

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

						29年1月11日(水)						29年1月12日(木)						29年1月13日(金)							
						ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き たたきごぼう 白玉雑煮						ごはん 牛乳 鶏肉の甘酢あんかけ じゃがいもの煮ころがし かきたま汁 りんご						バターリッチパン 牛乳 さわらの香草焼き ブロッコリーの和え物 ウィンナーと野菜のスープ							
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		
						炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	72										
						※	牛乳(飲用)	206	●				※	牛乳(飲用)	206	●				※	牛乳(飲用)	206	●		
						焼	ぶり切身50g	50	△	△	△	△	揚	鶏もも肉(揚げ用)	50					焼	さわら切身(約50g)	50		△	△
							濃口しょうゆ	1		●				食塩	0.2						バジル(粉)	0.03			
							清酒(本醸造酒)	1.5						清酒(本醸造酒)	1						生おろしにんにく(冷)	0.1			
							米油(炒焼用)	1						でん粉(じゃがいも)	4						食塩	0.2			
							三温糖	1						米油	5						ぶどう酒(白)	2			
							濃口しょうゆ	2		●				酢	1.5						オリーブ油	0.5			
							みりん(本みりん)	1.5		△				三温糖	1.1										
							でん粉(じゃがいも)	0.1						濃口しょうゆ	1.8		●								
														でん粉(じゃがいも)	0.3										
						煮	ごぼう(たたき用)	25					煮	じゃがいも	55					冷	ブロッコリー	25			
							酢	1.2						かつお削り節(だし用)	0.5						にんじん	7			
							白すりごま	2						濃口しょうゆ	1.8		●				三温糖	0.3			
							淡口しょうゆ	1.7		●				淡口しょうゆ	0.4		●				淡口しょうゆ	1.5		●	
							三温糖	0.6						三温糖	1.2						ソーセージ(約1cm輪切)	10		△	
							みりん(本みりん)	0.8		△				みりん(本みりん)	0.3		△				にんじん	5			
																					たまねぎ	20			
						煮	(冷)白玉もち	25					煮	豆腐(冷・サイコロ)	20		△				じゃがいも	25			
							にんじん(草津市産)	5						にんじん(草津市産)	5						かぶ	15			
							だいこん	20						たまねぎ	20						パセリ	0.5			
							さといも(スライス)	10						鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●					スープストック	0.8			
							きょうな(草津市産)	8						乾燥わかめ(素干し)	0.3						食塩	0.1			
							昆布だし	0.5		△				糸みつば(滋賀県産)	3						こしょう(混合)	0.05		△	△
							かつお削り節(だし用)	2.5						かつお削り節(だし用)	2.5										
							白みそ	7						かつお削り節(だし用)	2.5										
							みそ(草津市産)	5						昆布だし	0.5		△								
														食塩	0.3										
														淡口しょうゆ	3		●								
														でん粉(じゃがいも)	0.4										
													直送	りんご(一食用)	50										

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

29年1月16日(月)		29年1月17日(火)		29年1月18日(水)		29年1月19日(木)		29年1月20日(金)					
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 米(精白米)	72						炊 米(精白米)	72					
※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●				
煮 豚もも肉ミンチ	20						焼 しろさけ切身(約50g)	50					
にんじん	15						清酒(本醸造酒)	1					
たまねぎ	30						食塩	0.2					
たけのこ水煮	15						米油(炒焼用)	1.2					
乾しいたけ(千切り)	0.5						ひじき	2				△	△
豆腐(冷・サイコロ)	75		△				焼きちくわ(5mmカット)	8	△		△		
にら	5						にんじん	5					
生おろししょうが	0.1						かつお削り節(だし用)	0.5					
中華の素	0.5						三温糖	1.5					
三温糖	1						濃口しょうゆ	2.8		●			
赤みそ	4						みりん(本みりん)	0.5		△			
食塩	0.05						煮 豚もも肉スライス	15					
濃口しょうゆ	3		●				にんじん	5					
豆板醤	0.13		△				だいこん	15					
でん粉(じゃがいも)	0.5						さといも(スライス)	15					
冷 春雨 カット	2						洗いごぼう	8					
チキンハム(短冊切り)	8	△	△	△			ぶなしめじ	5					
にんじん	5						つきこんにやく(カット)	5					
キャベツ(草津市産)	20						青ねぎ(草津市産)	5					
くさわかめ(冷凍)	2				△	△	煮干し(だし用)	2.5			△	△	
食塩	0.13						みそ(草津市産)	6					
酢	1.5						みそ()	3					
三温糖	1						酒かす	5					
淡口しょうゆ	1.5		●				おにぎり用のり	2			△	△	△
ごま油	0.5												
ごま(いり)	1.5												
場 さつまいも(皮付)2cm角	50												
米油	4.5												
三温糖	5												
濃口しょうゆ	0.1		●										
水	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。

