

# 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11月1日(火)					28年11月2日(水)					28年11月3日(木)					28年11月4日(金)							
		ごはん 牛乳 焼きししゃも ひじきの煮物 だいこんのみそ汁 りんご					ごはん 牛乳 鶏肉のつけ焼き チンゲン菜としめじのおかかあえ 高野豆腐の煮物					文化の日					ごはん 牛乳 はもの磯辺揚げ きゅうりとわかめの酢の物 きのこのみそ汁							
食品名	数量	卵	乳	小麦	えびか	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびか	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびか	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびか	
						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	●			
						焼 (冷)からふとししゃも(約20g)	40	△	△	△	△	焼 鶏肉もも切身50g	50						揚 はも切身(50g)	50				
						米油(炒焼用)	2					生おろししょうが	0.26						食塩	0.15				
						煮 ひじき	1.5				△	△	清酒(本醸造酒)	1					清酒(本醸造酒)	1				
						つき赤こんにやく(カット)	12					濃口しょうゆ	2	●					薄力粉	13	●			
						焼きちくわ(約5mmカット)	6	△	△	△	△	みりん(本みりん)	1		△				青のり	0.2			△	△
						(冷)さやいんげん	3					米油(炒焼用)	1.2						米油	5				
						米油(炒焼用)	0.2					濃口しょうゆ	2	●					冷 きゅうり	35				
						かつお削り節(だし用)	1					三温糖	1						乾燥わかめ(カット)	0.5				
						三温糖	1.5					みりん(本みりん)	2		△				酢	1.5				
						濃口しょうゆ	1.8	●				冷 チンゲンサイ	45						三温糖	0.7				
						みりん(本みりん)	0.5		△			ぶなしめじ	10						食塩	0.1				
						煮 だいこん	30					花かつおスライス	0.5						淡口しょうゆ	1.2	●			
						にんじん	15					濃口しょうゆ	1	●					煮 えのきたけ	7				
						(冷)油揚げ(短冊切り)	5					淡口しょうゆ	1	●					ぶなしめじ	7				
						はくさい	15					煮 鶏もも肉(皮無)1.5cm角	10						生しいたけ	6				
						青ねぎ(草津市産)	5					高野豆腐(1cm角)	8						にんじん	10				
						煮干し(だし用)	2.5			△	△	たまねぎ	30						たまねぎ	30				
						みそ(草津市産)	6					にんじん	15						(冷)油揚げ(短冊切り)	5				
						みそ	3					角切りこんにやく(1.5cm角)	10						青ねぎ(草津市産)	5				
						煮込 りんご(一食用)	50					干しいたけ(ホール)	0.5						煮干し(だし用)	2.5			△	△
												(冷)さやいんげん	5						みそ(草津市産)	6				
												かつお削り節(だし用)	1.2						みそ	3				
												三温糖	3											
												淡口しょうゆ	3.6	●										
												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。

# 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11月7日(月)  
ごはん  
牛乳  
豚肉のしょうが焼き  
ほうれん草と白菜のごまあえ  
筑前煮

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	72					
※ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 豚もも肉厚目短冊	50					
生おろししょうが	0.26					
清酒(本醸造酒) <small>下味</small>	2					
濃口しょうゆ	3		●			
たまねぎ	15					
米油	1.3					
冷 ほうれんそう	30					
はくさい	25					
三温糖	0.8					
濃口しょうゆ <small>たれ</small>	2.3		●			
ごま(いり)	1					
白すりごま	0.5					
煮 鶏もも肉(皮付)1.5cm角	10					
洗いごぼう(乱切り)	15					
にんじん	15					
たけのこ水煮	20					
(冷)がんとどぎ(約4g)	15	△	△	△	△	△
角切り赤こんにやく(1.5cm角)	15					
昆布(約1cm角)	1			△	△	
干しいたけ(ホール)	0.5					
(冷)さやいんげん	10					
かつお削り節(だし用)	1.2					
三温糖	3					
濃口しょうゆ	5		●			
みりん(本みりん)	1			△		

