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、アレルゲン等をご確認ください。

令和8年4月14日(火)

①ごはん
②牛乳
③鶏のから揚げ
④もやしのおかかあえ
⑤南笠東小学校
　オリジナルパワーみそ汁

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50								
	(冷)生おろしにんにく	0.1			△	△	△	△		
	生おろししょうが (下味)	0.2			△	△				
	濃口しょうゆ (下味)	2				●				
	清酒 (下味)	1				△				
	でん粉(じゃがいも)	10								
	米油	5								
冷	④緑豆もやし(生)	20								
	きゅうり(生)	15								
	にんじん(皮つき，生)	5								
	濃口しょうゆ (たれ)	1			●					
	淡口しょうゆ (たれ)	0.6			●					
	花かつお	1								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	8			△					
	豆腐(冷・サイコロ)	20								
	たまねぎ(生)	10								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	こまつな(生)	8								
	じゃがいも(生)	10								
	乾燥わかめ(カット)	0.2				△	△			
	煮干し(だし用)	2.5				△	△			
	みそ(滋賀県産)	5								
	みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			

令和8年4月15日(水)

①麦入りごはん
②飲むヨーグルト
③たらのガーリック揚げ
④コールスローサラダ
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)	62.8								
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△					
直送	②ジョア(プレーン)	125		●						
揚	③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	50								
	ぶどう酒(白) (下味)	1								
	(冷)生おろしにんにく (下味)	0.1			△	△	△	△		
	スープストック (下味)	0.3	△	△	△	△	△			
	でん粉(じゃがいも)	9								
	米油	5								
冷	④キャベツ(生)	25								
	(冷)とうもろこし	8								
	にんじん(皮つき，生)	8								
	食塩	0.05								
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6	△	△	△				△	
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	10								
	たまねぎ(生)	30								
	にんじん(皮つき，生)	20								
	じゃがいも(生)	40								
	白いんげん豆(ペースト)	8	△	△	△	△	△			
	(冷)生おろしにんにく	0.1		△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	0.2								
	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		△	△				△	
	純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△			
	食塩	0.1								
	スープストック	0.7	△	△	△	△	△			
	トマトケチャップ(3kg入)	3		△						
	ウスターソース	2	△	△	△	△	△			

令和8年4月16日(木)

①ちらし寿司
②牛乳
③豚肉のしょうが焼き
④赤こんにゃくのそぼろ煮
⑤お祝いすまし汁
⑥米粉のいちごクレープ

	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)	62								
	ちらし寿司の素	18	△	△	●	△	△			
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(スライス)	50			△					
	たまねぎ(生)	10								
	生おろししょうが (下味)	0.3		△	△					
	みりん(本みりん) (下味)	1.2			△					
	清酒 (下味)	1			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.3			●					
	米油(炒焼用)	1.2								
煮	④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	25								
	鶏むね肉(ミンチ)	13			△					
	かつお削り節(だし用)	0.5								
	三温糖	1.8								
	濃口しょうゆ	2.2			●					
	みりん(本みりん)	0.5			△					
煮	⑤たまねぎ(生)	32								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	えのきたけ(生)	5								
	祝いかまぼこ	3			△					
	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	5	△			△	△			
	青ねぎ(細い物)草津市産	3								
	かつお削り節(だし用)	2.5								
	だし用昆布	0.35				△	△			
	食塩	0.25								
	淡口しょうゆ	3			●					
直送	⑥(冷)米粉いちごクレープ(1食用)	35								

令和8年4月17日(金)

①ごはん
②ココア牛乳
③ハンバーグてりやきソースがけ
④味つけきゅうり
⑤豆腐のみそ汁

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
	ココア牛乳の素(1食用)	12.5			△					
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△				
	米油(炒焼用)	0.5								
	たまねぎ(生) (たれ)	5								
	ぶなしめじ(生) (たれ)	5								
	三温糖 (たれ)	0.3								
	みりん(本みりん) (たれ)	1			△					
	濃口しょうゆ (たれ)	2			●					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.3								
冷	④きゅうり(生)	40								
	濃口しょうゆ (たれ)	1.7			●					
	ごま油 (たれ)	0.5								
煮	⑤たまねぎ(生)	20								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	油揚げ(冷・短冊切り)	8								
	豆腐(冷・サイコロ)	25								
	乾燥わかめ(カット)	0.2				△	△			
	煮干し(だし用)	2.5				△	△			
	みそ(滋賀県産)	5								
	みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			

○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・かに・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4月20日(月)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のレモンソースがけ
④ごぼうサラダ
⑤米粉のマカロニスープ

