年間·学期·月分	の学校	交給	食	物資	配台	表	と見合わせながら	、アレ	ノルゲン等を	二石	確	認ください。						いったん							
令和7年11月3日(月)							令和7年11月4日(	火)				令和7年11月	5日(水	;)				令和7年11月6日(木	<del>5)</del>			令和7年11月7日(金	?)		
		1					①ごはん	①ごはん								①わかめごはん				①減量バーガーパン					
							②牛乳				②牛乳				②牛乳				②牛乳						
							③鶏肉のカレー揚げ					③豚肉のねぎ塩焼	ŧŧ					③ししゃもの青花揚げ				③ハンバーグケチャップソ	ース		
文化の日							④大根と豚肉の甘辛煮					④もやしのおかか						④はくさいと水菜の煮びた	-L			④キャベツのソテー			
							⑤はくさいのみそ汁					⑤がんもどきと里生		תל				⑤米粉麺入りすまし汁				⑤さつまいものシチュー			
							9101121 1717 271					@# · • OC C C T	,	,				⑥りんごタルト(中学生の	<b>み</b> )			961940 93777			
	1	+			. 莈	7			1	蒸く	रा					蒸く	1	© 7.02 7.01 (1 1 ± 0).	_		<b>E</b> (				
食品名	数量	卵乳	麦	えかるびには	花生		食品名		・ 卵乳小えかそ 麦びにば	花る生み		食品名			卵乳 小えかそ 麦びにば	だる 生み	5	食品名		卵乳 <mark>小えかそ<sup>対</sup>表びにば</mark> ず	る み	食品名	数量	PP型 かえ ひ	iかそ落く パにば生み
						炊	①米(精白米)	92.16	6		炊	①米(精白米)		92.16			炒	次①米(精白米)	92.16		ш	■ ①減量バーガーパン	75		
		$\vdash$				4						@ 4 51 (A) Th						わかめごはんの素	2.56	A A	Ш				$\blacksquare$
		$\vdash$					②牛乳(飲用)	206	6 •	_		②牛乳(飲用)		206	•		4					②牛乳(飲用)	206	•	
		4	$\perp$		11	١.,	8****** b #				١							②牛乳(飲用)	206	•	Н				$\blacksquare$
		$\vdash$	+			揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角	70		_	焼	競 ③豚もも肉(厚目短	显删)	64	Δ	4	١.,					焼 ③(冷)オールポークハンバーグ		ΔΔΔ	
			-				(冷)生おろしにんにく	0.128				白ねぎ(生)		6.4		_	揚	易③(冷)からふとししゃも	40			米油(炒焼用)	0.64		
						4	清酒	1.28			4	清酒	1-1	1.28	Δ	4	4	清酒	1	Δ	Ш		7.68	Δ	
		1	-			_	濃口しょうゆ下味	0.64			4	(冷)生おろしに/	باتر	0.256			4	青花粉 衣 粉(じゅがいま) 衣	0.0768		+	三温糖たれ	0.64		
			-			_	和のレー材		4 4 4 4 4		_	レモン果汁	下味	0.64		_	4	C70473 (C1073-0107	10		Ш	ウスターソース	0.64		, <u>A</u>
		4	$\perp$		11		食塩	0.256				食塩		0.256			4	米油	4		Н	(I) (A) b (A) (A) (A)			
		++				4	こしょう	_	8 4 4 4		4	こしょう	⊢—		ΔΔΔ		┨.				Ħ	炒 ④キャベツ(生)	38.4		
			$\perp$				でん粉(じゃがいも)	12.8			_	米油(炒焼用)	<u> </u>	1.536			煮	(単) (生)	44.8		Ш	にんじん(皮つき,生)	12.8		
							米油	6.4	1		┨.						•	きょうな(水菜)草津市産	6.4		Ш	食塩	0.128		$\bot$
											冷	● ④緑豆もやし(生)		25.6			4	油揚げ(冷・短冊切り)	10.24		Ш	淡口しょうゆ	0.384	•	
						煮	④豚もも肉(スライス)	12.8				きゅうり(生)		19.2			_	かつお削り節(だし用)	0.64		Ш	こしょう			
