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3月2日(月)

①ごはん
②ココア牛乳
③コロッケ(小麦粉使用)
④はくさいとチンゲンサイのかつおあえ
⑤渋川小オリジナル栄養たっぷりカラフルすまし汁

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
	ココア牛乳の素(1食用)	12.5			△					
揚	③(冷)滋賀県産牛肉コロッケ	50		△	●					
	米油	7.04								
冷	④はくさい(生)	32								
	チンゲンサイ(生)	6.4								
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	三温糖 (たれ)	0.384								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.304			●					
	花かつお	1.024								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	19.2			△					
	梅の花型かまぼこ	6.4			△					
	豆腐(冷・サイコロ)	19.2			△					
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	えのきたけ(生)	10.24								
	乾燥わかめ(カット)	0.256				△	△			
	青ねぎ(細い物)	1.92								
	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								

令和8年3月3日(火)

①ごはん
②飲むヨーグルト
③鶏のから揚げ
④菜の花とキャベツの炒め物
⑤豆腐とわかめのみそ汁
⑥ひなあられ

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②ジョア(プレーン)	125		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが (下味)	0.256		△	△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.56			●					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
炒	④菜の花(生)	3.84								
	キャベツ(生)	25.6								
	豚もも肉(スライス)	15.36			△					
	(冷)とうもろこし	6.4								
	米油(炒焼用)	1.28								
	三温糖	1.92								
	淡口しょうゆ	1.92			●					
	食塩	0.0256								
煮	⑤たまねぎ(生)	12.8								
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4								
	じゃがいも(生)	25.6								
	豆腐(冷・サイコロ)	19.2			△					
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	⑥ひなあられ(1食用)	5	△	△	△	△	△		△	

令和8年3月4日(水)

①わかめごはん
②牛乳
③カレイの青花揚げ
④愛彩菜と大根のお浸し
⑤鶏肉のじゅんじゅん
⑥プリン

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	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)カレイ切身	50	△	△	△	△				
	清酒 (下味)	1.28			△					
	食塩 (下味)	0.256								
	青花粉 (下味)	0.0768								
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
冷	④わさび菜(愛彩菜)	6.4								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	44.8								
	にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	三温糖 (たれ)	0.768								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.816			●					
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2								
	焼き豆腐	25.6			△					
	たまねぎ(生)	34.56								
	にんじん(皮つき, 生)	25.6								
	はくさい(生)	51.2								
	つき赤こんにゃく	3.84								
	緑豆もやし(生)	25.6								
	青ねぎ(太い物)	3.84								
	かつお削り節(だし用)	1.28								
	清酒	1.28			△					
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	6.4			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△					

令和8年3月5日(木) 中学1・2年生

①麦入りごはん
②牛乳
③ハンバーグブイヨンソースがけ
④きゅうりとツナのサラダ
⑤チキンカレー

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	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			△					
直送	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△					
	米油(炒焼用) (たれ)	0.64								
	スープストック (たれ)	1.28	△	△	△	△	△			
	ぶどう酒(白) (たれ)	0.128		△						
	淡口しょうゆ (たれ)	0.128			●					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.384								
冷	④きゅうり(生)	32								
	キャベツ(生)	19.2								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4	△	△	△					
	レモン果汁 (たれ)	0.896								
	米油(炒焼用) (たれ)	1.28								
	三温糖 (たれ)	1.536								
	食塩 (たれ)	0.0384								
	こしょう (たれ)	0.0128	△	△	△					
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	15								
	たまねぎ(生)	32								
	にんじん(皮つき, 生)	32								
	じゃがいも(生)	64								
	(冷)さやいんげん	3.84								
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24	△	△	△	△	△			
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	2.56		△	△				△	
	カレールウ(アレルゲンフリー)	12.8	△	△	△	△	△	△	△	△
	トマトケチャップ(3kg入)	3.84		△						
	スープストック	0.896	△	△	△	△	△			
	(冷)生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△			
	ウスターソース	1.92	△	△	△	△	△			
	純カレー粉	0.256	△	△	△	△	△			
	食塩	0.064								

令和8年3月5日(木) 中学3年生 特別献立

①麦入りごはん
②グレープジュース
③ハンバーグブイヨンソースがけ
④きゅうりとツナのサラダ
⑤チキンカレー
⑥米粉のカップケーキ(いちご味)

