

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5年5月1日(月)

令和5年5月2日(火)

令和5年5月3日(水)

令和5年5月4日(木)

令和5年5月5日(金)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③はまちの塩こうじ焼き
- ④小松菜としめじのお浸し
- ⑤鶏じゃが

- ①たけのごはん
- ②牛乳
- ③豚肉のアーモンドからめ
- ④ほうれん草とえのきのあえもの
- ⑤すまし汁
- ⑥かしわもち

憲法記念日

みどりの日

こどもの日

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊 ①米(精白米)	72							
②牛乳(飲用)	206	●						
焼 ③(冷)はまち切身	50	△	△	△				
塩こうじ	3	△	△	△	△			
清酒	2		△					
米油(炒焼用)	1.5							
冷 ④こまつな(生)	10							
緑豆もやし(生)	30							
ぶなしめじ(生)	5							
三温糖	0.3							
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		△	
煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	10							
じゃがいも(生)	50							
たまねぎ(生)	30							
にんじん(皮つき、生)	20							
糸こんにやく(カット)	15							
(冷)さやいんげん	5							
かつお削り節(だし用)	1.2							
三温糖	2.5							
濃口しょうゆ	4	△	△	●	△		△	
淡口しょうゆ	1		●					
本みりん	1							
揚 ③豚もも肉(2cm角切)	45	△	△					
食塩	0.1							
こしょう	0.01	△	△	△				
清酒	1		△					
でん粉(じゃがいも)	8							
米油	5							
三温糖	1.8							
濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△	
アーモンド(ダイス)	1	△	△	△	△	△	△	
でん粉(じゃがいも)	0.2							
冷 ④ほうれんそう(生)	10							
はくさい(生)	40							
えのきたけ(味付)	3		●					
濃口しょうゆ	1.2	△	△	●	△		△	
煮 ⑤たまねぎ(生)	30							
だいこん(根、皮つき、生)	15							
にんじん(皮つき、生)	10							
梅の花型かまぼこ	5		△					
糸みつば(滋賀県産)	3							
乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△			
かつお削り節(だし用)	2.5							
だし用昆布	0.5		△	△				
清酒	0.5		△					
食塩	0.2							
淡口しょうゆ	3		●					
煮 ⑥(冷)かしわもち(1食用)	30	△	△	△				

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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5年5月8日(月)							令和5年5月9日(火)							令和5年5月10日(水)							令和5年5月11日(木)							令和5年5月12日(金)																									
①ごはん ②牛乳 ③きびなごのカレー揚げ ④ひじきの煮物 ⑤いもだんごみそ汁							①ごはん ②牛乳 ③ホイコーロー ④中華ポテト ⑤にらたまスープ							①ごはん ②牛乳 ③さけのハーブ焼き ④ポテトサラダ ⑤ハヤシソース							①ごはん ②牛乳 ③焼きとり ④大根と水菜のあえもの ⑤キャベツのみそ汁							①ごはん ②牛乳 ③かれのいの香り揚げ ④味つけきゅうり ⑤鶏肉のすきやき風煮																									
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落																		
								花生																																													
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米(精白米)	72															
	②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●													
揚	③きびなご(冷)	33			△	△			炒	③豚も肉(スライス)	28	△	△						焼	③(冷)しろ鮭切身	50		△	△				焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50							揚	③(冷)カレイ切身	50	△	△	△	△										
	生おろししょうが	0.1			△					キャベツ(生)	20									バジル(粉)	0.1	△	△	△			△		白ねぎ(生)	10								清酒	1			△											
	清酒	1.5			△					たまねぎ(生)	10									食塩	0.2								生おろししょうが	0.1			△					食塩	0.2														
	食塩	0.1								清酒	1		△							こしょう	0.02	△	△	△					下味	1			△					下味	8														
	でん粉(じゃがいも)	10								三温糖	2.5									ぶどう酒(白)	1	△							濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		△		衣	0.1	△	△	△											
	純カレー粉	0.4	△	△	△	△	△	△		みそ(滋賀県産)	5									米油(炒焼用)	0.8								本みりん	1								衣	0.1	△	△	△											
	米油	4								米油(炒焼用)	1																			米油(炒焼用)	1																						
煮	④鶏もも肉(皮つき、1cm角)	10							揚	④さつまも(皮つき・2cm角)	40								冷	④じゃがいも(生)	35								冷	④だいこん(根、皮つき、生)	30							冷	④きゅうり(生)	43													
	ひじき	1.5			△					米油	5									きゅうり(生)	8									濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△		△																
	れんこん水煮(約3mmスライス)	5								三温糖	5									(冷)とうもろこし	5	△	△	△		△				ごま油	0.5																						
	つき赤こんにやく(カット)	5								濃口しょうゆ	0.1	△	△	●	△		△			ノンエッグマヨネーズ	7	△	△	△	△	△	△																										
	(冷)さやいんげん	3								⑤たまねぎ(生)	30									食塩	0.1									にんじん(皮つき、生)	5																						
	三温糖	1.5							煮	冷凍液卵(全卵)	15	●								たまねぎ(生)	55									きょうな(水菜)草津市産	5																						
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		△		にんじん(皮つき、生)	10									にんじん(皮つき、生)	25									濃口しょうゆ	1	△	△	●	△		△																
	本みりん	0.5								えのきたけ(生)	5									ぶなしめじ(生)	10									酢	1			△																			
	米油(炒焼用)	0.5								にら(生)	5									(冷)さやいんげん	5									三温糖	0.5																						
煮	⑤おじゃがもちボール	28	△	△	△		△			乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△				スープストック	0.3	△	△	△	△	△	△			⑤キャベツ(生)	25																						
	だいこん(根、皮つき、生)	20								中華の素	1	△	△	△	△	△				ハヤシルウ(低アレルギー)	12	△	△	△	△	△	△			豚もも肉(スライス)	10	△		△																			
	にんじん(皮つき、生)	10								食塩	0.1									食塩	0.2									たまねぎ(生)	15																						
	油揚げ(冷・短冊切り)	5								淡口しょうゆ	3			●							食塩	0.2								厚揚げ(約2g)	15																						
	青ねぎ(細い物)草津市産	3								こしょう	0.01	△	△	△															青ねぎ(細い物)草津市産	5																							
	煮干し(だし用)	3				△	△			でん粉(じゃがいも)	0.5																		煮干し(だし用)	3				△	△																		
	みそ(草津市産)	2																											みそ(草津市産)	2																							
	みそ(滋賀県産)	5																											みそ(滋賀県産)	5																							
	みそ(国内産)	1																											みそ(国内産)	1																							

