

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3月1日(水)					29年3月2日(木)					29年3月3日(金)					
食品名	数量	卵乳	小麦	か	食品名	数量	卵乳	小麦	か	食品名	数量	卵乳	小麦	か	食品名	数量	卵乳	小麦	か	
			びに					びに					びに					びに		
					炊	米(精白米)	72			黒糖パン	65	△	●		炊	米(精白米)	57.2			
					※	牛乳(飲用)	206	●		薄力粉	65		●		おおむぎ(米粒麦)	6.4				
					焼	豚もも肉厚目短冊	50			食塩	1.17				ちらし寿司の素(炊込用)	20	△	△	●	△
						米油(炒焼用)	0.6			マーガリン	3.9				※	牛乳(飲用)	206	●		
						たまねぎ	15			上白糖	3.25									
						赤ピーマン	5			脱脂粉乳	2.6	●			焼	本さわら切身(冷・塩無)	50		△	△
						清酒(本醸造酒)	1			※	牛乳(飲用)	206	●			米油(炒焼用)	1.5			
						三温糖	0.5			焼	オールポークハンバーグ	60	△	△	△	ごま(いり)	1			
						濃口しょうゆ	3	●		米油(炒焼用)	0.2				白すりごま	1				
						みりん(本みりん)	1	△		大根おろし(冷)	15				清酒(本醸造酒)	1				
					冷	ほうれんそう	20			清酒(本醸造酒)	1				三温糖	2				
						はくさい	35			三温糖	0.5				みりん(本みりん)	1			△	
						はくさい菜	5			酢	0.7				濃口しょうゆ	2.2	●			
						三温糖	0.5			淡口しょうゆ	2	●			でん粉(じゃがいも)	0.25				
						淡口しょうゆ	1	●		でん粉(じゃがいも)	0.2									
						濃口しょうゆ	1	●		炒	キャベツ	40				冷	なばな	5		
					煮	油揚げ(冷・短冊切り)	5				にんじん	10				はくさい	40			
						さつま芋(1.5cm角)	30				まぐろ油漬(レトルト)	10				にんじん	10			
						えのきたけ	10				食塩	0.1				三温糖	0.8			
						たまねぎ	20				こしょう	0.01	△	△		淡口しょうゆ	2.2	●		
						にんじん	5				濃口しょうゆ	1.2	●			煮	鶏むね肉(皮無・1cm角)	13		
						みそ(草津市産)	6				煮	鶏むね肉(皮無・1cm角)	5				梅の花型かまぼこ	10	△	
						みそ()	3				にんじん	10				たまねぎ	25			
						煮干し(だし用)	2.5		△	△	たまねぎ	20				乾燥わかめ(素干し)	0.4			
											じゃがいも	20				糸みつば	3			
											ぶなしめじ	10				かつお削り節(だし用)	2.5			
											パセリ	0.5				昆布だし	0.5	△		
											スープストック	1				食塩	0.3			
											食塩	0.5				淡口しょうゆ	3	●		
											こしょう	0.01	△	△						

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3月6日(月)						29年3月7日(火)						29年3月8日(水)						29年3月9日(木)						29年3月10日(金)						
ごはん 牛乳 鶏肉の香味焼き 白菜と水菜のあえもの 打ち豆汁						ごはん 牛乳 ししゃもの磯辺揚げ 小松菜としめじのごま和え 沢煮わん						ごはん 牛乳 いかのカリン揚げ きゅうりとかまぼこの酢みそ和え がめ煮						麦入りごはん 牛乳 プレーンオムレツ れんこんサラダ ポークカレー						ごはん 牛乳 さけの塩焼き 切り干し大根の煮物 五目みそ汁 手巻き用のり						
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	
炊米(精白米)	72					炊米(精白米)	72					炊米(精白米)	72					炊米(精白米)	62.8					炊米(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	●				
焼鶏もも切身	50					揚からふとししゃも(冷)	40	△	△	△	△	揚いか短冊(冷・2cm×4cm)	50					✦牛乳(飲用)	206	●				焼しろ鮭切身(冷)	50					
生おろししょうが	0.2					食塩	0.1					でん粉(じゃがいも)	10					蒸プレーンオムレツ	50	●	△	●	△	焼清酒(本醸造酒)	1					
青ねぎ(細いもの)	0.3					でん粉(じゃがいも)	10					衣	10					冷れんこん水煮(約3mmスライス)	20					食塩	0.2					
清酒(本醸造酒)	1					米油	3					米油	3					濃口しょうゆ	0.5					下味	1					
濃口しょうゆ	3			●		青のり	0.1				△	△	清酒(本醸造酒)	0.5				下味	0.5					米油(炒焼用)	2					
みりん(本みりん)	1			△		ごま(いり)	0.8					濃口しょうゆ	2.2			●		冷鶏ささ身(水煮)	5	△	△	△		切り干し大根	4.5					
米油(炒焼用)	1.2					白すりごま	0.8					三温糖	0.8					にんじん	5					乾しいたけ(千切り)	0.3					
						濃口しょうゆ	2.2				●		みそ()	2					きゅうり	10					油揚げ(冷・短冊切り)	5				
						三温糖	0.8					たれ	0.8					煮豚もも肉スライス	17					かつお削り節(だし用)	0.5					
						濃口しょうゆ	2.2				●		みりん(本みりん)	0.3			△	冷にんじん	15					三温糖	1					
						煮豚肉スライス	10					濃口しょうゆ	1				●	煮にんじん	15					濃口しょうゆ	2.5			●		
						生おろししょうが	0.13					淡口しょうゆ	0.5				●	たまねぎ	30					みりん(本みりん)	0.5			△		
						にんじん	7					三温糖	0.8					煮じゃがいも	50					さつま揚げ	5	△		△		
						たけのこ水煮(千切り)	10					みりん(本みりん)	0.3				△	グリんピース(冷)	5		△	△		にんじん	10					
						洗いごぼう	10					三温糖	2					白いんげん豆(冷・ペースト)	15					たまねぎ	20					
						糸みつば	3					濃口しょうゆ	3				●	カレールーウ(アルゲンフリー)	12					えのきたけ	10					
						乾しいたけ(千切り)	1					みりん(本みりん)	1				△	純カレー粉	0.2					じゃがいも	20					
						かつお削り節(だし用)	2.5					三温糖	2					トマトケチャップ	3		△	△		青ねぎ(細いもの)	5					
						昆布だし	0.5				△	濃口しょうゆ	5				●	ウスターソース	0.4		△	△		煮干し(だし用)	2.5			△	△	
						淡口しょうゆ	3				●	みりん(本みりん)	1				△	食塩	0.1					みそ(草津市産)	6					
						清酒(本醸造酒)	0.5					かつお削り節(だし用)	1											みそ()	3					
						食塩	0.2																	手巻き用のり	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。