						_	だいこん(根, 皮つき, 生					にんじん(皮つき	, 生)	6.4			4	淡口しょうゆ	2.56	•		米油(炒焼用)	0.64		
		Ш					青ねぎ(太い物)	6.4			_	濃口しょうゆ	たれ	1.28	•		4	三温糖	0.64		Ш				
							(冷)生おろしにんにく	0.128				淡口しょうゆ	ينتخ	0.768	•			みりん(本みりん)	0.64	Δ		煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2		
							ごま油	0.64				花かつお		1.28								たまねぎ(生)	51.2		
		Ш				_	かつお削り節(だし用)	_									煮	煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	10.24		Ш	にんじん(皮つき, 生)	19.2		
							三温糖	0.64			煮	気鶏むね肉(皮つき、	1.5cm角)	12.8				にんじん(皮つき,生)	6.4				38.4		
							濃口しょうゆ	2.56				(冷)がんもどき						たまねぎ(生)	25.6		Ш	ぶなしめじ(生)	6.4		
							みりん(本みりん)	1.28	3 4			(冷)里芋		38.4				米粉麺	6.4		Ш	スープストック			ι Δ
										#		角切りこんにゃく(1		32				えのきたけ(生)	12.8		Ш	米粉ベシャメルソース	10.24		
						煮	⑤はくさい(生)	25.6			╝	にんじん(皮つき		19.2				青ねぎ(細い物)滋賀県産			Щ	(冷)白いんげん豆(ペースト)			.   4
		Ш	Ш		Ш		たまねぎ(生)	32				だいこん(根,皮つ		32				かつお削り節(だし用)	3.2		Ш	食塩	0.064		$\bot \bot \bot \bot$
		Ш	Ш		Ш		ぶなしめじ(生)	6.4				干ししいたけ(千		1.28				だし用昆布	0.64	ΔΔ	Ш	こしょう	0.0128	Δ Δ Δ	$\bot \bot \bot \bot$
		Ш				1	にんじん(皮つき,生)	12.8			_	かつお削り節(だ	し用)	1.536		Ш		清酒	0.64	Δ	Ш				
						╛	乾燥わかめ(カット)	0.256	6 44			三温糖		3.2				食塩	0.384		Ш				
							厚揚げ(約2g)	10.24				濃口しょうゆ		6.4	•			淡口しょうゆ	3.84	•					
							煮干し(だし用)	3.2				清酒		1.28	Δ										
							みそ(滋賀県産)	6.4	1			みりん(本みりん	)	1.28	Δ		直流	谜 ⑥(冷)りんごタルト(1食用)	35						
						╝	みそ(国内産)	3.84																	
						]				1	1						]			·					
																		ししゃもの青花揚	げ…		П				
																	]	中学生 2尾	}						
					П												1				П				
							•					•						•				•	•		

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)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)

留意点:

○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用しておりません。(但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。)

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルゲン等をご確認ください。

,	<b>令和7年11月10日(月)</b> ①麦入りごはん ②牛乳 ③いかのガーリック焼き ④キャベツとコーンのサラダ ⑤近江牛カレー					<b>令和7年11月11日(火)</b> ①ごはん ②飲むヨーグルト(ブルーベリー ③中華ポテト ④春雨の中華あえ ⑤マーボー豆腐							<b>令和7年11月12日(水)</b> ① にはん ② 牛乳 ③ どて焼き ④ 米粉たこ焼き ⑤ 水菜のはりはり汁		(	令和7年11月13日(木 ①ごはん ②牛乳 ③鶏肉のトマトソースがけ ④ほうれん草とツナのサラ ⑤米粉のマカロニスープ						①ごは ②牛乳 ③ホキ ④さつ	<b>令和7年11月14日(金)</b> ①ごはん ②牛乳 ③ホキのみぞれソースかけ ④さつまいもの甘煮 ⑤きのこのみそ汁							