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	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			△					
直送	②グレープジュース	200	△	△		△	△			
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△					
	米油(炒焼用)	0.64								
	スープストック (たれ)	1.28	△	△	△	△	△			
	ぶどう酒(白) (たれ)	0.128		△						
	淡口しょうゆ (たれ)	0.128			●					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.384								
冷	④きゅうり(生)	32								
	キャベツ(生)	19.2								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4	△	△	△					
	レモン果汁 (たれ)	0.896								
	米油(炒焼用) (たれ)	1.28								
	三温糖 (たれ)	1.536								
	食塩 (たれ)	0.0384								
	こしょう (たれ)	0.0128	△	△	△					
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	15								
	たまねぎ(生)	32								
	にんじん(皮つき, 生)	32								
	じゃがいも(生)	64								
	(冷)さやいんげん	3.84								
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24	△	△	△	△	△			
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	2.56		△	△				△	
	カレールウ(アレルゲンフリー)	12.8	△	△	△	△	△	△	△	△
	トマトケチャップ(3kg入)	3.84		△						
	スープストック	0.896	△	△	△	△	△			
	(冷)生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△			
	ウスターソース	1.92	△	△	△	△	△			
	純カレー粉	0.256	△	△	△	△	△			
	食塩	0.064								
直送	⑥(冷)米粉のカップケーキ(1食用)いちご味	25	△	△	△					

留意点：

- ○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。)
- ○法令で規定する推奨原材料20品目については、配合表と学校給食献立詳細の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。
- ○各食品のコンタミネーション(食品を製造する際に原材料として使用していないにも関わらず、機械や器具等からアレルギー物質が意図せず混入すること)については、配合表でご確認ください。

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3月6日(金)

卒業式

令和8年3月9日(月)

①ごはん
②牛乳
③ヤンニョム風チキン
④チンゲンサイともやしのナムル
⑤豆腐のチゲ風スープ

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	清酒 (下味)	1.28			△					
	生おろししょうが (下味)	0.256		△	△					
	でん粉(じゃがいも)	12.8								
	米油	6.4								
	(冷)生おろしにんにく (たれ)	0.128		△	△	△	△			
	清酒 (たれ)	0.64			△					
	トマトケチャップ (たれ)	10.24		△						
	三温糖 (たれ)	0.384								
	豆板醤(1kg入) (たれ)	0.0768								
冷	④チンゲンサイ(生)	19.2								
	緑豆もやし(生)	38.4								
	(冷)生おろしにんにく (たれ)	0.064		△	△	△	△			
	三温糖 (たれ)	0.384								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	ごま油 (たれ)	0.64								
	ごま(いり)	1.92								
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	28.16			△					
	豚もも肉(スライス)	10.24			△					
	はくさい(生)	25.6								
	はくさい(キムチ)	6.4			△	△				
	えのきたけ(生)	12.8								
	にら(生)	2.56								
	中華の素	1.664	△	△	△	△	△			△
	清酒	0.64			△					
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	赤みそ	2.56	△	△	△	△	△			
	豆板醤(1kg入)	0.256								

令和8年3月10日(火)

①ごはん
②牛乳
③ちくわの米粉天ぷら
④じゃがいものカレーそぼろ煮
⑤沢煮わん

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△			△	△			
	上新粉(米粉)	6.4								
	米油	6.4								
煮	④鶏もも肉(ミンチ)	19.2								
	たまねぎ(生)	19.2								
	じゃがいも(生)	38.4								
	かつお削り節(だし用)	0.384								
	三温糖	1.536								
	濃口しょうゆ	1.92			●					
	純カレー粉	0.256	△	△	△	△	△			
煮	⑤だいこん(根，皮つき，生)	38.4								
	干ししいたけ(千切り)	0.256								
	洗いごぼう	6.4								
	にんじん(皮つき，生)	15.36								
	たけのこ水煮(千切り)	7.68								
	青ねぎ(細い物)	1.92								
	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								

ちくわの米粉天ぷら…
中学生　2本

令和8年3月11日(水)

①ごはん
②牛乳
③さばの塩焼き
④切干大根の煮物
⑤豚汁
⑥手巻きのり

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)さば切身	50	△	△	△					
	食塩 (下味)	0.128								
	清酒 (下味)	2.56			△					
	米油(炒焼用) (下味)	1.536								
煮	④切り干し大根	5.76								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	さつま揚げ(カット)	6.4	△			△	△			
	(冷)さやいんげん	6.4								
	かつお削り節(だし用)	0.384								
	三温糖	1.28								
	みりん(本みりん)	0.64			△					
	濃口しょうゆ	2.176			●					
煮	⑤豚もも肉(スライス)	19.2			△					
	里芋(スライス)	8.96								
	ごぼう(ささがき)	6.4								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	だいこん(根，皮つき，生)	25.6								
	青ねぎ(細い物)	1.92								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	⑥手巻きのり(1食用・6枚)	3			△	△	△			

