

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

28年5月2日(月)		28年5月3日(火)		28年5月4日(水)		28年5月5日(木)		28年5月6日(金)					
ちらしずし 牛乳 さわらの照り焼き もやしときゅうりの和え物 若竹汁 ちまき		憲法記念日		みどりの日		こどもの日		麦入りごはん 牛乳 牛肉と野菜の炒め物 さつまいものあめがらめ わかめスープ					
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	食品名	数量	卵	乳	小	え	か
炊 精白米	57.2						炊 精白米	66.96					
炊 おおむぎ(米粒麦)	6.4						炊 おおむぎ(米粒麦)	5.04					
ちらし寿司の素	20			●									
※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 (冷)本さわら切身	50						炒 牛もも肉スライス	20					
焼 清酒(本醸造酒)	1						炒 生おろしにんにく	0.13					
焼 米油(炒焼用)	1.5						炒 みりん(本みりん)	0.5					
焼 みりん(本みりん)	1						炒 豆板醤	0.13					
焼 清酒(本醸造酒) たれ	2						炒 にんじん	10					
焼 三温糖	0.75						炒 もやし	25					
焼 濃口しょうゆ	2			●			炒 キャベツ	30					
焼 でんぷん	0.3						炒 三温糖	1.5					
冷 きゅうり	20						炒 ごま(いり)	1					
冷 もやし	25						炒 ごま油	0.5					
冷 三温糖 たれ	0.6						炒 濃口しょうゆ	2.8			●		
冷 淡口しょうゆ	2			●			揚 さつまいも(皮付)2cm角	50					
煮 たけのこ水煮	25						揚 米油	5					
煮 乾燥わかめ(カット)	0.5						揚 三温糖 たれ	3					
煮 たまねぎ	28						揚 水あめ	0.5					
煮 さくら型かまぼこ	10						揚 濃口しょうゆ	0.25			●		
煮 かつお削り節(だし用)	2.5						揚 でんぷん	0.2					
煮 昆布(だし用)	0.5						煮 たまねぎ	35					
煮 食塩	0.2						煮 鶏もも肉こま切れ	10					
煮 淡口しょうゆ	3			●			煮 豆腐(サイコロ)	20					
直送 ちまき	30						煮 乾燥わかめ(カット)	0.5					
							煮 中華の素	0.8					
							煮 食塩	0.35					
							煮 淡口しょうゆ	2.5			●		

留意点：

○法令で規定する特定原材料7品目以外の特定原材料については、**配合表と学校給食献立原案の献立内容**とを見合わせながら、ご確認ください。
 ○各食品の**コンタミネーション(製造過程での偶発的な汚染)**について報告のあるものは、この資料(献立原案)には表示されていないため配合表でご確認下さい。

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

28年5月9日(月)					28年5月10日(火)					28年5月11日(水)					28年5月12日(木)					28年5月13日(金)														
ごはん 牛乳 ちくわのお茶揚げ 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 焼き鳥 ほうれん草ともやしのごまあえ 高野豆腐のうま煮					ごはん 牛乳 あじのから揚げ ひじきの煮物 僧兵鍋					ごはん ココア牛乳 豚肉の鉄板焼き 小松菜とえのきたけのお浸し 五目みそ汁					青花パン 牛乳 さけの香草焼き 洋風炒り卵 りんご														
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	食品名	数量	卵	乳	小	え	か							
炊 精白米	72						炊 精白米	72						炊 精白米	72						炊 精白米	72						炊 精白米	65	●	●			
※ 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)	40						焼 鶏もも肉(皮付)2cm角	50						揚 あじ角切り(25g)	50						焼 豚もも肉厚目短冊	45						焼 しろさけ切身	50					
せん茶 茶	0.4						根深ねぎ(白ねぎ)	10						生おろししょうが	0.13						米油(炒焼用)	0.6						食塩	0.4					
小麦粉	8		●				生おろししょうが	0.12						清酒(本醸造酒)	2						たまねぎ	10						こしょう(混合)	0.02					
米油	4						清酒(本醸造酒)	1						濃口しょうゆ	3		●				赤ピーマン	5						白ワイン	1					
							濃口しょうゆ	2.5		●				でんぶん	6						清酒(本醸造酒)	1						米油(炒焼用)	0.2					
冷 三太郎だいこん(草津市産)	30						三温糖	0.8						米油	5						三温糖	0.5						煮 鶏卵(全卵・冷蔵)	30	●				
にんじん	5						みりん(本みりん)	1						煮 ひじき	2						濃口しょうゆ	3		●				ベーコン(短冊)	10					
チンゲン菜(草津市産)	10						米油(炒焼用)	0.6						さつま揚げ(カット)	5						みりん(本みりん)	1						じゃがいも	25					
三温糖	0.3													(冷)さやいんげん	8													キャベツ	20					
淡口しょうゆ	2		●				冷 ほうれんそう	35						米油(炒焼用)	0.3						こまつな(草津市産)	40						たまねぎ	25					
							もやし	20						冷 えのきたけ	10						三温糖	0.3						(冷)グリーンピース	5					
煮 豚もも肉スライス	5						三温糖	0.5						濃口しょうゆ	2		●				濃口しょうゆ	2		●				にんじん	10					
さつまいも11.5cm角	30						濃口しょうゆ	2.2		●				みりん(本みりん)	0.4						みりん(本みりん)	1						マッシュルーム	10					
ぶなしめじ	10						ごま(いり)	0.5																				スープストック	0.3					
たまねぎ	20						白すりごま	1						煮 豚もも肉スライス	10													食塩	0.2					
にんじん	5													洗いごぼう	5													こしょう(混合)	0.02					
みそ(草津市産)	6.5						煮 にんじん	10						三太郎だいこん(草津市産)	20													米油(炒焼用)	0.5					
みそ	3.5						たまねぎ	20						にんじん	5																			
煮干し(だし用)	2.5						さつま揚げ(カット)	10						さといも(スライス)	15																			
							高野豆腐(1cm角)	8						生しいたけ	10																			
							角切り赤こんにゃく(1.5cm)	15						たまねぎ	15																			
							ふき水煮	10						糸こんにゃく(カット)	15																			
							干しいたけ(ホール)	0.5						みそ(草津市産)	6.5																			
							かつお削り節(だし用)	1.2						みそ	3.5																			
							三温糖	3.5						昆布(だし用)	0.5																			
							淡口しょうゆ	3.8		●				かつお削り節(だし用)	2.5																			
							みりん(本みりん)	1																										
												</																						

