

# 学校給食献立 (詳細)

●=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

28年10月3日(月)										28年10月4日(火)										28年10月5日(水)										28年10月6日(木)										28年10月7日(金)									
ごはん 牛乳 大豆とごぼうのかき揚げ 小松菜の煮浸し 豚肉と大根の煮物										ごはん 牛乳 さばの塩焼き きゅうりとわかめの酢の物 きのこのみそ汁										ごはん 牛乳 鶏からあげレモンじょうゆかけ ブロッコリーのごまあえ いかと里芋の煮物										ごはん 牛乳 ぶりのしょうがあんかけ れんこんきんぴら みそけんちん汁										ハヤシライス 牛乳 はくさい菜入りツナ炒め 柿									
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに															
炊 精白米	72						炊 精白米	72						炊 精白米	72						炊 精白米	72						炊 精白米	64.8																				
※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●																			
揚 水煮大豆(滋賀県産)	22						焼 さば切身(約50g)	50						揚 鶏もも肉(皮付)2.5cm角	50						焼 ぶり切身50g	50			△			※ 牛乳(飲用)	206	●																			
洗いごぼう	10						食塩	0.3						濃口しょうゆ	1.5			●			米油(炒焼用)	1.5						煮 牛もも肉スライス	30																				
焼きちくわ(5mmカット)	5	△	△	△	△	△	清酒(本醸造酒) 下味	1						生おろしにんにく	0.2						濃口しょうゆ	1.7			●			にんじん	15																				
食塩	0.1						米油(炒焼用)	0.45						でん粉(じゃがいも)	8						みりん(本みりん)	1.7			△			たまねぎ	40																				
薄力粉	7.5			●			きゅうり	35						米油	5						三温糖	0.6						マッシュルーム	10																				
米油	4						乾燥わかめ(素干し)	0.5						レモン果汁	2.5		△				生おろししょうが	0.26						(冷)グリーンピース	5																				
煮 こまつな(草津市産)	30						ちりめんじゃこ	3			△	△		淡口しょうゆ	2			●			でん粉(じゃがいも)	0.1						ハヤシルウ	15			●																	
緑豆もやし	20						清酒(本醸造酒)	1						三温糖	1.5			●			れんこん水煮(約3mmスライス)	25						食塩	0.3																				
にんじん	5						酢	2						冷 ブロッコリー	30						つき赤こんにゃく(カット)	7						こしょう(混合)	0.02			△	△																
さつま揚げ	5	△	△	△	△	△	三温糖	1						にんじん	5						豚もも肉ミンチ	10						炒 こまつな(草津市産)	25																				
かつお削り節(だし用)	0.2						淡口しょうゆ	1.5			●			淡口しょうゆ	1.8			●			ごま(いり)	0.5						はくさい菜(草津市産)	10																				
濃口しょうゆ	2			●			にんじん	5						みりん(本みりん)	1			△			濃口しょうゆ	2.8			●			(冷)スイートコーン(ホール)	5																				
三温糖	0.3						煮 にんじん	5						白すりごま	1						三温糖	1						まぐる油漬(レトルト)	10																				
みりん(本みりん)	0.2			△			たまねぎ	20						(冷)いか短冊1cm×4cm	20						みりん(本みりん)	1			△			米油(炒焼用)	0.5																				
煮 豚肉スライス	25						(冷)油揚げ(短冊切り)	5						にんじん	20						ごま油	0.3						酢	1.3																				
にんじん	15						えのきたけ	8						(冷)さといも	60						みりん(本みりん)	1						三温糖	1																				
だいこん	55						ぶなしめじ	8						(冷)さやいんげん	10						濃口しょうゆ	3			●			三温糖	2																				
角切りこんにゃく(約1.5cm角)	20						はくさい	20						かつお削り節(だし用)	1.2						淡口しょうゆ	2			●			濃口しょうゆ	3			●																	
(冷)さやいんげん	5						青ねぎ(草津市産)	5						三温糖	2						清酒(本醸造酒)	1						みりん(本みりん)	1			△																	
かつお削り節(だし用)	1.2						煮干し(だし用)	2.5			△	△		みりん(本みりん)	1			△			みりん(本みりん)	1			△																								
三温糖	2						みそ(草津市産)	6						濃口しょうゆ	3			●			みそ( )	3																											
濃口しょうゆ	3			●			みそ( )	3						淡口しょうゆ	2			●																															
淡口しょうゆ	1.5			●										清酒(本醸造酒)	1																																		
みりん(本みりん)	1			△										みりん(本みりん)	1			△																															