-	食品名	数量	卵乳力	ヽえか そびに	を 落 く ば 生 み		食品名	t∎ βi	月乳	小えだ 麦び!	べそがな	くる		食品名 数量 卵乳 水えか	を落く ばせみ		食品名	数量 g	卵乳	小麦	えかびに	いそ こば	落 く 花 る 生 み		食品名	<u> </u>	数量	門乳力	いえかそ <sup>対</sup> をびにば <sub>生</sub>	客を
炊	①米(精白米)	80.384			1 1		①米(精白米) 92	2.16						大 ①米(精白米) 92.16		炊	①米(精白米)	92.16						炊 ①米(	精白米)		92.16	$\pm \pm$		
Ī	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216	Δ	<b>1</b>		1 6		士												H							$\pm \pm$			Ŧ
ŀ							②ジョア(ブルーベリー) 1	125	•					②牛乳(飲用) 206 ●		(	②牛乳(飲用)	206	•	•				②牛乳	し(飲用)		206	•		I
Ľ	②牛乳(飲用)	206	•				@ \ - \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		Ħ	#		Ħ		× (0 + 1 + + /2 = /2) 100		I	@## + + (							48 @ ()A	\			#		Ŧ
烘	③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	57.6			HF	扬	③さつまいも(皮つき・2cm角) 5 米油 (	6.4				+	魚	(3) (4) (4) (3) (4) (4) (5) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7		焼		57.6 2.56						湯 ③ (冷	)ホキ切 <u>身</u>		0.128	++	Δ	+
"	清酒	1.536				-	三温糖 1 一	6.4				+		つきこんにゃく 12.8		ŀ		0.128	H	1				清酒		下味	1.28	++		+
f	米油(炒焼用) 下味	2.56				-		.128		•				青ねぎ(細い物)滋賀県産 6.4		ŀ		1.28							<u></u> 粉(じゃが	<u>ーー</u> いも)	7.68	+		$^{+}$
İ	(冷)生おろしにんにく	0.128	ΔΔ	<u> </u>		1		#		-		+		生おろししょうが 0.128 🛕 🛕		ŀ	米油(炒焼用)	0.64		Ħ				米油			6.4			Ť
	三温糖	1.536				冷	④春雨 カット (	6.4						白みそ 3.84			トマト水煮	12.8	Δ					(冷)	大根おろ		25.6			
	濃口しょうゆ	2.56						2.8						みそ(国内産) 1.92 🛕 🛕 🛕 🛕				12.8						清酒			1.28	4	<b>Y</b>	
ļ		1.28						9.2				Ш		三温糖 2.56		ļ		0.1664	Δ	Δ	Δ 4	Δ		三温		たれ	1.28	4		$\perp$
ļ	清酒	1.92	4	4				.304		Δ				清酒 1.28 △		ļ	72.10	1.024							しょうゆ		2.56	•		4
ŀ	でん粉(じゃがいき)	0.64					<u> </u>	.304		•		$\blacksquare$		みりん(本みりん) 1.28 🛕		-	~	0.128	Н.						ん(本みり		0.3328		2	+
_	④(冷)とうもろこし	10.24				1 -	154	.304	+	•	++	+	+=	易④(冷)米粉たこ焼き 60 △△△△△		Ŀ	こしょう	0.0128	ΔΔ	Δ				じん	粉(じゃが	<u>(1</u> 5)	0.3328	<u> </u>		$\pm$
/TJ	キャベツ(生)	25.6					こ 本 / ロ	304				Ш	199	米油 7.68		冷	④ほうれんそう(生)	25.6						者@さつ	まいも(皮つ	 ) き・2 cm 年	51.2	++		+