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

29年1月23日(月)						29年1月24日(火)						29年1月25日(水)						29年1月26日(木)						29年1月27日(金)					
ごはん 手巻きのり 牛乳 卵焼き 納豆 チンゲン菜とツナのあえもの すまし汁						発芽玄米ごはん 牛乳 いさざの青花揚げ南蛮たれかけ ほうれん草と愛彩菜のあえもの 打ち豆汁						ごはん 牛乳 さばの塩焼き 切り干し大根の煮物 五目すまし汁						あめのいおごはん 牛乳 牛肉のしぐれ煮 白菜の煮浸し お講汁 ベリーゼリー						ゆばあんかけうどん 牛乳 豚肉とさつまいものたれ がらめ 金時豆の甘煮					
食品名	数量	卵	乳	小	えか 麦びに	食品名	数量	卵	乳	小	えか 麦びに	食品名	数量	卵	乳	小	えか 麦びに	食品名	数量	卵	乳	小	えか 麦びに	食品名	数量	卵	乳	小	えか 麦びに
炊 米(精白米)	72					炊 米(精白米)	64.8					炊 米(精白米)	72					炊 米(精白米)	60.5					煮 近江うどん(学校給食用)	170	△	△	●	
※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				※ 牛乳(飲用)	206	●				煮 鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	20				
蒸 卵焼き	50	●	△	△	△	※ 牛乳(飲用)	206	●				焼 さば切身(約50g)	50					洗いごぼう	5					湯葉(干し)	2				
画郵 納豆(たれ付・約30g)	30		●			揚 いさざ	30				△	焼 食塩	0.3					乾しいたけ(千切り)	0.3					焼きかまぼこ	8			△	
冷 チンゲンサイ	20					清酒(本醸造酒)下味	1					清酒(本醸造酒)	1					青ねぎ(草津市産)	3					乾しいたけ(千切り)	0.3				
まぐろ油漬(レトルト)	10					食塩	0.1					米油(炒焼用)	0.45					淡口しょうゆ	2		●			みりん(本みりん)	1			△	
緑豆もやし	20					青花粉	0.06					切り干し大根	4.5					食塩	0.2					みりん(本みりん)	1			△	
三温糖	0.5					でん粉(じゃがいも)	7					乾しいたけ(千切り)	0.3					濃口しょうゆ	2		●			※ 牛乳(飲用)	206	●			
淡口しょうゆ	2		●			穀物酢	3					油揚げ	5					にんじん	5					煮 牛肉スライス	35				
煮 鶏むね肉(皮なし)1cm角	15					濃口しょうゆ	2		●			かつお削り節(だし用)	0.5					三温糖	1					つき赤こんにやく(カット)	10				
にんじん(草津市産)	5					三温糖	2					水	5					濃口しょうゆ	2.5		●			生おろししょうが	0.2				
たまねぎ	20					水	5					かつお削り節(だし用)	0.2					みりん(本みりん)	0.5			△		米油	0.5				
ぶなしめじ	8					冷 はくさい菜(草津市産)	20					雪だるま型かまぼこ	8			△		三温糖	1.5					清酒(本醸造酒)	1				
きょうな(草津市産)	7					ほうれん草(草津市産)	25					てまりふ	1.5		●			濃口しょうゆ	2.5		●			※ 牛乳(飲用)	206	●			
乾燥わかめ(素干し)	0.5					わさび菜	10					たまねぎ	25					みりん(本みりん)	1			△		揚 さつまいも(皮付)2cm角	25				
かつお削り節(だし用)	2.5					三温糖	0.5					にんじん	10					きょうな(草津市産)	8					豚もも肉(2cm角)	25				
昆布だし	0.5			△		淡口しょうゆ	2		●			えのきたけ	7					はくさい(滋賀県産)	35					食塩	0.05				
食塩	0.3					煮 打ち豆	5					こまつな(草津市産)	10					さつまいも(皮付)2cm角	25					こしょう(混合)	0.01			△	△
淡口しょうゆ	3		●			にんじん(草津市産)	5					かつお削り節(だし用)	2.5					かつお削り節(だし用)	0.5			△	△	でん粉(じゃがいも)	4				
手巻きのり	2			△	△	豆腐(冷・サイコロ・滋賀県産)	30					昆布だし	0.5			△		淡口しょうゆ	1.5		●			米油	5				
						青ねぎ(草津市産)	5					食塩	0.3					みりん(本みりん)	0.2			△		淡口しょうゆ	2.2		●		
						煮干し(だし用)	2.5				△	淡口しょうゆ	2		●			みりん(本みりん)	1.5			△		三温糖	1.5				
						みそ(草津市産)	6					煮 こんにん	10					にんじん	10					金時豆水煮	22				
						みそ()	3					かぶ	30					かぶ	30					三温糖	4.5				
												油揚げ(冷・短冊切り)	5					油揚げ(冷・短冊切り)	5					水	8				
												さといも(スライス)	30					さといも(スライス)	30					食塩	0.12				
												青ねぎ(草津市産)	5					青ねぎ(草津市産)	5										
												煮干し(だし用)	2.5				△	煮干し(だし用)	2.5				△						
												みそ(草津市産)	6					みそ(草津市産)	6										
												みそ()	3					みそ()	3										
												画郵 ベリーゼリー	40			△	△	画郵 ベリーゼリー	40			△	△						

○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)

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

百忌吊・

○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。