# 学校給食献立 (詳細)

●=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

28年10月10日(月)						28年10月11日(火)						28年10月12日(水)						28年10月13日(木)						28年10月14日(金)											
体育の日																																			
食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに						
						炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72				
						※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●			
						揚 さつまいもななめ輪切り20g	40					揚 いわし開き(半身)25g	50					焼 あじ切身 50g	50				△	焼 (冷)ぎょうざ	40	△	△	●	△	焼 (冷)ぎょうざ	40	△	△	●	△
						米油	4					清酒(本醸造酒)	1.8					清酒(本醸造酒)	1					清酒(本醸造酒)	1					米油(炒焼用)	0.3				
						薄力粉 } 衣	8				●	でん粉(じゃがいも)	6					米油(炒焼用)	1					みりん(本みりん)	1.7				△	きゅうり	15				
						食塩	0.2					米油	5					濃口しょうゆ	1.8				●	清酒(本醸造酒)	0.5					緑豆もやし	20				
						冷 ほうれんそう	35					三温糖 } たれ	0.5					ごま油	0.2					三温糖	0.75					にんじん	3				
						つき赤こんにやく(カット)	10					青ねぎ(草津市産)	2					生おろししょうが	0.12					濃口しょうゆ } 下味	1				●	春雨 カット	3				
						三温糖 } こんにやく	0.6					冷 きょうな(水菜)(草津市産)	15					かぶ	30					三温糖 } たれ	1					酢	1.8				
						濃口しょうゆ } たれ	1					はくさい	40					きゅうり	10					三温糖 } たれ	1.5					三温糖	0.3				
						濃口しょうゆ } たれ	1.7				●	ごま(いり)	1.5					三温糖	1.5				●	淡口しょうゆ } たれ	1.5					酢	2.5				
						煮 にんじん	10					濃口しょうゆ } たれ	2.2				●	煮 豚もも肉(皮無)1.5cm角	20					鶏もも肉(皮無)1.5cm角	20					たまねぎ	30				
						たまねぎ	20					煮 豚もも肉スライス	10					にんじん	15					にんじん	15					にんじん	15				
						たけのこ水煮	15					洗いごぼう	10					はくさい	25					はくさい	25					はくさい	30				
						乾しいたけ	0.5					(冷)油揚げ(短冊切り)	5					乾しいたけ	0.5					乾しいたけ	0.5					(冷)グリーンピース	5				
						鶏もも肉(皮無)1.5cm角	15					さと(も)(スライス)	20					青ねぎ(草津市産)	15					青ねぎ(草津市産)	15					中華の素	0.65				
						高野豆腐(1cm角)	9					緑豆もやし	15					糸こんにやく(カット)	20					糸こんにやく(カット)	20					三温糖	0.5				
						鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●				根深ねぎ	5					焼ふ(車ふ)	2				●	焼ふ(車ふ)	2				●	淡口しょうゆ	3.6				●
						(冷)さやいんげん	10					煮干し(だし用)	2.5				△	かつお削り節(だし用)	1.2					かつお削り節(だし用)	1.2					食塩	0.08				
						かつお削り節(だし用)	1.2					みそ(草津市産)	6					三温糖	2.5					三温糖	2.5					こしょう(混合)	0.01				△
						三温糖	2					みそ( )	3					濃口しょうゆ	5				●	濃口しょうゆ	5				●	でん粉(じゃがいも)	0.4				
						淡口しょうゆ	4				●	いわしは 1・2年生は1切 3年生以上は2切																							
						みりん(本みりん)	1				△																								
						さつまいもは 1・2年生は1枚 3年生以上は2枚																													

## 留意点:

○法令で規定する特定原材料7品目のうち5品目(卵・乳・小麦・えび・かに)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)  
○法令で規定する特定原材料7品目のうち、そば・落花生は給食センターで使用しないため、表示していません。 ○分量は、小学校4年生のものです。