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

28年5月16日(月)		28年5月17日(火)		28年5月18日(水)		28年5月19日(木)		28年5月20日(金)	
食品名	数量	食品名	数量	食品名	数量	食品名	数量	食品名	数量
ごはん		ごはん		ごはん		発芽玄米ごはん		ごはん	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
とり肉のから揚げ		たらのパン粉焼き		さくらえびと大豆のかき揚げ		わかさぎの磯辺揚げ		豆腐ハンバーグのてりやきソース	
春雨サラダ		海そうサラダ		ほうれん草とはくさいのおひたし		愛彩菜の茎わかめあえ		がけ	
厚揚げの中華煮		米粉のチャウダー		筑前煮		肉じゃが		チンゲン菜としめじのおかかあえ	
								だいこんのみそ汁	
炊 精白米	72	炊 精白米	72	炊 精白米	72	炊 精白米	62.8	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 鶏もも肉(皮付)2.5cm角	50	焼 たら切身(約50g)	50	揚 さくらえび 素干し	1.5	揚 (冷)わかさぎ	25	焼 (冷)滋賀県産豆腐ハンバーグ	60
食塩	0.2	食塩	0.3	さつまいも1.5cm角	10	食塩	0.1	米油(炒焼用)	0.1
生おろしにんにく	0.13	こしょう(混合)	0.01	たまねぎ	5	でんぶん	8	たまねぎ	10
濃口しょうゆ	2.7	白ワイン	1	水煮大豆	6	青のり	0.1	三温糖	0.3
でんぶん	8	パン粉 乾燥	8	(冷)えだまめ(さやなし)	5	米油	4	みりん(本みりん)	1
米油	5	パセリ(乾燥)	0.05	焼きちくわ(約5mmカット)	7			濃口しょうゆ	2.2
冷 春雨 カット	3	米油(炒焼用)	2	食塩	0.2	冷 はくさい	35	でんぶん	0.33
にんじん	3	冷 海藻ミックス(乾燥・カット)	0.5	小麦粉	10	冷 にんじん	5	冷 チンゲン菜(草津市産)	40
きゅうり	25	きゅうり	30	米油	4	わさび菜(愛彩菜)(草津市産)	10	ぶなしめじ	10
乾燥わかめ(カット)	0.5	レモン汁	1.5	冷 ほうれんそう	40	くきわかめ	1.5	花かつおスライス	0.5
酢	1.8	三温糖	1.5	はくさい	20	三温糖	0.5	濃口しょうゆ	1
三温糖	1	食塩	0.3	三温糖	0.3	淡口しょうゆ	1.7	淡口しょうゆ	1
淡口しょうゆ	1	オリーブ油	0.5	濃口しょうゆ	2.2				
食塩	0.2	煮 ペーコン(シオルダー・短冊)	10			煮 牛もも肉スライス	15	煮 三太郎だいこん(草津市産)	30
ごま油	0.2	たまねぎ	35	煮 鶏もも肉(皮つき)1.5cm角	20	にんじん	20	にんじん	15
煮 豚もも肉スライス	10	にんじん	15	洗いごぼう(乱切り)	20	たまねぎ	35	油揚げ(短冊切り)	5
にんじん	10	じゃがいも	30	にんじん	15	糸こんにゃく(カット)	20	はくさい	15
たまねぎ	25	マッシュルーム	10	たけのこ水煮	15	じゃがいも	65	青ねぎ(草津市産)	5
厚揚げ(約10g)	30	(冷)白いんげん豆(ペースト)	5	(冷)里芋	20	(冷)グリーンピース	5	煮干し(だし用)	2.5
たけのこ水煮	15	スープストック	0.5	角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	15	かつお削り節(だし用)	1.2	みそ(草津市産)	6.5
チンゲン菜(草津市産)	20	上新粉(米粉)	1.4	昆布(約1cm角)	1	三温糖	2.5	みそ	3.5
干しいたけ(ホール)	1	牛乳(調理用)	30	(冷)さやいんげん	10	濃口しょうゆ	4.5		
生おろししょうが	0.26	食塩	0.6	かつお削り節(だし用)	1.2	淡口しょうゆ	1		
中華の素	0.5	こしょう(混合)	0.02	三温糖	3	みりん(本みりん)	1		
三温糖	0.2			濃口しょうゆ	5				
淡口しょうゆ	3			みりん(本みりん)	1				
食塩	0.1								
こしょう(混合)	0.02								
でんぶん	0.8								