28年11月8日(火)  
ごはん  
牛乳  
あなごの天ぷら  
小松菜のお浸し  
おでん

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	72					
※ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 あなご 蒸し	40				△	△
食塩	0.1					
薄力粉 <small>衣</small>	10			●		
米油	4					
冷 にんじん	5					
こまつな(草津市産)	35					
もやし	15					
三温糖	0.5					
濃口しょうゆ <small>たれ</small>	2		●			
煮 厚揚げ(約10g)	20					
だいこん	50					
角切りこんにやく(1.5cm角)	20					
昆布(約1cm角)	1			△	△	
焼きちくわ(1cmカット)	20	△	△	△	△	△
さつま揚げ(カット)	15	△	△	△	△	△
(冷)がんとどぎ(約4g)	15	△	△	△	△	△
かつお削り節(だし用)	1					
三温糖	2					
濃口しょうゆ	5		●			
みりん(本みりん)	1			△		

28年11月9日(水)  
ごはん  
牛乳  
鶏肉のねぎだれかけ  
ブロッコリーのあえもの  
里芋の煮物

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	72					
※ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 鶏むね肉(揚物用)	50					
濃口しょうゆ <small>下味</small>	1.5		●			
生おろししょうが	0.26					
でん粉(じゃがいも)	6					
米油	5					
根深ねぎ(白ねぎ)	10					
酢	2.2					
濃口しょうゆ <small>たれ</small>	1.7		●			
三温糖	1.6					
ごま油	0.1					
冷 ブロッコリー	15					
(冷)カリフラワー	15					
三温糖	0.5					
淡口しょうゆ <small>たれ</small>	1.2		●			
煮 にんじん	15					
豚もも肉スライス	10					
(冷)里芋	45					
干しいたけ(ホール)	0.5					
角切りこんにやく(1.5cm角)	20					
焼きちくわ(1cmカット)	10	△	△	△	△	△
かつお削り節(だし用)	1.2					
三温糖	3					
濃口しょうゆ	5		●			
みりん(本みりん)	1			△		

28年11月10日(木)  
ごはん  
ココア牛乳  
あじの塩焼き  
水菜ともやしの和え物  
豚汁

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	72					
ココア牛乳の素(1食用)	12.5					
※ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 あじ切身 50g	50				△	
食塩 <small>下味</small>	0.4					
清酒(本醸造酒)	1					
米油(炒焼用)	1.2					
冷 もやし	20					
きょうな(水菜)(草津市産)	15					
はくさい	20					
三温糖	0.5					
淡口しょうゆ <small>たれ</small>	2		●			
煮 豚もも肉スライス	10					
だいこん	20					
洗いごぼう	8					
さつまいも1.5cm角	20					
にんじん	10					
青ねぎ(草津市産)	5					
煮干し(だし用)	2.5			△	△	
みそ(草津市産)	6					
みそ	3					

