

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、アレルギー等をご確認ください。

食品名						食品名						食品名						食品名						令和8年5月1日(金)											
数量	卵	小	え	か	そ	数量	卵	小	え	か	そ	数量	卵	小	え	か	そ	数量	卵	小	え	か	そ	数量	卵	小	え	か	そ	数量	卵	小	え	か	そ
g	乳	麦	び	に	は	g	乳	麦	び	に	は	g	乳	麦	び	に	は	g	乳	麦	び	に	は	g	乳	麦	び	に	は	g	乳	麦	び	に	は
く	る	み				く	る	み				く	る	み				く	る	み				く	る	み				く	る	み			
花生	生	み				花生	生	み				花生	生	み				花生	生	み				花生	生	み				花生	生	み			
																		炊																	
																		①米(精白米)																	
																		53.6																	
																		たけのこ水煮(千切り)																	
																		15																	
																		油揚げ(冷・短冊切り)																	
																		4																	
																		淡口しょうゆ																	
																		3																	
																		清酒																	
																		2																	
																		食塩																	
																		0.2																	
																		②牛乳(飲用)																	
																		206																	
																		揚																	
																		③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り)																	
																		45																	
																		清酒																	
																		1																	
																		濃口しょうゆ																	
																		1.8																	
																		生おろししょうが																	
																		0.1																	
																		青のり																	
																		0.2																	
																		でん粉(じゃがいも)																	
																		9																	
																		米油																	
																		5																	
																		炒																	
																		④洗いごぼう																	
																		20																	
																		にんじん(皮つき、生)																	
																		8																	
																		さつま揚げ(カット)																	
																		6																	
																		濃口しょうゆ																	
																		2.2																	
																		三温糖																	
																		0.8																	
																		みりん(本みりん)																	
																		0.8																	
																		米油(炒焼用)																	
																		0.3																	
																		煮																	
																		⑤だいこん(根、皮つき、生)																	
																		25																	
																		鶏むね肉(皮つき、1cm角)																	
																		10																	
																		ぶなしめじ(生)																	
																		10																	
																		乾燥わかめ(カット)																	
																		0.3																	
																		にんじん(皮つき、生)																	
																		10																	
																		かつお削り節(だし用)																	
																		2.5																	
																		だし用昆布																	
																		0.35																	
																		清酒																	
																		1																	
																		食塩																	
																		0.3																	
																		淡口しょうゆ																	
																		3																	
																		※																	
																		⑥(冷)かしわもち(1食用)																	
																		40																	

○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・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。

2 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年5月4日(月)							令和8年5月5日(火)							令和8年5月6日(水)							令和8年5月7日(木)							令和8年5月8日(金)																																																					
みどりの日							こどもの日							振替休日							①麦入りごはん ②牛乳 ③鶏肉のガーリック焼き ④ごぼうサラダ ⑤ポークカレー							①ごはん ②ココア牛乳 ③ししゃものお茶米粉天ぷら ④赤こんにゃくとたけのこのおかか煮 ⑤五目汁																																																					
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	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	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																		炊	①米(精白米)	72																				
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	
																																									炊	②米(精白米)	7.2																			炊	②米(精白米)	7.2																	

