

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

					28年6月1日(水)					28年6月2日(木)					28年6月3日(金)													
					ごはん 牛乳 えびしゅうまい もやしの中華サラダ マーボー豆腐					ごはん 牛乳 厚揚げのそぼろあんかけ 小松菜ともやしのおかかあえ 白玉汁					ごはん 牛乳 さわらのごまだれかけ 白菜と水菜の昆布あえ かぼちゃのみそ汁													
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					
							※	牛乳(飲用)	206	●				※	牛乳(飲用)	206	●				※	牛乳(飲用)	206	●				
							蒸	(冷)えびしゅうまい	32		●	●		揚	厚揚げ(約10g)	40						焼	(冷)本さわら切身(塩無)	50				
							冷	緑豆もやし(滋賀県産)	25					冷	米油	5						冷	米油(炒焼用)	1.5				
								はくさい	15						豚も肉ミンチ	5							白ごま(いり)	1				
								にんじん	5						たまねぎ	10							白すりごま	1				
								鶏ささ身(水煮)	10						生おろししょうが	0.2							清酒	1				
								濃口しょうゆ	0.4	●					清酒	1							三温糖	2				
								淡口しょうゆ	1.8	●					濃口しょうゆ	2	●						本みりん	1				
								三温糖	1						本みりん	0.5							濃口しょうゆ	2.2	●			
								酢	1.3						でん粉(じゃがいも)	0.3							でん粉(じゃがいも)	0.25				
								ごま油	0.7																			
								白ごま(いり)	1.7																			
								とうがらし	0.01																			
							煮	豚肉ミンチ	20																			
								にんじん	10																			
								たまねぎ	25																			
								たけのこ水煮(せん切り)	10																			
								干しいたけ(干切り)	1																			
								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																			
								えびしゅうまいは 1~4年生は2個 5、6年生は3個																				

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)のみ献当箇所にて●をしております。

○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年生のものであります。

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

28年6月6日(月)					28年6月7日(火)					28年6月8日(水)					28年6月9日(木)					28年6月10日(金)							
ごはん 牛乳 ちくわの天ぷら たこときゅうりの酢の物 豚じゃが					ごはん 牛乳 さけの塩焼き きんぴらごぼう 豚汁					ごはん 牛乳 いかのごまがらめ 愛彩菜と切干大根のあえ物 筑前煮 しそひじき佃煮					ごはん 牛乳 ソースカツ キャベツのごま和え じゃがいもわかめのみそ汁					食パン 牛乳 たらの香草焼き 海そうサラダ チリコンカン りんごジャム							
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					
※ 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 (冷) 鮭切身	50						揚 (冷) いか短冊(2cm×4cm)	45						揚 豚ヒレ肉40g	40					
薄力粉	5		●				清酒	1						清酒	1						食塩	0.1					
米油	4.5						食塩	0.4						でん粉(じゃがいも)	10						下味	0.02					
冷 たこ(スライス)	10						米油(炒焼用)	1.2						米油	4.5						こしょう	0.02					
きゅうり	35						洗いごぼう	30						三温糖	1.2						薄力粉	3		●			
食塩	0.13						青ピーマン	5						本みりん	0.9						衣	5		●			
酢	1						焼きちくわ(約5mmカット)	5						濃口しょうゆ	1.8	●					パン粉 乾燥	3					
三温糖	0.5						白ごま(いり)	1						白ごま(いり)	0.8						米油	3					
淡口しょうゆ	1.5		●				白すりごま	0.5						まぐろ油漬(レトルト)	5						ウスターソース	4					
煮 豚もも肉1.5cm角切り	15						濃口しょうゆ	2		●				切り干し大根	4.5						たれ	2					
清酒	1						三温糖	1						にんじん	5						本みりん	1					
にんじん	15						本みりん	1						愛彩菜(わさび菜)	5						三温糖	2					
たまねぎ	35						ごま油	0.5						きゅうり	5						淡口しょうゆ	0.5		●			
角切りこんにやく(1.5cm角)	20						煮 豚もも肉スライス	15						食塩	0.12						キャベツ	30					
じゃがいも	65						つきこんにやく(カット)	15						淡口しょうゆ	1.8	●					にんじん	5					
(冷) さやいんげん	5						さといも(スライス)	20						本みりん	0.5						白すりごま	2					
かつお削り節(だし用)	1.2						にんじん	10						鶏もも肉こま切れ	10						三温糖	0.8					
三温糖	2.5						えのきたけ	10						ごぼう(乱切り)	15						濃口しょうゆ	1		●			
濃口しょうゆ	4.3		●				青ねぎ(草津市産)	5						にんじん	10						たれ	1		●			
本みりん	1						煮干し(だし用)	2.5						たけのこ水煮	20						淡口しょうゆ	1			●		
							みそ(草津市産)	6.4						厚揚げ(約10g)	30						キャベツ	35					
							みそ()	3.6						れんこん水煮(乱切り)1.5cm角	15						たまねぎ	15					
													かつお削り節(だし用)	2							にんじん	10					
													三温糖	3							ぶなしめじ	5					
													濃口しょうゆ	5		●					水煮大豆(滋賀県産)	20					
													本みりん	1							スープストック	1.5					
													しそひじき(1食用)	8		●					食塩	0.13					
																					こしょう	0.03					
																					トマト水煮	15					
																					チリパウダー	0.08					
																					ウスターソース	0.8					
																					三温糖	0.7					
																					ぶどう酒(赤)	1					
																					生おろしにんにく	0.26					
																					オリーブ油	0.3					
																					りんごジャム	15					