28年11月11日(金)  
ごはん  
牛乳  
大学芋  
春雨の中華あえ  
マーボー豆腐

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	72					
※ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 さつまいも(皮付)2cm角	50					
米油	4.5					
三温糖	3					
水あめ <small>たれ</small>	1.5					
濃口しょうゆ	0.1		●			
でん粉(じゃがいも)	0.37					
冷 春雨 カット	3					
にんじん	5					
きゅうり	10					
乾燥わかめ(カット)	0.5					
ロースハム短冊切り	5					△
酢	2					
三温糖	1					
淡口しょうゆ <small>たれ</small>	2		●			
ごま油	0.3					
ごま(いり)	0.8					
煮 鶏もも肉ミンチ	20					
にんじん	15					
たまねぎ	30					
たけのこ水煮(せん切り)	15					
干しいたけ(千切り)	1					
(冷)豆腐(サイコロ)	75					△
にら	5					
生おろししょうが	0.13					
赤みそ	4					
中華の素	0.5					
三温糖	1					
食塩	0.05					
濃口しょうゆ	3		●			
豆板醤	0.13					△
ごま油	0.3					
でん粉(じゃがいも)	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●・△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11月14日(月)						28年11月15日(火)						28年11月16日(水)						28年11月17日(木)						28年11月18日(金)						
ごはん 牛乳 ちくわの青花揚げ ほうれん草とはくさい菜のごまあえ かきたま汁						ごはん 牛乳 さわらの照り焼き 愛彩菜と大根の昆布和え 打ち豆汁						ごはん 牛乳 鶏肉の竜田揚げ 白菜と水菜のゆば入りお浸し すまし汁						ごはん 牛乳 おにぎり用のり さけの塩焼き もやしときゅうりのごま酢あえ じゃがいものみそ煮						発芽玄米ごはん 牛乳 すじえびと大豆のかき揚げ 白菜と小松菜のあえもの 牛肉のじゅんじゅん						
食品名	数量	卵	乳	小麦	かび	食品名	数量	卵	乳	小麦	かび	食品名	数量	卵	乳	小麦	かび	食品名	数量	卵	乳	小麦	かび	食品名	数量	卵	乳	小麦	かび	
炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	62.8					
※ 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 焼きちくわ(1/2斜めカット・20g)	40	△	△	△	△	焼 (冷)本さわら切身(50g・塩無)	50			△	△	揚 鶏もも肉(皮無)2cm角	50					焼 おにぎり用のり	2			△	△	△	揚 水煮大豆(滋賀県産)	20				
薄力粉	10		●			清酒(本醸造酒)	1					生おろししょうが	0.13					焼 (冷)紅鮭切身(50g)	50			△		焼 焼きちくわ(約5mmカット)	5	△	△	△	△	
青花粉 } 衣	0.1					米油(炒焼用)	1.5					清酒(本醸造酒) } 下味	2					食塩	0.3					たまねぎ	5					
上新粉(米粉)	0.1					みりん(本みりん)	1			△		濃口しょうゆ	2.5		●			米油(炒焼用)	1					(冷)すじえび	5	△	△	△	●	
米油	4					清酒(本醸造酒) } たれ	0.75					上新粉(米粉)	10					もやし	25					食塩 } 衣	0.1					
冷 ほうれんそう	35					濃口しょうゆ	2		●			米油	5					きゅうり	15					薄力粉	8		●			
はくさい菜(草津市産)	20					でん粉(じゃがいも)	0.3					冷 はくさい	50					酢	1.5					米油	3.5					
にんじん	5					冷 わさび菜(愛彩菜)	10					きょうな(水菜)(草津市産)	10					三温糖 } たれ	1.5					冷 はくさい	35					
三温糖 } たれ	0.8					だいこん	30					湯葉(干し)	0.3					淡口しょうゆ	1.8		●			こまつな(草津市産)	20					
濃口しょうゆ } たれ	2.3		●			にんじん	5					三温糖 } たれ	0.7					白すりごま	1.6					三温糖 } たれ	0.7					
白すりごま	1.5					食塩	0.05					濃口しょうゆ	2.2		●			煮 もも肉スライス(滋賀県産)	10					淡口しょうゆ } たれ	2		●			
煮 たまねぎ	20					塩昆布	1		●			煮 もみじ型かまぼこ	10		△			豚もも肉スライス(滋賀県産)	10					煮 たまねぎ	35					
にんじん	10					打ち豆	5					(冷)豆腐(サイコロ)	15		△			にんじん	15					煮 にんじん(草津市産)	10					
えのきたけ	10					(冷)豆腐(サイコロ・滋賀県産)	15					たまねぎ	30					たまねぎ	20					生しいたけ	10					
鶏卵(全卵・冷蔵)	20	●				(冷)油揚げ(短冊切り)	5					えのきたけ	10					じゃがいも	60					つき赤こんにゃく(カット)	20					
鶏もも肉細切れ	10					にんじん	10					三つ葉	5					青ねぎ(草津市産)	10					焼き豆腐	25	△		△		
青ねぎ(草津市産)	5					かぶ	25					かつお削り節(だし用)	2.5					みそ(草津市産)	4					青ねぎ(草津市産)	15					
かつお削り節(だし用)	2.5					こまつな(草津市産)	5					昆布(だし用)	0.5			△		みそ	2					しゅんぎく	5					
昆布(だし用)	0.5			△		青ねぎ(草津市産)	5					食塩	0.2					濃口しょうゆ	1		●			みりん(本みりん)	0.5			△		
食塩	0.3					煮干し(だし用)	2.5			△	△	淡口しょうゆ	2.5		●			三温糖	1.5					清酒(本醸造酒)	1					
淡口しょうゆ	2.5		●			みそ(草津市産)	6					煮 たまねぎ	20					みりん(本みりん)	0.8		△			三温糖	3					
でん粉(じゃがいも)	0.4					みそ	3					煮 にんじん	10					濃口しょうゆ	5		●			濃口しょうゆ	5		●			
ちくわは1人2本																														