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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。

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和5年5月15日(月)								令和5年5月16日(火)								令和5年5月17日(水)								令和5年5月18日(木)								令和5年5月19日(金)							
①ごはん								①ごはん								①ごはん								①ごはん								①麦入りごはん							
②牛乳								②牛乳								②牛乳								②牛乳								②牛乳							
③さばの塩焼き								③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)								③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)								③豚もも肉(厚目短冊)								③とりそばろどんの具							
④切干大根の煮物								④チンゲンサイとまよしのナムル								④水菜とくわわかめをあえもの								④アスパラ入りおかかあえ								④さくらえび入りかき揚げ							
⑤豚汁								⑤トック								⑤近江米ムース								⑤がんもどきと春野菜のう煮								⑤白玉汁							
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そば	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そば	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そば	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そば	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	そば
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米(精白米)	62.8						
																																炊 ①おむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2		△				
②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●					
焼 ③(冷)さば切身	50	△	△	△				揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	48							揚 ③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△						焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	35	△	△					炒 ③鶏もも肉(ミンチ)	35						
食塩	0.3							清酒	1.5	△						青花粉	0.06							たまねぎ(生)	10							(冷)とうもろこし	10	△	△	△	△		
清酒	1		△					生おろししょうが	0.2	△						上新粉(米粉)	5							生おろししょうが	0.2		△					(冷)さやいんげん	5						
米油(炒焼用)	0.5							でん粉(じゃがいも)	10							米油	4							清酒	1		△					生おろししょうが	0.2		△				
								米油	5							④だいこん(根、皮つき、生)	35						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		△	米油(炒焼用)	2							
煮 ④切り干し大根	4							トマトケチャップ(3kg入)	5	△						きょうな(水菜)草津市産	5						④はくさい(生)	30							本みりん	1							
にんじん(皮つき、生)	5							清酒	1		△					くわわかめ(冷凍)	2						緑豆もやし(生)	15							三温糖	2							
焼きちくわ(5mmカット)	4	△						本みりん	1							三温糖	0.3						グリーンアスパラガス(生)	5							濃口しょうゆ	1.5		△					
(冷)さやいんげん	5							三温糖	0.3							豆腐(冷・サイコロ)	10						花かつお	0.5							本みりん	1		△	△	●	△	△	
かつお削り節(だし用)	0.5							豆粕醬(1kg入)	0.05							煮干し(だし用)	3		△	△			濃口しょうゆ	1		△	△	●	△	△	淡口しょうゆ	1		●					
三温糖	1							④チンゲンサイ(生)	10							みそ(草津市産)	2						三温糖	3							三温糖	0.5							
濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△	④チンゲンサイ(生)	10							みそ(滋賀県産)	5						ごま油	0.5							三温糖	2		●					
本みりん	0.5							緑豆もやし(生)	35							みそ(国内産)	1						ごま(いり)	1.5							ごま(いり)	1.5							
米油(炒焼用)	0.3							生おろしにんにく(冷)	0.05	△	△	△	△			⑤打ち豆	1						⑤トック	20							⑤(冷)近江米ムース(1食用)	40	△	△	△				
								三温糖	0.3							たまねぎ(生)	25						たまねぎ(生)	25															
煮 ⑤豚もも肉(スライス)	10	△		△				淡口しょうゆ	2		●					にんじん(皮つき、生)	10						にんじん(皮つき、生)	10															
さといも(スライス)	15							ごま油	0.5							えのきたけ(生)	5						えのきたけ(生)	5															
たまねぎ(生)	20							みそ(滋賀県産)	5							青ねぎ(細い物)草津市産	5						青ねぎ(細い物)草津市産	5															
洗いごぼう	7							みそ(国内産)	1							乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△	みそ(国内産)	1															
にんじん(皮つき、生)	10														中華の素	1	△	△	△	△	△																		
油揚げ(冷・短冊切り)	5														淡口しょうゆ	2				●																			
青ねぎ(細い物)草津市産	3														食塩	0.2																							
煮干し(だし用)	3			△	△										こしょう	0.02	△	△	△																				
みそ(草津市産)	2																																						

