

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2月1日(水)					29年2月2日(木)					29年2月3日(金)												
					ごはん 牛乳 さわらのみそだれかけ あいさい菜のくわかめ和え 肉じゃが					ごはん 牛乳 豚肉の香味焼き ほうれん草ともやしのナムル 中華スープ					ごはん 牛乳 いわしの天ぷら 春雨の酢の物のっぺい汁 節分豆												
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						炊 米(精白米)	72					
							✧ 牛乳(飲用)	206	●					✧ 牛乳(飲用)	206	●					✧ 牛乳(飲用)	206	●				
							焼 本さわら切身(冷・塩無)	50			△	△		焼 豚肉厚目スライス	48						焼 いわし開き(半身)20g	40				△	
							米油(炒焼用)	1						生おろししょうが	0.2						清酒	0.5					
							みそ()	4						青ねぎ(草津市産)	0.3						米油	4					
							清酒	0.85						清酒	1						薄力粉	8			●		
							三温糖	1						濃口しょうゆ	3			●			食塩	0.2					
							本みりん	0.35			△			本みりん	1			△			春雨(カット)	4					
							冷 はくさい	40						レモン果汁	0.5		△				冷 にんじん	5					
							にんじん	5						米油(炒焼用)	1.2						きゅうり	10					
							わさび菜(愛彩菜)	10						冷 ほうれんそう(草津市産)	40						乾燥わかめ(カット)	0.5					
							くわかめ(冷)	1.5			△	△		にんじん	10						食塩	0.1					
							三温糖	0.5						緑豆もやし	20						酢	1.8					
							淡口しょうゆ	1.8			●			生おろしにんにく(タレ)	0.13						三温糖	1					
							煮 牛もも肉スライス	10						三温糖	0.6						淡口しょうゆ	1.2			●		
							にんじん	15						濃口しょうゆ	2			●			煮 さといも(スライス)	30					
							たまねぎ	40						白すりごま	1.5						にんじん	5					
							糸こんにゃく(カット)	20						煮 鶏もも肉こま切れ	10						洗いごぼう	5					
							じゃがいも	70						にんじん	10						だいこん	25					
							グリーンピース(冷)	5			△	△		たまねぎ	30						三つ葉	3					
							かつお削り節(だし用)	1.2						干しいたけ(千切り)	0.5						かつお削り節(だし用)	2.5					
							三温糖	2.5						豆腐(冷・サイコロ)	10			△			昆布(だし用)	0.5			△		
							濃口しょうゆ	4.5			●			青ねぎ(草津市産)	5						淡口しょうゆ	3			●		
							淡口しょうゆ	1			●			中華の素	0.5						食塩	0.2					
							本みりん	1			△			ごま油	0.3						でん粉(じゃがいも)	0.2					
														ごま油	0.3						本みりん	0.2			△		
														こしょう	0.01			△	△								
														淡口しょうゆ	2.2			●			節分豆(1食用・約6g)	6			△	△	△

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2月6日(月)	
ごはん 牛乳 豚肉のアーモンドからめ チンゲン菜と白菜の昆布和え さつまいものみそ汁	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 豚もも肉(2cm角)	48					
でん粉(じゃがいも)	8					
米油	5					
清酒	1					
三温糖	2					
濃口しょうゆ	2		●			
アーモンド(ダイス)	3					
でん粉(じゃがいも)	0.5					
冷 チンゲンサイ	30					
はくさい	30					
にんじん	5					
食塩	0.1					
塩昆布	1.3		●			
煮 油揚げ(冷・短冊切り)	5					
さつまいも(2cm角)	35					
えのきたけ	10					
たまねぎ	20					
にんじん	5					
みそ(草津市産)	6					
みそ()	3					
煮干し(だし用)	2.5			△	△	