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)のみ献当箇所にて●をしております。

○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)

28年6月13日(月)					28年6月14日(火)					28年6月15日(水)					28年6月16日(木)					28年6月17日(金)							
ごはん 牛乳 鶏肉のカレー焼き チンゲン菜のサラダ 石貝チャウダー					ごはん 牛乳 すじえび入り青花かき揚げ 牛肉とごぼうのしぐれ煮 かきたま汁 味つけのり					ごはん 牛乳 さばのしょうがだれかけ 大根と水菜の和え物 打ち豆汁					発芽玄米ごはん 牛乳 ししゃもの新緑揚げ もやしときゅうりの和え物 ゆばのすまし汁					ごはん 牛乳 豚肉のから揚げねぎだれかけ 小松菜とはくさい菜のえのきあえ たまねぎとわかめのみそ汁							
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					
※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 鶏肉もも切身50g	50						揚 (冷)すじえび	5				●		焼 (冷)さば切身(塩無)	50						揚 豚もも肉(2cm角)	45					
生おろしにんにく	0.13						水煮大豆(滋賀県産)	15						清酒	2						揚 (冷)からふとししゃも	40					
白ワイン	1						さつまいも1.5cm角	10						米油(炒焼用)	1						薄力粉	9	●				
食塩	0.1						焼きちくわ(約5mmカット)	5						生おろししょうが	0.26						草津市産小松菜ペース	0.6					
こしょう	0.01						食塩	0.2						三温糖	0.8						食塩	0.1					
純カレー粉	0.3						薄力粉	6				●		本みりん	1.3						米油	4					
米油(炒焼用)	1						上新粉(米粉)	0.08						濃口しょうゆ	2					●	きゅうり	20					
冷 チンゲンサイ(草津市産)	45						青花粉	0.08						上新粉(米粉)	0.2						冷 緑豆もやし(滋賀県産)	25					
まぐろ油漬(レトルト)	5						米油	4						だいこん	30						冷 三温糖	0.6					
米油(炒焼用)	0.3						煮 牛もも肉スライス	40						きょうな(水菜)(草津市産)	5						煮 三温糖	2	●				
酢	1.3						洗いごぼう	15						にんじん	5						煮 淡口しょうゆ	2					
三温糖	1.6						生おろししょうが	0.26						三温糖	0.7						煮 焼きかまぼこ	10					
食塩	0.1						かつお削り節(だし用)	1						淡口しょうゆ	1.9					●	豆腐(サイコロ・滋賀県産)	20					
こしょう	0.01						三温糖	1.7						打ち豆	5						たまねぎ	25					
煮 石貝(たてぼし)	15						濃口しょうゆ	2.2				●		豆腐(サイコロ・滋賀県産)	20						にんじん	10					
ベーコン(ショルダー)	5						本みりん	1						にんじん	10						湯葉(干し)	0.6					
たまねぎ	30						煮 こんにんじん	5						はくさい	30						えのきたけ	10					
にんじん	15						鶏むね肉(皮なし)1cm角	15						青ねぎ(草津市産)	5						かつお削り節(だし用)	2.5					
じゃがいも	35						たまねぎ	30						煮干し(だし用)	2.5						昆布(だし用)	0.5					
ぶなしめじ	10						生しいたけ	5						みそ(草津市産)	6.4						食塩	0.3					
白いんげん豆(ペースト)	12						鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●					みそ()	3.6						淡口しょうゆ	3			●		
スープストック	0.75						三つ葉	3																			
上新粉(米粉)	2.8						かつお削り節(だし用)	2.5																			
牛乳	30	●					昆布(だし用)	0.5																			
食塩	0.55						食塩	0.2																			
こしょう	0.02						淡口しょうゆ	3.3				●															
生クリーム	5	●					上新粉(米粉)	0.4																			
							味付けのり(あまのり)	2																			