令和8年3月12日(木)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のしょうが焼き
④味付けきゅうり
⑤鶏じゃが

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(スライス)	64			△					
	たまねぎ(生)	3.84								
	生おろししょうが (下味)	0.384		△	△					
	みりん(本みりん) (下味)	1.536			△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	3.2			●					
	米油(炒焼用) (下味)	1.536								
冷	④きゅうり(生)	51.2								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	ごま油 (たれ)	0.64								
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	たまねぎ(生)	32								
	つきこんにゃく	25.6								
	じゃがいも(生)	76.8								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	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	2.56			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

留意点：

○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。)
○法令で規定する推奨原材料20品目については、配合表と学校給食献立詳細の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。
○各食品のコンタミネーション(食品を製造する際に原材料として使用していないにも関わらず、機械や器具等からアレルギー物質が意図せず混入すること)については、配合表でご確認ください。

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3月13日(金)

①黒糖パン
②牛乳
③チキンの香草焼き
④キャベツのサラダ
⑤ミネストローネ

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
直送	①黒糖パン	85	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64								
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.56			●					
	ぶどう酒(白) (下味)	1.28		△						
	バジル(粉) (下味)	0.064	△	△	△				△	
	米油(炒焼用) (下味)	0.4								
冷	④キャベツ(生)	32								
	にんじん(皮つき, 生)	10.24								
	(冷)とうもろこし	6.4								
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6.656	△	△	△				△	
	食塩	0.0384								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤豚もも肉(スライス)	12.8			△					
	たまねぎ(生)	19.2								
	にんじん(皮つき, 生)	19.2								
	じゃがいも(生)	38.4								
	セロリー(生)	1.28								
	トマト水煮	12.8		△						
	トマトケチャップ(3kg入)	3.84		△						
	パセリ(乾)	0.0384	△	△	△				△	
	米油(炒焼用)	0.256								
	スープストック	1.28	△	△	△	△	△			
	三温糖	0.384								
	食塩	0.64								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和8年3月16日(月)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④豚肉とごぼうのしぐれ煮
⑤米粉麺入りすまし汁

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③厚揚げ(約10g)	64								
	米油	6.4								
	鶏もも肉(ミンチ)	16.64								
	青ねぎ(細い物)	1.92								
	生おろししょうが	0.384		△	△					
	みそ(国内産) (たれ)	3.84	△	△	△	△	△			
	三温糖 (たれ)	1.28								
	清酒	0.64			△					
	みりん(本みりん)	1.92			△					
	でん粉(じゃがいも)	0.0896								
煮	④豚もも肉(スライス)	19.2			△					
	洗いごぼう	12.8								
	つきこんにゃく	15.36								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	三温糖	1.92								
	清酒	0.64			△					
	濃口しょうゆ	2.816			●					
	みりん(本みりん)	0.64			△					
煮	⑤だいこん(根, 皮つき, 生)	19.2								
	米粉麺	7.68								
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	6.4	△			△	△			
	青ねぎ(細い物)	1.92								
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.448				△	△			
	食塩	0.384								
	淡口しょうゆ	3.84			●					

令和8年3月17日(火)

①ごはん
②牛乳
③ユーリンチー
④もやしの中華サラダ
⑤春雨とわかめのスープ

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	58								
	濃口しょうゆ (下味)	1.28			●					
	(冷)生おろしにん (下味)	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが (下味)	0.128		△	△					
	でん粉(じゃがいも)	12.8								
	米油	5.76								
	白ねぎ(生) (たれ)	1.28								
	生おろししょうが (たれ)	0.128		△	△					
	酢 (たれ)	2.176			△					
	三温糖 (たれ)	1.28								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.304			●					
	ごま油 (たれ)	0.384								
冷	④緑豆もやし(生)	35.84								
	チンゲンサイ(生)	12.8								
	にんじん(皮つき, 生)	8.96								
	酢 (たれ)	2.304			△					
	三温糖 (たれ)	2.304								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.304			●					
	米油(炒焼用) (たれ)	0.384								
煮	⑤春雨 カット	6.4								
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	キャベツ(生)	19.2								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	19.2								
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	中華の素	1.92	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

留意点：

○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。)
○法令で規定する推奨原材料20品目については、配合表と学校給食献立詳細の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。
○各食品のコンタミネーション(食品を製造する際に原材料として使用していないにも関わらず、機械や器具等からアレルギー物質が意図せず混入すること)については、配合表でご確認ください。