# 学校給食献立 (詳細)

●=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

28年10月17日(月)						28年10月18日(火)						28年10月19日(水)						28年10月20日(木)						28年10月21日(金)					
ごはん 牛乳 鶏肉の南部焼き 大根とチンゲン菜の和え物 さつまいものみそ汁						ごはん 牛乳 たこのから揚げ はすのさんばい けんちょう						ごはん 牛乳 さんまのおろしがけ ほうれん草と白菜のお浸し ゆばのすまし汁						ナン 牛乳 大豆入りキーマカレー チンゲン菜のソテー さつまいもと栗のタルト						ごはん 牛乳 ししゃもの青花天ぷら 小松菜とはくさい菜のおかかあえ 五目みそ汁					
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび・かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび・かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび・かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび・かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび・かに
炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 ナン(3~4年・約70g)	70	△	△	●		炊 精白米	72				
※ 牛乳(飲用)	206		●			※ 牛乳(飲用)	206		●			※ 牛乳(飲用)	206		●			※ 牛乳(飲用)	206		●			※ 牛乳(飲用)	206		●		
焼 鶏もも肉(皮付)2cm角	50					揚 たこ一口カット	50					焼 さんま筒切り50g	50				△	煮 豚もも肉ミンチ	40					揚 (冷)からふとししゃも(約20g)	40	△	△	△	△
生おろししょうが	0.12					(冷)生おろしにんにく	0.13					食塩	0.4					にんじん	15					薄力粉	7			●	
清酒(本醸造酒)	1.2					食塩	0.2					米油(炒焼用)	2					水煮大豆	15					青花粉	0.06				衣
三温糖	1					でん粉(じゃがいも)	6					(冷)大根おろし	15					たまねぎ	40					でん粉(じゃがいも)	0.06				
濃口しょうゆ	2		●			米油	5					清酒(本醸造酒)	1					青ピーマン	5					食塩	0.1				
みりん(本みりん)	1			△		れんこん水煮(約3mmスライス)	25					みりん(本みりん)	1			△		オリーブ油	0.5					米油	5				
ごま(いり)	1					冷 れんこん水煮(約3mmスライス)	25					淡口しょうゆ	1.5			●		(冷)生おろしにんにく	0.13					冷 こまつな(草津市産)	30				
米油(炒焼用)	0.6					にんじん	5					冷 ほうれんそう	30					カレー粉	0.05					はくさい菜(草津市産)	25				
冷 だいこん	30					三温糖	1					はくさい	20					ぶどう酒(赤)	1					花かつおスライス	0.5				
にんじん	5					淡口しょうゆ	1			●		にんじん	5					食塩	0.2					三温糖	0.5				
チンゲンサイ	10					みりん(本みりん)	0.5			△		白すりごま	1.5					こしょう(混合)	0.01		△	△		濃口しょうゆ	1			●	
三温糖	0.3					酢	0.7					三温糖	0.3					トマトケチャップ	5		△	△		淡口しょうゆ	1			●	
淡口しょうゆ	2		●			食塩	0.05					淡口しょうゆ	2			●		ウスターソース	0.5		△	△		冷 三温糖	0.5				
煮 (冷)油揚げ(短冊切り)	5					白すりごま	0.5					煮 たまねぎ	20					カレールウ(アレルゲンフリー)	6					煮 にんじん	10				
さつまいも1.5cm角	30					にんじん	20					湯葉(干し)	0.5					炒 チンゲンサイ	35					たまねぎ	15				
ぶなしめじ	10					ごぼう(乱切り)	10					えのきたけ	10					(冷)スイートコーン(ホール)	10					じゃがいも	25				
たまねぎ	20					(冷)さといも	20					糸みつば	5					チキンハム(短冊切り)	10	△	△	△		厚揚げ(約2g)	15				
にんじん	5					だいこん	40					菊型抜きかまぼこ	10			△		米油(炒焼用)	1					青ねぎ(草津市産)	5				
みそ(草津市産)	6					(冷)豆腐(サイコロ)	30			△		かつお削り節(だし用)	10					食塩	0.15					煮干し(だし用)	2.5				△
みそ( )	3					かつお削り節(だし用)	1.2					昆布だし	0.5			△		こしょう(混合)	0.02		△	△		みそ(草津市産)	6				
煮干し(だし用)	2.5			△	△	食塩	0.1					淡口しょうゆ	3			●		さつまいもと栗のタルト	35					みそ( )	3				
						淡口しょうゆ	4			●		煮 たまねぎ	20																
						三温糖	1.5					湯葉(干し)	0.5																
						みりん(本みりん)	1			△		えのきたけ	10																
												糸みつば	5																
												菊型抜きかまぼこ	10			△													
												かつお削り節(だし用)	2.5																
												昆布だし	0.5			△													
												淡口しょうゆ	3			●													
												食塩	0.2																

## 留意点:

○法令で規定する特定原材料7品目のうち5品目(卵・乳・小麦・えび・かに)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)  
 ○法令で規定する特定原材料7品目のうち、そば・落花生は給食センターで使用しないため、表示していません。 ○分量は、小学校4年生のものです。