29年2月7日(火)	
ごはん 牛乳 さけのごまだれかけ はくさい菜入りひじき入りおひたし 筑前煮	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 しろさけ切身	50					
米油(炒焼用)	1.3					
白ごま(いり)	1					
白すりごま	1					
清酒	1					
三温糖	2					
本みりん	1			△		
濃口しょうゆ	2.2		●			
でん粉(じゃがいも)	0.2					
冷 はくさい菜(草津市産)	10					
にんじん	5					
ほうれんそう(草津市産)	35					
干しひじき	0.5				△	△
濃口しょうゆ	0.5		●			
三温糖	0.3					
濃口しょうゆ	1.7		●			
三温糖	0.3					
煮 鶏もも肉こま切れ	5					
ごぼう(乱切り)	25					
たけのこ水煮	20					
角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	20					
グリーンピース(冷)	3			△	△	
里芋(冷)	20					
かつお削り節(だし用)	1.2					
三温糖	3					
濃口しょうゆ	5		●			
本みりん	1			△		

29年2月8日(水)	
発芽玄米ごはん 牛乳 いかの磯辺揚げ 小松菜のあえ物 きのこのみそ汁	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	64.8					
発芽玄米	7.2					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 いか短冊(冷・短冊切り)	50					
食塩	0.1					
清酒	1					
薄力粉	12		●			
青のり	0.2			△	△	
米油	5					
冷 こまつな(草津市産)	40					
にんじん	5					
三温糖	0.3					
淡口しょうゆ	1.7		●			
煮 にんじん	5					
たまねぎ	20					
じゃがいも	20					
油揚げ(冷・短冊切り)	5					
えのきたけ	8					
まいたけ	4					
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					

29年2月9日(木)	
ごはん 牛乳 牛肉の鉄板焼き ブロッコリーのあえもの 里芋のそぼろ煮	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 牛肉厚目スライス	30					
米油(炒焼用)	0.5					
たまねぎ	25					
青ピーマン	3					
赤ピーマン	3					
清酒	1					
三温糖	0.5					
濃口しょうゆ	3		●			
本みりん	1			△		
冷 ブロッコリー	15					
カリフラワー(冷)	15					
三温糖	0.5					
淡口しょうゆ	1.2		●			
煮 豚もも肉ミンチ	15					
にんじん	15					
里芋(冷)	60					
つきこんにゃく(カット)	15					
グリーンピース(冷)	3			△	△	
清酒	1					
三温糖	3					
濃口しょうゆ	4		●			
本みりん	1			△		
かつお削り節(だし用)	1					

29年2月10日(金)	
食パン 牛乳 ハンバーグケチャップソース ツナサラダ かぶのポトフ	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
食パン(小麦粉重量)	65	△	●	●		
✪ 牛乳(飲用)	207	●				
焼 オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△	
米油(炒焼用)	0.5					
トマトケチャップ	6			△	△	
三温糖	1					
ウスターソース	0.24			△	△	
ぶどう酒(赤)	1					
冷 こまつな(草津市産)	10					
キャベツ	35					
まぐろ油漬(レトルト)	5					
米油(炒焼用)	0.3					
酢	0.6					
三温糖	1.6					
レモン果汁	0.7				△	
食塩	0.1					
こしょう	0.01			△	△	
淡口しょうゆ	0.5			●		
煮 鶏むね肉(皮なし)1cm角	5					
にんじん	10					
たまねぎ	20					
じゃがいも	35					
かぶ	40					
パセリ	0.5					
スープストック	0.8					
食塩	0.3					
こしょう	0.02			△	△	

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2月13日(月)

ごはん
牛乳
さつまいもの青花天ぷら
豚肉とごぼうのしくみ
みぞれ汁

さつまいもは2枚

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✧ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 さつまいも斜め輪切り20g	40					
米油	4					
薄力粉	7			●		
でん粉(じゃがいも)	0.05					
青花粉	0.05					
食塩	0.2					
煮 豚もも肉スライス	30					
糸こんにゃく(カット)	15					
洗いごぼう	15					
生おろししょうが	0.13					
三温糖	1.7					
清酒	1					
濃口しょうゆ	2.5			●		
本みりん	0.8			△		
煮 鶏もも肉こま切れ	5					
にんじん	10					
だいこん	25					
大根おろし(冷)	30					
青ねぎ(草津市産)	5					
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			●		