	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)		72								
	②牛乳(飲用)		206		●						
揚	③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)		45								
	生おろししょうが	下味	0.3			△	△				
	こしょう	下味	0.02	△	△	△					
	清酒	下味	1			△					
	でん粉(じゃがいも)		5								
	米油		5								
	レモン果汁		2.5		△						
	みりん(本みりん)		0.3			△					
	三温糖	たれ	2								
	濃口しょうゆ	たれ	2.3			●					
	でん粉(じゃがいも)	たれ	0.2								
冷	④ごぼう(ささがき)		18								
	にんじん(皮つき，生)		12								
	(冷)とうもろこし		8								
	食塩		0.03								
	ノンエッグマヨネーズ(	たれ	6	△	△	△				△	
	淡口しょうゆ	たれ	0.5			●					
煮	⑤ベーコン(ショルダー・短冊切)		8	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)		10								
	たまねぎ(生)		20								
	キャベツ(生)		20								
	米粉マカロニ		4			△					
	スープストック		1.5	△	△	△	△	△			
	食塩		0.3								
	こしょう		0.05	△	△	△					

令和8年4月21日(火)

①わかめごはん
②牛乳
③さばのしょうがだれかけ
④大根と豚肉の甘辛煮
⑤かぼちゃのみそ汁

	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)		72								
	わかめごはんの素		1.7				△	△			
	②牛乳(飲用)		206		●						
焼	③(冷)さば切身		50	△	△	△					
	清酒	下味	1			△					
	米油(炒焼用)		0.8								
	三温糖	たれ	2								
	濃口しょうゆ	たれ	2.2			●					
	生おろししょうが	たれ	0.3		△	△					
	でん粉(じゃがいも)	たれ	0.3								
煮	④豚もも肉(スライス)		10			△					
	だいこん(根，皮つき，生)		35								
	にんじん(皮つき，生)		10								
	(冷)生おろしにんにく		0.1		△	△	△	△			
	ごま油		0.5								
	かつお削り節(だし用)		0.5								
	三温糖		0.5								
	濃口しょうゆ		1.7			●					
	みりん(本みりん)		1			△					
煮	⑤かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)		23								
	にんじん(皮つき，生)		10								
	たまねぎ(生)		20								
	油揚げ(冷・短冊切り)		5								
	煮干し(だし用)		2.5				△	△			
	みそ(滋賀県産)		5								
	みそ(国内産)		3	△	△	△	△	△			

令和8年4月22日(水)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④キャベツと愛彩菜のゆかりあえ
⑤豚じゃが

	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)		72								
	②牛乳(飲用)		206		●						
揚	③厚揚げ(約10g)		50								
	米油		5								
	鶏むね肉(ミンチ)		10			△					
	白ねぎ(生)		2								
	生おろししょうが		0.3			△	△				
	みそ(国内産)		3	△	△	△	△	△			
	三温糖	たれ	1								
	清酒	たれ	0.5			△					
	みりん(本みりん)	たれ	1.5			△					
	でん粉(じゃがいも)	たれ	0.07								
冷	④キャベツ(生)		20								
	にんじん(皮つき，生)		13								
	わさび菜(愛彩菜)		5								
	ゆかり粉		0.3	△	△	△					△
	食塩		0.05								
煮	⑤豚もも肉(スライス)		10			△					
	にんじん(皮つき，生)		20								
	たまねぎ(生)		35								
	じゃがいも(生)		55								
	つきこんにゃく		20								
	(冷)さやいんげん		3								
	かつお削り節(だし用)		1								
	三温糖		2								
	濃口しょうゆ		3			●					
	淡口しょうゆ		1.5			●					
	みりん(本みりん)		1			△					

令和8年4月23日(木)

①ごはん
②飲むヨーグルト(いちご)
③チキン南蛮
④切干大根の煮物
⑤ざぶ汁

	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)		72								
直送	②ジョア(いちご)		125		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)		50								
	清酒	下味	1			△					
	でん粉(じゃがいも)		10								
	米油		5								
	酢		1			△					
	三温糖	たれ	0.5								
	淡口しょうゆ	たれ	2			●					
	みりん(本みりん)	たれ	0.5			△					
煮	④切り干し大根		4								
	にんじん(皮つき，生)		5								
	油揚げ(冷・短冊切り)		8								
	かつお削り節(だし用)		0.5								
	三温糖		1								
	みりん(本みりん)		0.5			△					
	濃口しょうゆ		1.7			●					
煮	⑤干ししいたけ(千切り)		0.5								
	ごぼう(ささがき)		10								
	たまねぎ(生)		25								
	にんじん(皮つき，生)		15								
	青ねぎ(細い物)草津市産		5								
	さつま揚げ(カット)		8	△			△	△			
	かつお削り節(だし用)		2.5								
	だし用昆布		0.35				△	△			
	食塩		0.25								
	淡口しょうゆ		3			●					

令和8年4月24日(金)

