

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4月13日(月)										令和8年4月14日(火)										令和8年4月15日(水)										令和8年4月16日(木)										令和8年4月17日(金)										
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	
く	る	み	に	ば	に	ば	に	ば	に	く	る	み	に	ば	に	ば	に	ば	に	く	る	み	に	ば	に	ば	に	ば	に	く	る	み	に	ば	に	ば	に	ば	に	く	る	み	に	ば	に	ば	に	ば	に	
炊 ①ごはん										炊 ①ごはん										炊 ①麦入りごはん										炊 ①ちらし寿司										炊 ①ごはん										
炊 ②牛乳										炊 ②牛乳										炊 ②飲むヨーグルト										炊 ②牛乳										炊 ②ココア牛乳										
炊 ③豚肉の香味焼き										揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)										揚 ③(冷)たらのガーリック揚げ										炊 ③豚肉のしょうが焼き										炊 ③ハンバーグ(てりやきソースがけ)										
炊 ④れんこんの炒め煮										揚 ③(冷)生おろしにんにく										炊 ④コールスローサラダ										炊 ④赤こんにゃくのそぼろ煮										炊 ④味つけきゅうり										
炊 ⑤すまし汁										揚 ③(冷)生おろししょうが										炊 ⑤チキンカレー										炊 ⑤お祝いすまし汁										炊 ⑤豆腐のみそ汁										
炊 ①米(精白米)	92.16									炊 ①米(精白米)	92.16									炊 ①米(精白米)	80.384									炊 ①米(精白米)	79.36									炊 ①米(精白米)	92.16									
炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ②おむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△						炊 ②ちらし寿司の素	23	△	△	●	△	△				炊 ②牛乳(飲用)	206	●								
炊 ③豚もも肉(スライス)	70			△						揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	70									炊 ②ジョア(プレーン)	125	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●								炊 ③豚もも肉(スライス)	64			△						
炊 生おろししょうが	0.256			△	△					揚 ③(冷)生おろしにんにく	0.128			△	△	△	△				揚 ③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	64									炊 ③たまねぎ(生)	12.8			△															
炊 青ねぎ(細い物)草津市産	3.84			△	△					揚 生おろししょうが	0.256			△	△						揚 ぶどう酒(白)	1.28									炊 たまねぎ(生)	12.8																		
炊 清酒	1.28			△						揚 濃口しょうゆ	2.56			●							揚 (冷)生おろしにんにく	0.128			△	△	△	△			炊 生おろししょうが	0.384			△	△														
炊 濃口しょうゆ	3.84			●						揚 清酒	1.28			△							揚 スープストック	0.384			△	△	△	△	△		炊 みりん(本みりん)	1.536			△															
炊 みりん(本みりん)	1.28			△						揚 でん粉(じゃがいも)	12.8										炊 でん粉(じゃがいも)	11.52									炊 清酒	1.28			△															
炊 レモン果汁	0.64			△						揚 米油	6.4										炊 米油	6.4									炊 濃口しょうゆ	2.944			●															
炊 米油(炒焼用)	1.536									冷 ④緑豆もやし(生)	25.6										炊 米油(炒焼用)	1.536									冷 ④キャベツ(生)	32									炊 濃口しょうゆ	2.944			●					
煮 ④れんこん水煮(約3mmスライス)	38.4									煮 きゅうり(生)	19.2										煮 ④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	32									炊 下味	1.28																		
煮 つきこんにゃく	6.4									煮 にんじん(皮つき、生)	6.4										煮 鶏むね肉(ミンチ)	16.64			△						炊 濃口しょうゆ	2.944			●															
煮 (冷)さやいんげん	6.4									煮 濃口しょうゆ	1.28			●							煮 かつお削り節(だし用)	0.64									炊 下味	1.28																		
煮 かつお削り節(だし用)	0.64									煮 淡口しょうゆ	0.768			●							煮 かつお削り節(だし用)	0.64									炊 濃口しょうゆ	2.944			●															
煮 濃口しょうゆ	2.944			●						煮 花かつお	1.28										煮 濃口しょうゆ	2.944			●						炊 三温糖	1.28																		
煮 三温糖	1.28									煮 ⑤豚もも肉(スライス)	10.24			△							炊 みりん(本みりん)	0.64			△						煮 ⑤たまねぎ(生)	25.6																		
煮 みりん(本みりん)	0.64			△						煮 豆腐(冷・サイコロ)	25.6										炊 米油(炒焼用)	1.536									煮 にんじん(皮つき、生)	12.8																		
煮 米油(炒焼用)	1.536									煮 たまねぎ(生)	12.8										煮 油揚げ(冷・短冊切り)	12.8									煮 ⑤豆腐(冷・サイコロ)	32																		
煮 ⑤豆腐(冷・サイコロ)	32									煮 にんじん(皮つき、生)	12.8										煮 だいたい(根、皮つき、生)	19.2									煮 たまねぎ(生)	12.8																		
煮 油揚げ(冷・短冊切り)	12.8									煮 白いんげん豆(ペースト)	10.24			△	△	△	△	△			煮 だいたい(根、皮つき、生)	19.2									煮 こまつな(生)	10.24																		
煮 だいたい(根、皮つき、生)	19.2									煮 (冷)生おろしにんにく	0.128			△	△	△	△				煮 かつお削り節(だし用)	3.2			△	△					煮 じゃがいも(生)	12.8																		
煮 にんじん(皮つき、生)	12.8									煮 米油(炒焼用)	0.256										煮 だし用昆布	0.448			△	△					煮 乾燥わかめ(カット)	0.256			△	△														
煮 かつお削り節(だし用)	3.2									煮 カレールウ(アレルギーフリー)	14.08										煮 食塩	0.32									煮 煮干し(だし用)	3.2			△	△														
煮 だし用昆布	0.448			△	△					煮 カレールウ中辛(アレルギーフリー)	1.28			△	△			△			煮 食塩	0.32									煮 みそ(滋賀県産)	6.4																		
煮 食塩	0.32									煮 純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△			煮 食塩	0.32									煮 みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△												
煮 淡口しょうゆ	3.84			●						煮 スープストック	0.896			△	△	△	△	△			煮 食塩	0.32									煮 トマトケチャップ(3kg入)	3.84			△															
										煮 トマトケチャップ(3kg入)	3.84			△							煮 淡口しょうゆ	3.84			●						煮 ウスターソース	2.56	△	△	△	△	△	△												
										煮 ウスターソース	2.56			△	△	△	△	△			煮 焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	6.4	△			△	△																							
																					煮 青ねぎ(細い物)草津市産	3.84																												
																					煮 かつお削り節(だし用)	3.2																												
																					煮 だし用昆布	0.448			△	△																								
																					煮 食塩	0.32																												
																					煮 淡口しょうゆ	3.84			●																									
																					煮 ⑥(冷)米粉いちごクレープ(1食用)	35																												