ししゃもは  
全学年 2尾づつ

# 学校給食献立 (詳細)

●=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

28年10月24日(月)						28年10月25日(火)						28年10月26日(水)						28年10月27日(木)						28年10月28日(金)					
ごはん 牛乳 厚揚げのそぼろあんかけ キャベツと水菜の昆布あえ じゃがいものうま煮 かつおぶりかけ						ごはん 牛乳 ブルコギ チンゲン菜のナムル わかめスープ						発芽玄米ごはん 牛乳 わかさぎの磯辺揚げ じゃがいもと赤こんにやくのうま煮 打ち豆汁 近江米ムース						粟ごはん 牛乳 カレーのから揚げ ひじき入り白菜のおひたし ふ入りすまし汁						ごはん 牛乳 豚肉の鉄板焼き 切干大根のあえ物 筑前煮					
食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに
炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 米(精白米)	62.8					炊 米(精白米)	61.6					炊 精白米	72				
※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●			
揚 厚揚げ(約10g)	40					焼 牛もも肉厚目スライス	45					揚 わかさぎ	25	△	△	△	△	※ 牛乳(飲用)	206	●				焼 豚もも肉厚目短冊	45				
米油	5					たまねぎ	15					食塩	0.15					揚 カレイ切身(約50g)	50			△		たまねぎ	10				
豚もも肉ミンチ	5					赤ピーマン	5					清酒(本醸造酒) 下味	1					食塩	0.3					青ピーマン	5				
たまねぎ	10					米油(炒焼用)	1					でん粉(じゃがいも)	8					でん粉(じゃがいも)	5					生おろししょうが	0.13				
生おろししょうが	0.2					(冷)生おろしにんにく	0.13					あおのり	0.1			△	△	米油	5					清酒(本醸造酒) 下味	1				
清酒(本醸造酒) あん	1					濃口しょうゆ 下味	3			●		豆板醤	0.13				△	みりん(本みりん)	0.5			△		濃口しょうゆ	3			●	
三温糖	0.5					りんごソース	2					煮 角切り赤こんにやく(1.5cm角)	15					でん粉(じゃがいも)	0.3					みりん(本みりん)	0.5			△	
濃口しょうゆ	2			●								煮 じゃがいも	30					冷 ひじき	0.5			△	△	濃口しょうゆ	0.5			●	
みりん(本みりん)	0.5			△		冷 チンゲンサイ	30					煮 豚もも肉ミンチ	10					濃口しょうゆ	0.25			●		三温糖	0.25				
でん粉(じゃがいも)	0.3					にんじん	5					煮 米油(炒焼用)	0.2					はくさい	40					切り干し大根	4.5				
冷 キャベツ	25					緑豆もやし(滋賀県産)	15					煮 かつお削り節(だし用)	1					わさび菜(草津市産)	5					にんじん	5				
きょうな(水菜)(草津市産)	15					三温糖	0.4					煮 三温糖	1					淡口しょうゆ	1.7			●		きゅうり	10				
塩昆布	0.7			●		淡口しょうゆ	2			●		煮 濃口しょうゆ	3			●		三温糖	0.3					食塩	0.12				
食塩	0.1					ごま油	0.3					煮 みにん(本みりん)	1.5			△		三温糖	0.3					淡口しょうゆ	1.8			●	
煮 鶏もも肉(皮無)1.5cm角	20					ごま(いり)	1					煮 にんじん	5					三温糖	0.3					みりん(本みりん)	0.5			△	
にんじん	15					煮 ぶなしめじ	10					煮 たまねぎ	25					煮 にんじん	5					みりん(本みりん)	0.5			△	
たまねぎ	20					(冷)スイートコーン(ホール)	10					煮 えのきたけ	10					煮 鶏もも肉(皮無)1.5cm角	20					ごぼう(乱切り)	15				
角切りこんにやく(約1.5cm角)	15					焼き豚(短冊)	10				△	煮 もみじ型かまぼこ	7				△	煮 にごん	15					にんじん	15				
じゃがいも	50					トック	25					煮 焼ふ(車ふ)	1				●	煮 たけのこ水煮	15					たけのこ水煮	15				
(冷)さやえんどう	5					乾燥わかめ(素干し)	0.5					煮 糸みつば(滋賀県産)	7					煮 焼きちくわ(1cmカット)	8	△	△	△	△	焼きちくわ(1cmカット)	8	△	△	△	△
かつお削り節(だし用)	1.2					白ねぎ	5					煮 かつお削り節(だし用)	2.5				△	煮 れんこん乱切り(2cm)	10					れんこん乱切り(2cm)	10				
三温糖	2.5					中華の素	0.8					煮 昆布だし	0.5				△	煮 (冷)さといも	20					(冷)さといも	20				
濃口しょうゆ	3			●		食塩	0.3					煮 食塩	0.3					煮 かつお削り節(だし用)	1.2					(冷)さやいんげん	5				
淡口しょうゆ	1			●		淡口しょうゆ	2.5			●		煮 淡口しょうゆ	3				●	煮 三温糖	2					かつお削り節(だし用)	1.2				
みりん(本みりん)	1			△								煮 近江米ムース(約40g)	40	●	●	△		煮 濃口しょうゆ	5				●	三温糖	2				
かつおぶりかけ	2.5			△	△													煮 みりん(本みりん)	1				△	濃口しょうゆ	5				●
																								みりん(本みりん)	1				△

## 留意点:

○法令で規定する特定原材料7品目のうち5品目(卵・乳・小麦・えび・かに)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7品目のうち、そば・落花生は給食センターで使用しないため、表示していません。 ○分量は、小学校4年生のものです。