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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。

ちくわの米粉青花天ぷら
1, 2年 1個
3年~6年 2個

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5年5月22日(月)							令和5年5月23日(火)							令和5年5月24日(水)							令和5年5月25日(木)							令和5年5月26日(金)																																						
①ごはん							①ごはん							①ごはん							①ごはん							①ごはん																																						
②牛乳							②牛乳							②牛乳							②牛乳							②牛乳																																						
③ししゃものから揚げ							③厚揚げの肉みそかけ							③いかのしょうがだれかけ							③白身魚のレモンソースかけ							③ハンバーグケチャップソースかけ																																						
④白菜の煮浸し							④もやしときゅうりのごま酢あえ							④小松菜のあえもの							④ほうれん草のごまあえ							④キャベツのサラダ																																						
⑤厚揚げと野菜のみそ煮							⑤沢煮わん							⑤筑前煮							⑤高野豆腐の煮物							⑤りんごジャム																																						
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	花	生							
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米(精白米)	72																				
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	●									炊②牛乳(飲用)	206	●																			
揚③(冷)からふとししゃも(約20g)	40			△							揚③厚揚げ(約10g)	50											焼③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	40				△						揚③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	42				△						焼③オールポーハンバーグ	60		△																		
清酒	1			△							米油	5											清酒	2				△						清酒	1				△						米油(炒焼用)	0.5																				
下味	1			△							鶏もも肉(ミンチ)	10											下味	1				△						下味	1				△						トマケチャップ(3kg入)	4.5									△											
でん粉(じゃがいも)	6										白ねぎ(生)	2											でん粉(じゃがいも)	10										でん粉(じゃがいも)	5										三温糖	1																				
衣	6										生おろししょうが	0.2				△							衣	10										衣	10										たれ	0.2										ウスターソース	0.2									△
米油	5										みそ(滋賀県産)	3				たれ							米油	5										米油	5										本みりん	0.2									△											
											三温糖	1											濃口しょうゆ	2		△								たれ	1.7										ぶどう酒(赤)	1									△											
冷④はくさい(生)	35										清酒	0.5				△							冷④ごまつな(生)	10										冷④ほうれんそう(生)	15										冷④キャベツ(生)	30																				
きょうな(水菜)草津市産	5										本みりん	1.5											はくさい(生)	40										三温糖	0.3										冷④鶏もも肉(皮なし、2cm角)	8																				
さつま揚げ(カット)	7	△									三温糖	2											濃口しょうゆ	2				●						たれ	0.3										冷④きゅうり(生)	5																				
かつお削り節(だし用)	0.5										白すりごま	2											白すりごま	2		●								きゅうり(生)	5																															
淡口しょうゆ	2			●							煮⑤厚揚げ(約10g)	20											煮⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	10										冷④とうもろこし	5				△					△																						
三温糖	0.5										じゃがいも(生)	50											だいこん(根、皮つき、生)	35										冷④けんぴ(生)	15																															
本みりん	0.5										角切りこんにやく(1.5cm角)	20											(冷)里芋	20										三温糖	0.3																															
											にんじん(皮つき、生)	20											角切りこんにやく(1.5cm角)	20										濃口しょうゆ	2					●																										
煮⑤厚揚げ(約10g)	20										洗いごぼう(乱切り)	10											煮⑤じゃがいも(生)	50										白すりごま	2																															
じゃがいも(生)	50										(冷)さやいんげん	5											たまねぎ(生)	30																																										
角切りこんにやく(1.5cm角)	20										かつお削り節(だし用)	1											たまねぎ(生)	30																																										
にんじん(皮つき、生)	20										三温糖	3											にんじん(皮つき、生)	15																																										
洗いごぼう(乱切り)	10										濃口しょうゆ	5	△	△	●	△							米油(炒焼用)	0.2																																										
(冷)さやいんげん	5										本みりん	1											カレールウ(アレルギーフリー)	9																																										
かつお削り節(だし用)	1										清酒	1											(冷)白いんげん豆(ペースト)	7																																										
三温糖	2																						食塩	0.1																																										
みそ(草津市産)	2																						こしょう	0.02					△				△																																	
みそ(滋賀県産)	3																																																																	
濃口しょうゆ	1	△	△		●	△																																																												
本みりん	1																																																																	
清酒	1																																																																	
ししゃものから揚げ																																																																		
1, 2年																																																																		
1尾																																																																		
3年～6年																																																																		
2尾																																																																		