○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)のみ該当箇所にて●・△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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年4月27日(月)										令和8年4月28日(火)										令和8年4月29日(水)										令和8年4月30日(木)									
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米粉入りすまし汁										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										昭和の日										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	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落
炊	炊	揚	炒	煮	炊	焼	冷	煮	炊	焼	冷	煮	炊	焼	冷	煮	炊	焼	冷	煮																			
①米(精白米)	92.16									①米(精白米)	92.16																			①米(精白米)	80.384								
②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●																		おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216				△				
③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△		△	△					③豚もも肉(スライス)	64		△																	②牛乳(飲用)	206	●							
青花粉	0.0768									白ねぎ(生)	6.4																			③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64								
上新粉(米粉)	6.4									清酒	1.28		△																	清酒	1.28				△				
米油	5.12									(冷)生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△														生おろししょうが	0.128				△	△			
④豚もも肉(スライス)	19.2		△							レモン果汁	0.64		△																	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
濃口しょうゆ	0.64		●							食塩	0.256																			米油(炒焼用)	1.28								
みそ(国内産)	1.536	△	△	△	△	△				こしょう	0.0128	△	△	△																トマトケチャップ(8kg入)	6.4		△						
キャベツ(生)	32									米油(炒焼用)	1.536																			三温糖	1.92								
たまねぎ(生)	12.8									④キャベツ(生)	25.6																			濃口しょうゆ	1.28		●						
にら(生)	3.84									緑豆もやし(生)	19.2																			豆板醤(500g入)	0.128								
米油(炒焼用)	0.896									にんじん(皮つき、生)	6.4																			でん粉(じゃがいも)	0.384								
清酒	1.28		△							三温糖	0.64																			④春雨 カット	6.4								
みりん(本みりん)	1.28		△							濃口しょうゆ	1.28		●																	にんじん(皮つき、生)	12.8								
豆板醤(500g入)	0.128									白すりごま	2.56																			きゅうり(生)	19.2								
コチュジャン	0.384		△							⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2																			酢	1.92				△				
濃口しょうゆ	1.28		●							にんじん(皮つき、生)	25.6																			三温糖	1.92								
三温糖	1.28									じゃがいも(生)	64																			淡口しょうゆ	1.92		●						
(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△				たまねぎ(生)	25.6																			ごま油	0.384								
⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2									角切りこんにやく(1.5cm角)	19.2																			⑤豚もも肉(スライス)	25.6				△				
にんじん(皮つき、生)	19.2									焼きちくわ(1cmカット)	12.8	△			△	△														にんじん(皮つき、生)	25.6								
たまねぎ(生)	12.8									ふき(水煮)	10.24																			たまねぎ(生)	38.4								
米粉麺	8.96									たけのこ水煮	19.2																			緑豆もやし(生)	25.6								
こまつな(生)	6.4									かつお削り節(だし用)	1.536																			はくさい(生)	51.2								
かつお削り節(だし用)	3.2									清酒	1.28		△																	焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	6.4	△			△	△			
だし用昆布	0.448			△	△					三温糖	2.56																			白ねぎ(生)	6.4								
清酒	0.64		△							濃口しょうゆ	3.84		●																	生おろししょうが	0.128				△	△			
食塩	0.32									淡口しょうゆ	1.92		●																	中華の素	1.664	△	△	△	△	△			△
淡口しょうゆ	3.84		●							みりん(本みりん)	1.28		△																	三温糖	0.64								
																														淡口しょうゆ	3.2		●						
																														みりん(本みりん)	0.384		△						
																														オイスターソース	0.64		△						
																														食塩	0.064								
																														こしょう	0.0128	△	△	△					
																														でん粉(じゃがいも)	1.664								

ちくわの米粉青花天ぷら…
中学生 2本

○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。)