ŀ	にんじん(皮つき,生)	12.8				者	⑤豚もも肉(ミンチ) 1:	2.8		Δ		+	١,	<b>米油</b> 7.00		/ 1		12.8							ン果汁	C 2011)A	0.64	++		+
ŀ	和風ドレッシング(1L)		ΔΔΔ	<u> </u>		"		9.2					煮	(5)豚もも肉(スライス) 19.2 Δ		ŀ		10.24						三温			3.2			+
ľ	食塩	0.064						4.8						にんじん(皮つき,生) 12.8		ŀ		10.24	ΔΔ	Δ							+	<b>—</b>		+
Ŧ							たけのこ水煮(千切り) 10	0.24						たまねぎ(生) 25.6		Ī	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	10.24	ΔΔ	Δ			Δ	煮⑤にん	だん(皮*	ンき, 生)	12.8			T
煮	⑤近江牛(もも)スライス	30	ΔΔΔ	7			干ししいたけ(千切り) 0.	.64						はくさい(生) 25.6			食塩	0.128						たま	ねぎ(生)		25.6			
Ĺ	たまねぎ(生)	44.8						9.6		Δ				きょうな(水菜)草津市産 6.4		L	こしょう	0.0128	ΔΔ	Δ					げ(約2g)		19.2	Ш.		1
	にんじん(皮つき,生)	19.2						6.4						焼きかまぼこ(いちょう切、スライス) 10.24 A A A		_								4	きたけ(生		8.96			4
ŀ	じゃがいも(生)	44.8						.128	Δ			-		かつお削り節(だし用) 3.2		煮(			ΔΔ	1					しめじ(生		8.96			4
ŀ	(冷)白いんげん豆(ペースト) 米油(炒焼用)	12.8 0.256		100	+++	┨╏	1 1	.64 A	Δ Δ	<u> </u>	+ +	Δ		だし用昆布 0.64 △ △ △ 淡口しょうゆ 3.84 ●	+++	-		12.8 25.6	$\vdash$	+	-				ぎ(細い物 ・し(だし用		産 6.4 3.2	++	ΔΔ	+
ŀ	木油(炒焼用) カレールウ(アレルゲンフリー)					┨				ΔΔ	+	+		次口しような 3.84 ● 3.84 ● 0.384	+++	}	だいこん(根,皮つき,生)			$\mathbb{H}$					(滋賀県産		6.4	++		+
ŀ		1.28	-		Δ	-		.12 2	Ħ		1+	+		J.CIII. 0.007	$\blacksquare$	ŀ		5.12		Δ			H		(国内産)	-/	3.84 4	1/4/2		+
ţ	純カレ一粉		ΔΔΔ			1		.56	$\Box$	•	+	$\Box$			$\Box$	ŀ			ΔΔ		Δ	_						#		‡
j	食塩	0.128				i i		.128								ļ	食塩	0.512									+	$\top$		T
Ī	トマトケチャップ(3kg入)	2.56		Ш		1 [	でん粉(じゃがいも) 1.	.28						米粉たこ焼き・・・		Ī	こしょう	0.064	ΔΔ											I
	ウスターソース	0.384	ΔΔΔ	ΔΔ				$\pm$	H		Ħ			中学生 3個		F			H	Н	Ŧ	E								I
ļ				ш		1		_		$\perp \downarrow \downarrow$		Ш			ШЦ					Ш							$\perp \perp \downarrow$	11		1
ļ				1				$\dashv$		$\perp \downarrow \downarrow$	$\perp \perp$	Щ			ЩЦ	-			Щ	$\sqcup$	$\perp$	1	Ш				$+\!+\!+$	4		+
-				+				+	$\perp$	+	++	$\mathbb{H}$			+++	-			$\vdash$	+	+	+	$\vdash$	<b> </b>			+	$+\!\!+$	+++	+
}								L				Ш	Ш		шЩ									Ш				44		
- 1		$\bigcirc$	今では	またで	ナス特点	直	材料Q品目(M.到.小害.	- 7 T	¢ - 4	NIT - 3	レル・	荻2	龙	生・くるみ)のみ該当箇所に●・△をしてし	います。		N = 特定盾材料 ∧ = -	11/4	15.2	٠	ショ	1								