29年2月14日(火)

ごはん
牛乳
あじの南部焼き
ほうれん草としめじのおかかあえ
がんもどきと大根の煮物

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✧ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 あじ切身	50				△	
清酒	1.3					
濃口しょうゆ	2			●		
本みりん	0.5			△		
白ごま(いり)	1.5					
米油(炒焼用)	1					
冷 ほうれん草	35					
もやし	15					
ぶなしめじ	10					
花かつおスライス	0.5					
三温糖	0.5					
淡口しょうゆ	1.8			●		
煮 がんもどき(冷・約4g)	20	△	△	△	△	△
にんじん	20					
だいこん	40					
角切りこんにゃく(1cm角)	15					
焼きちくわ(1cmカット)	15	△		△		
かつお削り節(だし用)	2					
三温糖	2.5					
濃口しょうゆ	3			●		
淡口しょうゆ	1.5			●		
本みりん	0.5			△		

29年2月15日(水)

ごはん
牛乳
わかさぎの竜田揚げ
あいさい菜と白菜の和え物
豚汁
いよかん

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✧ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 わかさぎ	25	△		△	△	
生おろししょうが	0.1					
清酒	2					
濃口しょうゆ	2.5			●		
でん粉(じゃがいも)	6					
米油	3.5					
冷 はくさい	45					
にんじん	5					
わさび菜(愛彩菜)	10					
三温糖	1					
淡口しょうゆ	2.2			●		
煮 豚もも肉スライス	10					
油揚げ(冷・短冊切り)	5					
だいこん	15					
さつまいも(皮付)1.5cm角	15					
にんじん	10					
えのきたけ	10					
洗いごぼう	5					
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					
いよかん(1/4カット)	50					

29年2月16日(木)

ごはん
牛乳
鶏肉の照り焼き
ポテトサラダ
かきたま汁

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✧ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 鶏肉もも切身	50					
生おろししょうが	0.26					
清酒	1					
濃口しょうゆ	2			●		
本みりん	1			△		
米油(炒焼用)	1.2					
濃口しょうゆ	2			●		
三温糖	1					
本みりん	2			△		
でん粉(じゃがいも)	0.3					
冷 じゃがいも	50					
きゅうり	7					
にんじん	5					
まぐろ水煮(レトルト)	3					
ノンエッグマヨネーズ	8					
食塩	0.1					
こしょう	0.01			△	△	
煮 雪だるま型かまぼこ	7			△		
たまねぎ	30					
えのきたけ	10					
鶏卵(全卵・冷蔵)	8	●				
きょうな(水菜)	5					
かつお削り節(だし用)	2.5					
昆布(だし用)	0.5			△		
食塩	0.2					
淡口しょうゆ	3.3			●		
上新粉(米粉)	0.4					

29年2月17日(金)

ごはん
牛乳
さばのしょうがだれかけ
白菜と小松菜のごまあえ
じゃがいもとわかめのみそ汁

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✧ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 さば切身(冷・塩無)	50					
清酒	2					
米油(炒焼用)	1					
生おろししょうが	0.26					
三温糖	0.8					
本みりん	1.3			△		
濃口しょうゆ	2			●		
上新粉(米粉)	0.2					
冷 はくさい(草津市産)	35					
こまつな(草津市産)	20					
白ごま(いり)	0.3					
白すりごま	1.5					
三温糖	0.8					
淡口しょうゆ	2.1			●		
煮 じゃがいも	25					
たまねぎ	20					
にんじん	10					
ぶなしめじ	7					
乾燥わかめ(カット)	0.5					
油揚げ(冷・短冊切り)	5					
煮干し(だし用)	2.5					△
みそ(草津市産)	6					
みそ()	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●・△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2月20日(月)	
ごはん	
牛乳	
豚肉のから揚げ	
ひじきの煮物	
白菜のみそ汁	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 豚もも肉(2cm角)	50					
生おろしにんにく	0.13					
濃口しょうゆ	2.7		●			
清酒	1					
でん粉(じゃがいも)	8.5					
米油	5					
煮 干しひじき	1.7				△	△
水煮大豆(滋賀県産)	5					
えだまめ(冷)	2					
つき赤こんにやく(カット)	3					
焼きちくわ(約5mmカット)	6	△		△		
米油(炒焼用)	0.5					
かつお削り節(だし用)	1					
三温糖	1.8					
濃口しょうゆ	1.7		●			
本みりん	0.35			△		
煮 はくさい	30					
えのきたけ	10					
にんじん	10					
さといも(スライス)	15					
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					