ししゃもは
1年生は1尾 2年生以上は2尾

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)のみ該当箇所にて●をしております。

○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)

28年6月20日(月)					28年6月21日(火)					28年6月22日(水)					28年6月23日(木)					28年6月24日(金)														
ごはん 牛乳 小松菜ハンバーグのおろしかけ ごぼうサラダ さつまいものみそ汁					ごはん 牛乳 はもの磯辺揚げ 味付けきゅうり じゃがいもとツナの旨煮 梅干し					ごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き ひじき入りおひたし けんちん汁					ごはん 牛乳 豚肉のから揚げ にんじんシリシリ もずく入りみそ汁 シークワサーゼリー					ごはん 牛乳 プルコギ ほうれん草ともやしのナムル 春雨スープ														
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	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 小松菜入りオールポークハンバーグ	60						揚 はも切身(50g)	50						焼 鶏肉もも切身50g	50						揚 豚もも肉(2cm角)	50						焼 牛もも肉厚目スライス	45					
米油(炒焼用)	0.2						食塩	0.15						生おろししょうが	0.26						生おろしにんにく	0.3						青ねぎ(草津市産)	0.5					
(冷)大根おろし	15						清酒	1					清酒	1					濃口しょうゆ	2.7	●					生おろしにんにく	0.13							
清酒	1						薄力粉	13	●				濃口しょうゆ	2	●				清酒(本状造酒)	1						清酒	1							
三温糖	0.5						青のり	0.2					本みりん	1					でん粉(じゃがいも)	8.5						三温糖	0.5							
酢	0.7						米油	5					米油(炒焼用)	1.2					米油	5						濃口しょうゆ	3	●						
淡口しょうゆ	2	●					きゅうり	40					濃口しょうゆ	2	●				にんじん	40						本みりん	0.5							
でん粉(じゃがいも)	0.2						濃口しょうゆ	1.8	●				三温糖	1					まぐろ油漬(レトルト)	5						こしょう	0.01							
冷 洗いごぼう	23						ごま油	0.3					本みりん	2					濃口しょうゆ	1.2	●					米油(炒焼用)	0.8							
きゅうり	10						まぐろ水煮(レトルト)	15					でん粉(じゃがいも)	0.3					鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●					冷 ほうれんそう	30							
(冷)えだまめ(さやなし)	5						にんじん	15					こまつな(草津市産)	25					食塩	0.1						にんじん	10							
ノンエッグマヨネーズ	5						たまねぎ	35					にんじん	5					花かつおスライス	0.5						緑豆もやし(滋賀県産)	20							
酢	0.5						つきこんにゃく(カット)	10					緑豆もやし(滋賀県産)	15					米油(炒焼用)	0.3						生おろしにんにく	0.13							
食塩	0.07						じゃがいも	60					干しひじき	0.55					豆腐(サイコロ)	40						三温糖	0.6							
淡口しょうゆ	0.7	●					厚揚げ(約10g)	20					濃口しょうゆ	0.5	●				乾燥もずく	0.5						濃口しょうゆ	2	●						
煮 油揚げ(短冊切り)	10						(冷)グリーンピース	5					三温糖	0.25					青ねぎ	0.5						白すりごま	1.5							
さつまいも(2cm角)	30						かつお削り節(だし用)	1.2					白すりごま	1.1					かつお削り節(だし用)	2.5						煮 鶏もも肉こま切れ	10							
ぶなしめじ	10						三温糖	2.5					濃口しょうゆ	1.7	●				みそ(草津市産)	6.4						にんじん	10							
たまねぎ	20						濃口しょうゆ	4	●				三温糖	0.35					みそ()	3.6						干しいたけ(千切り)	0.5							
にんじん	5						清酒	1					豆腐(サイコロ)	20					シークワサーゼリー	40						たまねぎ	30							
みそ(草津市産)	6.5						本みりん	1					にんじん	10												春雨(カット)	4							
みそ()	3.5						梅干し(1食用)	10					さつま揚げ(カット)	10												にら	5							
煮干し(だし用)	2.5												だいこん	25												中華の素	0.7							
													油揚げ(短冊切り)	5												食塩	0.25							
													青ねぎ(草津市産)	5												淡口しょうゆ	2	●						
													かつお削り節(だし用)	2.5																				
													昆布(だし用)	0.5																				
													食塩	0.3																				
													淡口しょうゆ	3	●																			