留意点: ○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用しておりません。(但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。)

ı	年间・子朔・月7700		PD E	とがり	貝		仪	と見合わせながら、ア 令和7年11月18日(火)	<u>レ</u> .	ルソノ守をこ	WE	ΕĎ	総へ/こさい。 令和7年11月19日(水)	7			令和7年11月20日(木	<u>,                                    </u>						令和7年11月21日(金	<u>&gt;)                                    </u>			
	かごはん									<u> </u>	①ごはん							<u> でね/キョスとロ(3</u> ごはん										
	②牛乳							①生は70 ②牛乳	J				②牛乳				②牛乳						_	飲むヨーグルト				
	② 発肉の照り焼き							ミナれ ③豚肉のマーマレード焼き	J				③さんまの塩焼き				③鶏肉の甘酢あんかけ						-	いわしのかば焼き				
	<ul><li>場内の思り焼き</li><li>(4)さつまいもと豚肉の炒り</li></ul>	者						③豚肉のマーマレード焼き ④ごぼうサラダ	J				<ul><li>③さんまの塩焼さ</li><li>④大根と愛彩菜のゆかりあえ</li></ul>				④豚キムチ						-	大根なます				
	⑤南笠東小学校オリジナルする							争こなりがり <del>が</del> ⑤ポトフ	J				⑤打ち豆汁				⑤春雨スープ						-	豚じゃが				
	<ul><li>⑥みかんゼリー</li></ul>	50/1						<b>の</b> ルトン					⑥味つけのり				9 各門入一ノ						(3)	がない。				
	食品名	数量质	<b>旧学L</b> .	小え	かそ	落く花を		食品名数	<b>:</b>	卵乳 小えかそ落 変ぴにば生	くる		食品名数量	99.5	小えかそ <sup>落</sup> 麦ぴにぱ <sub>生</sub>	くる	食品名	数量 月	乳乳	ヽえ	かそ	落され	5	食品名	数量	<b>和乳</b> 小	トえか をびに	そ落く
₩ <del>,</del>	①米(精白米)	92.16		更い	-	生み	=			麦のには生		ık fer	<b>92.10 8 (1)</b> 米(精白米) <b>92.10</b>		麦ひには <sub>生。</sub>	74		92.16	3	ξU	<b>-</b>   a	生み		米(精白米)	92.16	麦	201-	は生ま
Ŋ,	①木(桐日木)	92.10		+	+		1	①米(精白米) 92	10		=	汉	92.10			= 1	次 ①木(桐日木)	92.10		H	#		X (1):	木(有日本)	92.10	#	#	#
	②牛乳(飲用)	206	•					②牛乳(飲用) 20	06	•			②牛乳(飲用) 206	1	•		②牛乳(飲用)	206	•				2	ジョア(プレーン)	125	•		
烛	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	57.6	$\dashv$	#			•	③豚もも肉(厚目短冊) 57	7.6	Δ	۵.	姑	③(冷)さんま(筒切り) 50	$\pm$		۵.	揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5㎝角)	57.6		Ħ			# @ (	(冷)いわし開き(半身)25g	50	#	Δ	#
ИC			Δ		+	++	沈	O	_		<b>,</b>	池			Δ	⊣՝			+				- I - I		3.84	++	+	$\dashv +$
	生おろししょうが	0.128 1.92	-	Δ	-	++	1		-+		Δ					$\dashv$		0.192 1.28		+	$\vdash$			青酒 米油(炒焼用)	2.56	Δ	+	+
	7070			_	+	++-	-		56		4		1 7/1			4				<u> </u>	-					ΔΔ	+	$\dashv +$
	米油(炒焼用)	0.64 2.56	+	•	+	++	┨╏		28 92		-		米油(炒焼用)0.64	Н		Ⅎ	でん粉(じゃがいも) 米油	7.68 6.4	++	+		+		生おろししょうが	0.1664 <b>2.56</b>		+	$\dashv +$