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。

# 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11月21日(月)						28年11月22日(火)						28年11月23日(水)						28年11月24日(木)						28年11月25日(金)					
ごはん 牛乳 焼き鳥 ほうれん草ともやしのごまあえ かぼちゃのみそ汁						ごはん 牛乳 いわしのかば焼き 小松菜とえのきたけのお浸し 厚揚げの卵とじ煮						<b>勤労感謝の日</b>						ごはん 牛乳 さばの塩焼き 愛彩菜と白菜の和え物 豆腐とわかめのみそ汁						アップルパン 牛乳 豚肉のケチャップからめ ポテトサラダ コンソメスープ					
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 アップルパン	65	△	○	○	
※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●										※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	207				
焼 鶏もも肉(皮付)2cm角	50					揚 いわし開き(半身)約20g	40				△							焼 (冷)さば切身(約50g)	50					揚 豚もも肉(2cm角)	50				
根深ねぎ(白ねぎ)	10					生おろししょうが <sub>下味</sub>	0.2											食塩	0.4					食塩	0.1				
生おろししょうが <sub>下味</sub>	0.12					清酒(本醸造酒)	2											清酒(本醸造酒) <sub>下味</sub>	1					こしょう(混合) <sub>下味</sub>	0.01	△	△		
清酒(本醸造酒) <sub>下味</sub>	1					でん粉(じゃがいも)	8											米油(炒焼用)	0.45					でん粉(じゃがいも) <sub>下味</sub>	4				
濃口しょうゆ <sub>下味</sub>	2.5	●				米油	4											冷 はくさい	45					米油	5				
三温糖	0.8					濃口しょうゆ	1.6		●									わさび菜(愛彩菜)	10					トマトケチャップ <sub>下味</sub>	5.5	△	△		
みりん(本みりん)	1		△			三温糖	1.5											にんじん(草津市産)	5					三温糖 <sub>下味</sub>	1.5				
米油(炒焼用)	0.6					みりん(本みりん) <sub>下味</sub>	1			△								三温糖	0.5	△	△			ウスターソース <sub>下味</sub>	0.5	△	△		
冷 ほうれんそう	35					清酒(本醸造酒) <sub>下味</sub>	1											冷 じゃがいも	40					冷 じゃがいも	40				
もやし	15					水	3											たまねぎ	25		●			きゅうり	7				
にんじん(草津市産)	5					でん粉(じゃがいも) <sub>下味</sub>	0.2											にんじん	10					にんじん	5				
三温糖	0.3																	(冷)油揚げ(短冊切り)	5					まぐろ水煮(レトルト)	3				
淡口しょうゆ <sub>下味</sub>	2	●				冷 こまつな(草津市産)	40											(冷)豆腐(サイコロ)	20		△			ノンエッグマヨネーズ	8				
ごま(いり)	0.5					えのきたけ	10											乾燥わかめ(カット)	0.5					食塩	0.1				
白すりごま	1					三温糖	0.3											ぶなしめじ	5					こしょう(混合)	0.01	△	△		
煮 (冷)油揚げ(短冊切り)	5					濃口しょうゆ <sub>下味</sub>	1.8		●									煮 干し(だし用)	2.5		△	△							
たまねぎ	15																	みそ(草津市産)	6					煮 鶏もも肉こま切れ	5				
かぼちゃ(皮付・約1.5cm角)	35					煮 豚もも肉スライス	10											みそ	3					にんじん	10				
えのきたけ	10					にんじん	15											煮 干し(だし用)	2.5		△	△		たまねぎ	15				
青ねぎ(草津市産)	5					たまねぎ	25											みそ(草津市産)	6					キャベツ	15				
みそ(草津市産)	6					たけのこ水煮	10											みそ	3					えのきたけ	10				
みそ	3					干しいたけ(干切り)	1																	パセリ	1				
煮干し(だし用)	2.5			△	△	厚揚げ(約10g)	25																	スープストック	0.7				
						鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●																食塩	0.5				
						(冷)枝豆(さやなし)	10																	こしょう(混合)	0.01	△	△		
						かつお削り節(だし用)	1.2																						
						三温糖	2.5																						
						淡口しょうゆ	4.5		●																				
						みりん(本みりん)	1			△																			
						でん粉(じゃがいも)	1																						
											いわしは1人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。