①バターリッチパン
②牛乳
③ホキのトマトソースがけ
④ジャーマンポテト
⑤豆のポタージュスープ

	食品名		数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
直送	①バターリッチパン		65	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)		206		●						
焼	③(冷)ホキ切身		50			△					
	ぶどう酒(白)	下味	1								
	米油(炒焼用)		1								
	米油(炒焼用)		0.5								
	トマト水煮		10								
	たまねぎ(生)		10								
	(冷)生おろしにんにく		0.13			△	△	△	△		
	三温糖	たれ	0.8								
	食塩		0.05								
	こしょう		0.01	△	△	△					
炒	④じゃがいも(生)		35								
	ベーコン(ショルダー・短冊切)		10	△	△	△					
	たまねぎ(生)		10								
	パセリ(乾)		0.02	△	△	△				△	
	米油(炒焼用)		0.5								
	食塩		0.1								
	こしょう		0.01	△	△	△					
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)		18								
	だいこん(根，皮つき，生)		30								
	にんじん(皮つき，生)		10								
	ぶなしめじ(生)		8								
	パセリ(乾)		0.02	△	△	△				△	
	スープストック		1	△	△	△	△	△			
	米粉ベシャメルソース		8								
	白いんげん豆(水煮)		5	△	△	△					
	白いんげん豆(ペースト)		20	△	△	△	△	△			
	食塩		0.1								
	こしょう		0.02	△	△	△					

○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・かに・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4月27日(月)

①ごはん
②牛乳
③ちくわの米粉青花天ぷら
④豚肉のスタミナ炒め
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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△			△	△			
	青花粉 [衣]	0.06								
	上新粉(米粉) [衣]	5								
	米油	4								
炒	④豚もも肉(スライス)	15			△					
	濃口しょうゆ [下味]	0.5			●					
	みそ(国内産) [下味]	1.2	△	△	△	△	△			
	キャベツ(生)	25								
	たまねぎ(生)	10								
	にら(生)	3								
	米油(炒焼用)	0.7								
	清酒	1			△					
	みりん(本みりん)	1			△					
	豆板醤(500g入)	0.1								
	コチュジャン	0.3			△					
	濃口しょうゆ	1			●					
	三温糖	1								
	(冷)生おろしにんにく	0.1		△	△	△	△			
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	15								
	にんじん(皮つき，生)	15								
	たまねぎ(生)	10								
	米粉麺	7								
	こまつな(生)	5								
	かつお削り節(だし用)	2.5								
	だし用昆布	0.35				△	△			
	清酒	0.5			△					
	食塩	0.25								
	淡口しょうゆ	3			●					

ちくわの米粉青花天ぷら
1，2年　1本
3年～6年　2本

令和8年4月28日(火)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のねぎ塩焼き
④キャベツのごまあえ
⑤春野菜の煮物

	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)	72								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(スライス)	50			△					
	白ねぎ(生)	5								
	清酒	1			△					
	(冷)生おろしにんにく	0.2		△	△	△	△			
	レモン果汁 [下味]	0.5		△						
	食塩	0.2								
	こしょう	0.01	△	△	△					
	米油(炒焼用)	1.2								
冷	④キャベツ(生)	20								
	緑豆もやし(生)	15								
	にんじん(皮つき，生)	5								
	三温糖 [たれ]	0.5								
	濃口しょうゆ [たれ]	1			●					
	白すりごま	2								
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	15								
	にんじん(皮つき，生)	20								
	じゃがいも(生)	50								
	たまねぎ(生)	20								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	15								
	焼きちくわ(1cmカット)	10	△			△	△			
	ふき(水煮)	8								
	たけのこ水煮	15								
	かつお削り節(だし用)	1								
	清酒	1			△					
	三温糖	2								
	濃口しょうゆ	3			●					
	淡口しょうゆ	1.5			●					
	みりん(本みりん)	1			△					

令和8年4月29日(水)

昭和の日

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

令和8年4月30日(木)

①麦入りごはん
②牛乳
③鶏のチリソースがけ
④春雨の中華あえ
⑤中華丼の具

	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)	62.8								
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△					
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50								
	清酒	1			△					
	生おろししょうが [下味]	0.1		△	△					
	(冷)生おろしにんにく [下味]	0.1		△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	1								
	トマトケチャップ(3kg入) [たれ]	5		△						
	三温糖 [たれ]	1.5								
	濃口しょうゆ [たれ]	1			●					
	豆板醤(500g入) [たれ]	0.1								
	でん粉(じゃがいも) [たれ]	0.3								
冷	④春雨　カット	5								
	にんじん(皮つき，生)	10								
	きゅうり(生)	15								
	酢 [たれ]	1.5			△					
	三温糖 [たれ]	1.5								
	淡口しょうゆ [たれ]	1.5			●					
	ごま油 [たれ]	0.3								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	20			△					
	にんじん(皮つき，生)	20								
	たまねぎ(生)	30								
	緑豆もやし(生)	20								
	はくさい(生)	40								
	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	5	△			△	△			
	白ねぎ(生)	5								
	生おろししょうが	0.1		△	△					
	中華の素	1.3	△	△	△	△	△			△
	三温糖	0.5								
	淡口しょうゆ	2.5			●					
	みりん(本みりん)	0.3			△					
	オイスターソース	0.5			△					
	食塩	0.05								
	こしょう	0.01	△	△	△					
	でん粉(じゃがいも)	1.3								

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・かに・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。