	濃口しょうゆ 三温糖	1.28	+		+	+	1 1	不冲(炒焼用) 1.	92		▋.	<u>ب</u>	④だいこん(根,皮つき,生) 32	П		7	-,	1.92		+	$\vdash$		_	農口しょうゆ ニュー	1.28	++	+++	+
	<u>ニ温稲</u> みりん(本みりん	1.28	+	Δ	-			<ul><li>④ごぼう(ささがき)</li><li>25</li></ul>			-  '	ĬΤ	にんじん(皮つき,生) 12.8	_		4		1.92		-				= 温福 みりん(本みりん たれ	1.28	Δ	#	$\dashv +$
				_	-	++	τ۳		_		_			-		$\dashv$	+	2.304		+				<del>                                      </del>	1.28	Δ	+	$\dashv +$
	でん粉(じゃがいも)	0.256			┵	Ш	1	にんじん(皮つき,生) 12	2.8		$\dashv$			·		-	M2C	0.384	-		$\vdash$	++				+	+++	+
夹	④さつまいも(皮つき・2cm角)	25.6	H	H	Ŧ	H	┨	(冷)とうもろこし 10. 食塩 0.03					ゆかり粉 0.384 食塩 0.076	-	<u> </u>	$\dashv$	でん粉(じゃがいも)	0.304	₩	$\blacksquare$		+	<b>-</b> ⊢	でん粉(じゃがいき)	0.4	$\pm \pm$	$\pm \pm$	<del></del>
'n	にんじん(皮つき,生)	6.4	+	+	-		┨╏	及塩 0.00 ノンエッグマヨネーズ(1kg) 7.0	_		-		区:皿 0.0766	Ш		Ⅎ.	炒 ④豚もも肉(スライス)	16.64		+			<u>`</u> ≜ @+	だいこん(根, 皮つき, 生)	38.4	+	$+$ $\blacksquare$	H
	豚もも肉(スライス)	10.24	+	Δ	+		1	淡口しょうゆ 0.6	_	•	$\dashv$	者	⑤打ち豆 2.56	Ħ		7		10.04		Δ	+			こんじん(皮つき,生)	6.4	++	+++	+
	米油(炒焼用)	0.64	+				1 1	X = 0 & 7/7 0.1	J-7		=[	,πι	たまねぎ(生) 19.2	_		1	10:12: (   1:17 /	25.6	+	H				<u> </u>	1.92	Δ	$\pm$	+
	かつお削り節(だし用)	0.64	+	+	+			⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角) 12	2 8		$\dashv$		はくさい(生) 25.6		++++	1	にんじん(皮つき,生)	6.4	+	+	+	+		2月 4時	1.28	#	+++	++
	みりん(本みりん)	0.64	+	Δ	+	H	<del> </del>	にんじん(皮つき,生) 25	_		$\dashv$		豆腐(冷・サイコロ) 12.8	_		1		0.64	+	+	+			<u>= 温稲</u> 食塩 たれ ┣	0.128	++	+++	++
	濃口しょうゆ	3.2		•		++	1	たまねぎ(生) 38			-		油揚げ(冷・短冊切り) 8.96	_	++++	1	.,	0.128						炎口しょうゆ	1.28		,	$\dashv \dagger$
	三温糖	1.92	+		+	+	1	キャベツ(生) 38	_		1		青ねぎ(細い物)滋賀県産 6.4	-		1		0.0128	<u> </u>		$\vdash$		<b>∣</b> ⊨"	21.100.777		#	+	#
	***************************************		$\downarrow \downarrow$	ш	+	Ħ	1	じゃがいも(生) 51	_		1		煮干し(だし用) 3.2	_		1		1.92	Δ				煮(5)	豚もも肉(スライス)	25	Δ	_	+
煮	⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	12.8	4	Δ	Δ		1				1		みそ(滋賀県産) 6.4			1		1.28	•	_	$\forall$				25.6	+	H	$\dashv \uparrow$
	豆腐(冷・サイコロ)	19.2		Δ			1	食塩 0.0	64		1			Δ,		1		0.896	Δ	<b>1</b>				たまねぎ(生)	44.8	$\top$		