# 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11月28日(月)

ごはん  
牛乳  
さんまの塩焼き  
春雨とチンゲン菜のあえもの  
かぶのみそ汁  
1食用柿

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	72					
※ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 さんま筒切り50g	50					
食塩	0.3					
米油(炒焼用)	1					
冷 春雨 カット	3					
にんじん	3					
チンゲン菜(草津市産)	30					
乾燥わかめ(カット)	0.3					
三温糖	0.5					
淡口しょうゆ	2		●			
ごま油	0.5					
煮 にんじん	10					
かぶ	35					
えのきたけ	10					
豚もも肉スライス	10					
青ねぎ(草津市産)	5					
煮干し(だし用)	2.5			△	△	
みそ(草津市産)	6					
みそ	3					
※ 柿(一食用)	40					

28年11月29日(火)

ごはん  
牛乳  
さつまいもの天ぷら  
牛肉とごぼうのしぐれ煮  
のっぺい汁

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	72					
※ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 さつまいも(ななめ輪切り20g)	40					
米油	4					
薄力粉	8			●		
食塩	0.2					
煮 牛もも肉スライス	30					
つき赤こんにやく(カット)	10					
洗いごぼう	15					
(冷)さやいんげん	5					
生おろししょうが	0.26					
三温糖	2					
清酒(本醸造酒)	1					
濃口しょうゆ	2.5		●			
みりん(本みりん)	0.5			△		
煮 さといも(スライス)	15					
にんじん(草津市産)	10					
だいこん	20					
干しいたけ(干切り)	0.5					
青ねぎ(草津市産)	5					
(冷)豆腐(サイコロ)	20			△		
かつお削り節(だし用)	2.5					
昆布(だし用)	0.5			△		
淡口しょうゆ	3		●			
食塩	0.2					
でん粉(じゃがいも)	0.8					
みりん(本みりん)	0.5			△		
さつまいもは1人2枚						

28年11月30日(水)

麦入りごはん  
牛乳  
白身魚のパン粉焼き  
海そうサラダ  
大豆入りカレー

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	62.8					
おおむぎ(米粒麦)	7.2					
※ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 ホキ40g	40				△	
食塩	0.3					
こしょう(混合)	0.01		△	△		
ぶどう酒(白)	1					
パン粉 乾燥	7			●		
パセリ(乾燥)	0.05		△	△		
米油(炒焼用)	4.8					
冷 海藻ミックス	0.3				△	△
きゅうり	15					
だいこん	10					
にんじん	4					
三温糖	1					
酢	1.5					
レモン汁	0.5		△			
食塩	0.1					
淡口しょうゆ	1		●			
米油(炒焼用)	0.5					
煮 豚もも肉スライス	15					
たまねぎ	35					
にんじん	15					
水煮大豆(滋賀県産)	10					
じゃがいも	40					
(冷)白いんげん豆(ペースト)	10					
米油(炒焼用)	0.1					
カレールウ(アレルゲンフリー)	12					
純カレー粉	0.1					
食塩	0.1					
トマトケチャップ	1.5		△	△		
ウスターソース	0.3		△	△		

28年11月30日(水)

ごはん  
牛乳  
さんまの塩焼き  
春雨とチンゲン菜のあえもの  
かぶのみそ汁  
1食用柿

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
精白米						
牛乳(飲用)		●				
さんま筒切り50g						
食塩						
米油(炒焼用)						
春雨 カット						
にんじん						
チンゲン菜(草津市産)						
乾燥わかめ(カット)						
三温糖						
淡口しょうゆ			●			
ごま油						
にんじん						
かぶ						
えのきたけ						
豚もも肉スライス						
青ねぎ(草津市産)						
煮干し(だし用)				△	△	
みそ(草津市産)						
みそ						
柿(一食用)						

28年11月30日(水)

麦入りごはん  
牛乳  
白身魚のパン粉焼き  
海そうサラダ  
大豆入りカレー

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
精白米						
おおむぎ(米粒麦)						
牛乳(飲用)		●				
ホキ40g					△	
食塩						
こしょう(混合)			△	△		
ぶどう酒(白)						
パン粉 乾燥				●		
パセリ(乾燥)			△	△		
米油(炒焼用)						
海藻ミックス					△	△
きゅうり						
だいこん						
にんじん						
三温糖						
酢						
レモン汁			△			
食塩						
淡口しょうゆ			●			
米油(炒焼用)						
豚もも肉スライス						
たまねぎ						
にんじん						
水煮大豆(滋賀県産)						
じゃがいも						
(冷)白いんげん豆(ペースト)						
米油(炒焼用)						
カレールウ(アレルゲンフリー)						
純カレー粉						
食塩						
トマトケチャップ			△	△		
ウスターソース			△	△		

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。