△△		
直送	⑥(冷)米粉のブルーベリータルト(1食用)	30	△△△		

令和8年2月11日(水)					
	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 麦び には 花る 生み
建国記念の日					
炊	①米(精白米)	92.16			
	②牛乳(飲用)	206	●		
揚	③鶏もも肉(ミニチ)	51.2			
	(冷)うもろこし	16.64			
	(冷)さやいんげん	6.4			
	生おろししょうが	0.256	△△		
	清酒	1.92	△		
	みりん(本みりん)	1.28	△		
	三温糖	2.56			
	濃口しょうゆ	3.84	●		
煮	④じゃがいも(生)	76.8			
	米油	7.68			
	食塩	0.256			
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10.24	△		
	油揚げ(冷・短冊切り)	10.24			
	だいこん(根、皮つき、生)	38.4			
	里芋(スライス)	6.4			
	ぶなしめじ(生)	6.4			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	青ねぎ(細い物)草津市産	3			
	煮干し(だし用)	3.2	△△		
	みそ(滋賀県産)	6.4			
	酒かす	2.56	△△△△△		
煮	⑥鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10.24			
	じゃがいも(生)	32			
	たまねぎ(生)	19.2			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	三温糖	0.64			
	花かつお	1.28			
煮	⑦(冷)マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4	△		
	(冷)とうもろこし	12.8			
	マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4	△		
	(冷)グリンピース	3.84			
	(冷)クリームコーン	12.8			
	スープストック	0.896	△△△△△		
	米粉ベシャメルソース	10.24			
	食塩	0.064			
	こしょう	0.0256	△△△		
直送	⑧いちごジャム(1食用)	10	△△		△

令和8年2月12日(木)					
	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 麦び には 花る 生み
	①ごはん				
	②牛乳				
	③とりそぼろどんの具				
	④フライドポテト				
	⑤かす汁				
炊	①米(精白米)	92.16			
	②牛乳(飲用)	206	●		
揚	③鶏もも肉(2cm角切)	57.6			
	(冷)生おろしにんじん	0.128	△△△△△		
	清酒	1.28	△		
	でん粉(じゃがいも)	10.24			
	米油	6.4			
	ぶどう酒(赤)	0.64	△		
	トマトケチャップ	5.76	△		
	三温糖	1.152			
	ウスターソース	0.384	△△△△△		
煮	④プロッコリー(生)	19.2			
	キャベツ(生)	25.6			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7.68	△△△△△		△
	淡口しょうゆ	1.92	●		
	三温糖	0.64			
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10.24	△		
	油揚げ(冷・短冊切り)	10.24			
	だいこん(根、皮つき、生)	38.4			
	里芋(スライス)	6.4			
	ぶなしめじ(生)	6.4			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	青ねぎ(細い物)草津市産	3			
	煮干し(だし用)	3.2	△△		
	みそ(滋賀県産)	6.4			
	酒かす	2.56	△△△△△		
煮	⑥鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10.24			
	じゃがいも(生)	32			
	たまねぎ(生)	19.2			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	(冷)とうもろこし	12.8			
	マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4	△		
	(冷)グリンピース	3.84			
	(冷)クリームコーン	12.8			
	スープストック	0.896	△△△△△		
	米粉ベシャメルソース	10.24			
	食塩	0.064			
	こしょう	0.0256	△△△		
直送	⑦いちごジャム(1食用)	10	△△		△

令和8年2月13日(金)					
	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 麦び には 花る 生み
	①コッペパン	85	△●●△△△△△		
	②牛乳	206	●		
	③豚肉のケチャップからめ				
	④プロッコリーのおかかマヨあえ				
	⑤コーンポタージュ				
	⑥いちごジャム				
炊	①米(精白米)	92.16			
	②牛乳(飲用)	206	●		
揚	③豚もも肉(2cm角切)	57.6			
	(冷)生おろしにんじん	0.128	△△△△△		
	清酒	1.28	△		
	でん粉(じゃがいも)	10.24			
	米油	6.4			
	ぶどう酒(赤)	0.64	△		
	トマトケチャップ	5.76	△		
	三温糖	1.152			
	ウスターソース	0.384	△△△△△		
煮	④プロッコリー(生)	19.2			
	キャベツ(生)	25.6			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7.68	△△△△△		△
	淡口しょうゆ	1.92	●		
	三温糖	0.64			
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10.24	△		
	油揚げ(冷・短冊切り)	10.24			
	だいこん(根、皮つき、生)	38.4			
	里芋(スライス)	6.4			
	ぶなしめじ(生)	6.4			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	青ねぎ(細い物)草津市産	3			
	煮干し(だし用)	3.2	△△		
	みそ(滋賀県産)	6.4			
	酒かす	2.56	△△△△△		
煮	⑥鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10.24			
	じゃがいも(生)	32			
	たまねぎ(生)	19.2			
	にんじん(皮つき、生)	12.8			
	(冷)とうもろこし	12.8			
	マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4	△		
	(冷)グリンピース	3.84			
	(冷)クリームコーン	12.8			
	スープストック	0.896	△△△△△		
	米粉ベシャメルソース	10.24			
	食塩	0.064			
	こしょう	0.0256	△△△		
直送	⑦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)

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 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。

○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・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、コンタミネーションがある食品は上で記載しております。)

4 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。