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)のみ該当箇所にて●をしております。

○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)

28年6月27日(月)					28年6月28日(火)					28年6月29日(水)					28年6月30日(木)																		
ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き 粉ふきいも 五目みそ汁					ごはん 牛乳 とり肉のから揚げ ひじきの煮物 沢煮わん					麦入りごはん 牛乳 ビーフカレー キャベツとハムのソテー さくらんぼ					ごはん 牛乳 焼きほっけ ほうれん草と赤こんにやくのお浸し 切り干し大根のみそ汁 アセロラゼリー																		
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	64.8						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	●										
焼 豚もも肉厚目短冊	50						揚 鶏もも肉(皮付)2.5cm角	50						焼 牛もも肉スライス	15						焼 (冷)ほっけ一夜干し	50											
生おろししょうが	0.26						食塩	0.1						にんじん	15						米油(炒焼用)	2											
清酒	2						生おろしにんにく	0.13						たまねぎ	45						ほうれんそう	35											
濃口しょうゆ	3	●					生おろししょうが	0.2						じゃがいも	40						つき赤こんにやく(カット)	10											
たまねぎ	15						濃口しょうゆ	2	●					白いんげん豆(ペースト)	11						三温糖	0.6											
米油	1.3						でん粉(じゃがいも)	8						カレーパウ(アレルゲンフリー)	12						濃口しょうゆ	1	●										
冷 じゃがいも	60						米油	5						純カレー粉	0.06						三温糖	1											
食塩(ゆで用)	0.25						煮 干しひじき	1.7						食塩	0.1						濃口しょうゆ	1.7	●										
食塩(ふり用)	0.13						水煮大豆(滋賀県産)	7						トマトケチャップ	3						切り干し大根	4											
青のり	0.06						つき赤こんにやく(カット)	3						ウスターソース	0.15						たまねぎ	25											
煮 たまねぎ	25						焼きちくわ(約5mmカット)	6						米油(炒焼用)	0.2						にんじん	10											
えのきたけ	10						米油(炒焼用)	0.5						キャベツ	35						ぶなしめじ	7											
にんじん	10						かつお削り節(だし用)	1						チキンハム(短冊)	10						青ねぎ(草津市産)	5											
(冷)厚揚げ(約2g)	20						三温糖	1.5						米油(炒焼用)	0.5						油揚げ(短冊切り)	10											
青ねぎ(草津市産)	5						濃口しょうゆ	1.5	●					スープストック	0.2						煮干し(だし用)	2.5											
煮 干し(だし用)	2.5						本みりん	0.3						食塩	0.1						みそ(草津市産)	6.4											
みそ(草津市産)	6.4						煮 豚もも肉スライス	10						こしょう	0.02						みそ()	3.6											
みそ()	3.6						生おろししょうが	0.13						冷 さくらんぼ(2個入り)	20						みそ()												
							にんじん	10													みそ()												
							たけのこ水煮(せん切り)	20													みそ()												
							洗いごぼう	20													みそ()												
							三つ葉	3													みそ()												
							干しいたけ(千切り)	1													みそ()												
							かつお削り節(だし用)	2.5													みそ()												
							昆布(だし用)	0.5													みそ()												
							淡口しょうゆ	3	●												みそ()												
							清酒	0.5													みそ()												
							食塩	0.2													みそ()												

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)のみ献当箇所にて●をしております。

○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。