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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。

5 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5年5月29日(月)							令和5年5月30日(火)							令和5年5月31日(水)																																	
①ごはん							①ごはん							①ごはん																																	
②牛乳							②ココア牛乳							②牛乳																																	
③いわしのごまだれかけ							③豚肉のガーリック焼き							③鶏のから揚げ																																	
④きんぴらごぼう							④白菜のあえもの							④キャベツのじゃこ炒め																																	
⑤豆腐のみそ汁							⑤じゃがいものうま煮							⑤五目汁																																	
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生			
炊①米(精白米)	72								炊①米(精白米)	72								炊①米(精白米)	72																												
炊②牛乳(飲用)	206		●						炊②牛乳(飲用)	206		●						炊②牛乳(飲用)	206		●																										
揚③(冷)いわし開き(半身)25g	50	△	△	△	△				揚③(冷)いわし開き(半身)25g	50	△	△	△	△				揚③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	48																												
生おろししょうが	0.2			△					生おろししょうが	0.2				△				食塩	0.1																												
清酒	2			△					清酒	2				△				生おろしんにんにく(冷)	0.1	△	△	△	△																								
でん粉(じゃがいも)	8								濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△			生おろししょうが	0.2			△																									
米油	5								清酒	1				△				濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△																					
白すりごま	1								本みりん	1								清酒	1			△																									
ごま(いり)	1								レモン果汁	0.5				△				でん粉(じゃがいも)	10					△	△																						
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		△		米油(炒焼用)	1								三温糖	0.3																												
三温糖	2								冷④はくさい(生)	35								濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△		△																						
清酒	1								ほうれんそう(生)	5								食塩	0.05																												
本みりん	1								にんじん(皮つき、生)	10								ごま油	0.5																												
でん粉(じゃがいも)	0.5								三温糖	0.3								煮⑤豚もも肉(スライス)	8	△		△																									
炒④洗いごぼう	20								淡口しょうゆ	2				●				だいこん(根、皮つき、生)	30																												
にんじん(皮つき、生)	10								本みりん	1								にんじん(皮つき、生)	10																												
鶏もも肉(ミンチ)	7								かつお削り節(だし用)	1								つきこんにやく(カット)	10																												
青ピーマン(生)	3								三温糖	2								えのきたけ(生)	5																												
濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△		△		濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		△		青ねぎ(細い物)草津市産	5																												
三温糖	0.8								淡口しょうゆ	2				●				かつお削り節(だし用)	2.5																												
本みりん	0.8								本みりん	1								だし用昆布	0.5				△	△																							
米油(炒焼用)	0.3								煮⑤たまねぎ(生)	35								淡口しょうゆ	3			●																									
煮⑤たまねぎ(生)	35								豆腐(冷・サイコロ)	20								本みりん	0.3																												
豆腐(冷・サイコロ)	20								油揚げ(冷・短冊切り)	5								食塩	0.3																												
油揚げ(冷・短冊切り)	5								青ねぎ(細い物)草津市産	5								みそ(滋賀県産)	5																												
青ねぎ(細い物)草津市産	5								みそ(国内産)	1								みそ(国内産)	1																												
乾燥わかめ(カット)	0.5					△	△		いわしのごまだれかけ	1								みそ(国内産)	1																												
煮干し(だし用)	3								1.2年 1切									みそ(国内産)	1																												
みそ(草津市産)	2								3年~6年 2切																																						

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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。