3 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年5月11日(月)							令和8年5月12日(火)							令和8年5月13日(水)							令和8年5月14日(木)							令和8年5月15日(金)																						
①ごはん ②飲むヨーグルト ③鶏肉の塩こうじから揚げ ④ひじきの煮物 ⑤草津第二小オリジナル 栄養素たっぷりみそ汁							①ごはん ②牛乳 ③豚肉のしょうが焼き ④野菜と大根のゆかりあえ ⑤筑前煮							①ごはん ②牛乳 ③さわらの竜田揚げ ④はくさいのごまあえ ⑤切り干し大根のみそ汁							①ごはん ②牛乳 ③豚肉とかぼちゃのたれがらめ ④小松菜のしのだあえ ⑤けんちん汁							①ドッグロール ②牛乳 ③ウインナーケチャップソースかけ ④キャベツのカレーソース ⑤コーンポタージュ																						
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	
と	g			麦	び	に	そば	花生	る	と	g			麦	び	に	そば	花生	る	と	g			麦	び	に	そば	花生	る	と	g			麦	び	に	そば	花生	る	と	g			麦	び	に	そば	花生	る	
炊	①米(精白米)	72								炊	①米(精白米)	72									炊	①米(精白米)	72								炊	①米(精白米)	72								炊	①ドッグロール	65	●	●	●	△	△	△	△
炊	②②ジョア(プレーン)	125	●							炊	②牛乳(飲用)	206	●								炊	②牛乳(飲用)	206	●							炊	②牛乳(飲用)	206	●							炊	②牛乳(飲用)	206	●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50								揚	③鶏もも肉(スライス)	45	△	△	△						揚	③(冷)さわら切身	50	△	△	△					揚	③豚もも肉(2cm角切)	30			△					揚	③ウインナーソーセージ(ドッグ用)	30	△	△	△				
	塩こうじ	3	△	△	△	△	△				たまねぎ(生)	15										生おろししょうが	0.3			△						かぼちゃ(皮つき・2cm角)	25									米油(炒焼用)	0.5							
	(冷)生おろしにん	0.2	△	△	△	△	△				生おろししょうが	0.26			△	△						清酒	1			△						こしょう	0.01	△	△	△						三温糖	0.5							
	生おろししょうが	0.2			△	△					清酒	2			△							濃口しょうゆ	2.5			●						清酒	1			△						トマトケチャップ(3k)	3			△				
	清酒	1			△						濃口しょうゆ	2.5			●							でん粉(じゃがいも)	4									ウスターソース	0.5	△	△	△	△	△												
	でん粉(じゃがいも)	8									米油(炒焼用)	1.5										米油	5									④キャベツ(生)	35																	
	米油	5									④だいこん(根、皮つき、生)	40										淡口しょうゆ	2.2			●						にんじん(皮つき、生)	5																	
煮	④ひじき	1.8			△	△				冷	きょうな(野菜)	10										冷	みりん(本みりん)	1.5			△					炒	たまねぎ(生)	5																
	さつま揚げ(カット)	10	△		△	△					食塩	0.2											三温糖	1.5									米油(炒焼用)	0.5																
	にんじん(皮つき、生)	5									ゆかり粉	0.2	△	△	△		△						④こまつな(生)	25									食塩	0.15																
	(冷)さやいんげん	3									⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	20										はくさい(生)	20									こしょう	0.01	△	△	△														
	三温糖	1.2									洗いごぼう(乱切り)	15										油揚げ(冷・短冊切り)	5									純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△												
	濃口しょうゆ	1.8			●						にんじん(皮つき、生)	15										三温糖	0.5									⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10																	
	みりん(本みりん)	0.5			△						(冷)里芋	20										濃口しょうゆ	0.5			●						にんじん(皮つき、生)	10																	
	米油(炒焼用)	0.5									たけのこ水煮	15										三温糖	0.3									洗いごぼう	1	△	△	△	△	△												
	かつお削り節(だし用)	0.5									厚揚げ(約10g)	25										淡口しょうゆ	1.8			●						里芋(スライス)	15																	
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	10									干しいたけ(ホール)	0.5										⑤切り干し大根	3.5									だいこん(根、皮つき、生)	20																	
	豚もも肉(スライス)	8	△	△	△						角切りこんにゃく(1.5cm角)	20										油揚げ(冷・短冊切り)	10									かとお削り節(だし用)	2.5																	
	にんじん(皮つき、生)	5									(冷)さやいんげん	5										たまねぎ(生)	20									清酒	1			△														
	たまねぎ(生)	10									かつお削り節(だし用)	0.8										にんじん(皮つき、生)	10									三温糖	3																	
	だいこん(根、皮つき、生)	15									清酒	1			△							えのきたけ(生)	10									濃口しょうゆ	5			●														
	じゃがいも(生)	10									三温糖	3										乾燥わかめ(カット)	0.3			△	△					みりん(本みりん)	1			△														
	乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△				濃口しょうゆ	5			●							煮干し(だし用)	2.5			△	△					みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△												
	湯葉(干し)	1									みりん(本みりん)	1			△							みそ(滋賀県産)	5																											
	煮干し(だし用)	2.5				△	△															みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△																						
	みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△																																											
	みそ(滋賀県産)	5																																																

○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・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。