留意点：

○法令で規定する特定原材料7品目以外の特定原材料については、配合表と学校給食献立原案の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。
 ○各食品のコンタミネーション(製造過程での偶発的な汚染)について報告のあるものは、この資料(献立原案)には表示されていないため配合表でご確認下さい。

学校給食献立(詳細)

28年5月30日(月)										28年5月31日(火)																																							
麦入りごはん 牛乳 チキンカツ ソースかけ 春野菜のカレー りんご										ごはん 牛乳 さばの塩焼き はくさい菜のひじき入りおひたし 大根と豚肉の煮物																																							
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に										
炊 精白米	64.8							炊 精白米	72																																								
炊 おおむぎ(米粒麦)	7.2							炊 牛乳(飲用)	206	●																																							
炊 小麦粉	8			●				焼 (冷)さば切身(約50g)	50																																								
揚 鶏むね切身40g	40							焼 食塩	0.3																																								
揚 食塩	0.1							焼 清酒(本醸造酒)	1																																								
揚 こしょう(混合)	0.02							焼 米油(炒焼用)	0.45																																								
揚 小麦粉	8			●				冷 はくさい菜(草津市産)	10																																								
揚 パン粉 乾燥	8			●				冷 にんじん	5																																								
揚 米油	4							冷 ほうれんそう	35																																								
揚 ウスターソース	4							冷 ひじき	0.55																																								
揚 三温糖	1							冷 濃口しょうゆ	0.5			●																																					
揚 みりん(本みりん)	1							冷 三温糖	0.25																																								
揚 濃口しょうゆ	0.5			●				冷 白すりごま	1.1																																								
煮 豚もも肉スライス	10							冷 濃口しょうゆ	1.7			●																																					
煮 たまねぎ	30							冷 三温糖	0.35																																								
煮 にんじん	15							煮 豚もも肉スライス	15																																								
煮 じゃがいも	30							煮 にんじん	20																																								
煮 グリーンアスパラガス	10							煮 三太郎だいこん(草津市産)	45																																								
煮 (冷)グリーンピース	8							煮 (冷)里芋	20																																								
煮 (冷)白いんげん豆(ペースト)	8							煮 (冷)さやいんげん	10																																								
煮 カレールウ	12							煮 かつお削り節(だし用)	1.2																																								
煮 純カレー粉	0.06							煮 三温糖	3																																								
煮 食塩	0.1							煮 濃口しょうゆ	2.7			●																																					
煮 トマトケチャップ	3							煮 淡口しょうゆ	1			●																																					
煮 米油(炒焼用)	0.1							煮 みりん(本みりん)	0.3																																								
冷 りんご(1食用)	50																																																

留意点:

○法令で規定する特定原材料7品目以外の特定原材料については、配合表と学校給食献立原案の献立内容とを比べながら、ご確認ください。
 ○各食品のコンタミネーション(製造過程での偶発的な汚染)について報告のあるものは、この資料(献立原案)には表示されていないため配合表でご確認下さい。