29年2月21日(火)	
ごはん	
牛乳	
大豆とごぼうのかき揚げ	
白菜とほうれん草のお浸し	
ぶり大根	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
揚 水煮大豆(滋賀県産)	22					
洗いごぼう	10					
焼きちくわ(約5mmカット)	5	△		△		
食塩	0.1					
薄力粉	7.5			●		
米油	4					
冷 はくさい	35					
ほうれんそう	20					
にんじん	5					
三温糖	0.3					
濃口しょうゆ	2.2			●		
煮 ぶり1.5cm角切り	30				△	
だいこん	115					
生おろししょうが	0.3					
かつお削り節(だし用)	1.2					
三温糖	2					
本みりん	0.5			△		
清酒	2					
濃口しょうゆ	5			●		

29年2月22日(水)	
ごはん	
牛乳	
焼き鳥	
春雨とチンゲン菜のあえもの	
かす汁	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 鶏もも肉(皮付)2cm角	50					
白ねぎ	10					
生おろししょうが	0.12					
清酒	1					
濃口しょうゆ	2.5			●		
三温糖	0.8					
本みりん	1			△		
米油(炒焼用)	0.6					
冷 春雨(カット)	3					
にんじん	3					
チンゲンサイ	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 だいこん	20					
さといも(スライス)	15					
洗いごぼう	5					
えのきたけ	5					
つきこんにやく(カット)	5					
青ねぎ(汁物用)	5					
油揚げ(冷・短冊切り)	5					
さけ(冷・1cm角)	8			△		
煮干し(だし用)	2.5			△	△	
みそ(草津市産)	6					
みそ()	3					
酒かす	5					

29年2月23日(木)	
ごはん	
牛乳	
さんまの塩焼き	
きんぴらごぼう	
高野豆腐のうま煮	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 米(精白米)	72					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 さんま筒切り	50			△	△	
食塩	0.3					
米油(炒焼用)	1					
炒 洗いごぼう	25					
青ピーマン	3					
赤ピーマン	3					
豚もも肉スライス	5					
白ごま(いり)	0.5					
白すりごま	0.5					
濃口しょうゆ	2.5			●		
三温糖	1					
本みりん	1			△		
ごま油	0.5					
煮 にんじん	15					
たまねぎ	20					
さつま揚げ(カット)	10	△		△		
高野豆腐(1cm角)	8					
角切りこんにやく(1cm角)	15					
グリーンピース(冷)	3			△	△	
干しいたけ(ホール)	0.5					
かつお削り節(だし用)	1.2					
三温糖	3.5					
淡口しょうゆ	3.8			●		
本みりん	1			△		

29年2月24日(金)	
麦入りごはん	
牛乳	
白身魚のパン粉焼き	
牛肉と野菜のカレー	
りんご	

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
炊 精白米	64.8					
おおむぎ(米粒麦)	7.2					
✪ 牛乳(飲用)	206	●				
焼 ホキ	40					△
食塩	0.3					
こしょう	0.01			△	△	
白ワイン	1					
パン粉 乾燥	7				●	
パセリ(乾)	0.05			△	△	
米油(炒焼用)	4.8					
煮 牛もも肉スライス	10					
たまねぎ	30					
にんじん	15					
じゃがいも	35					
ブロッコリー	15					
ぶなしめじ	10					
白いんげん豆(冷・ペースト)	10					
カレールー(アレルギーフリー)	12					
純カレー粉	0.18					
食塩	0.1					
トマトケチャップ	3			△	△	
ウスターソース	0.15			△	△	
米油(炒焼用)	0.2					
冷 りんご(1/4カット)	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。