	えのきたけ(生)	10.24	11				1	こしょう 0.00	256	A A A				H		4		_	#	H	H	+		じゃがいも(生)	75	TT		
	にんじん(皮つき,生)	19.2				П	1		+		4		⑥味付けのり(1食用) 2		A A A	7	煮 ⑤たまねぎ(生)	32					T :	つきこんにゃく	25.6	TT	$\prod$	
	こまつな(生)	19.2					] [							H		_	にんじん(皮つき,生)	12.8						(冷)さやいんげん	3.84			
	乾燥わかめ(カット)	0.256		Δ	Δ	Ш											えのきたけ(生)	10.24	Ш					かつお削り節(だし用)	1.28			
	かつお削り節(だし用)	3.2														1	緑豆もやし(生)	12.8					] [=	三温糖	2.56			
	だし用昆布	0.64		Δ	Δ		] [										青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4					湯	農口しょうゆ	3.84	•	,	
	食塩	0.384	Ш				] [							Ш		╝		5.12					_	炎口しょうゆ	2.56	•		Ш
	淡口しょうゆ	3.84		•			4							Ш		4	1	1.536	ΔΔ	Δ	Δ		∆ ∂	みりん(本みりん)	1.28	Δ	4	$\sqcup \!\!\! \perp$
	@(\\\\)7141 (1\\\\\\	F0			1		1				_			$\vdash$		4	Д.Ш	0.384		$\square$			<b>↓</b>  =	•		$\blacksquare$	$\blacksquare$	$\blacksquare$
建送	⑥(冷)みかんゼリー(1食用)	50	Δ		+	oxdapsilon	:		-		$\dashv$			+		$\dashv$	淡口しょうゆ	2.56	•	•		$\bot$	+	いわしのかば	梅土.		╟	++
			$\dagger \dagger$		+	+	1		#		$\exists$			+		1		$\exists$	H	+1	HĒ	+	1  -	いわしのかは 中学生 2		-	$\parallel$	+
					T		1		t					$\dagger \dagger$		1							1 🗀		- 91			
		O#-	<u></u>	坦克	<del></del>	ス性な	之庙	大约0日日(W·到·小丰。		ぴ.かに.ヱば.ヌ	をナ	t	生・(スみ)のみ該当第正に		たしています	. ,	(●一件完度分割 △一-	٠٠.٨:	, , _	- S	_ ` .	\						

留意点:

○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用しておりません。(但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。)

年間・学期・月分の	学校	給1	食物	7資	配台	表	と見合わせながら、アレ	ルル	ゲン等	手をごび	准言	認ください。														
令和7年11月24日()							令和7年11月25日(火)	1				令和7年11月	26日(オ	;)			Γ	令和7年11月27日(2	木)					令和7年11月28日(金	ž)	
							①近江うどん	1				①ごはん					(	①ごはん					(1	)ツナと塩昆布の炊きこみご	はん	
							②牛乳					②牛乳					(	②牛乳					(2	2)牛乳		
							③ちくわの米粉磯天ぷら					③鶏肉とさつまいる	ものたれが	らめ			(	③豚肉ときのこのつけ焼き	ŧ				(3	3厚揚げのそぼろあんか!	t	
振替休日							④はくさいとみぶ菜の昆布和え					④赤こんにゃくとブロッコリー						④切干大根の煮物						争ほうれん草のごまあえ		
							⑤和風カレーうどんの汁					⑤豚汁						⑤五目みそ汁						うのっぺい汁		
							<b>,</b> — • • • • • • • • • • • • • • • • • •					<i></i>						⑥柿					9	5.4.2. 2.11		
食品名	数量	卵乳	小え 麦ひ	かる	落花は	ζ 5	食品名数量	卵乳	小えが 麦び(	かそ落く こば生み		食品名		数量	卵乳 表びに	そ落く ばよる	Ī	食品名	数量	<b>卵乳</b> 素	えか びに	そ 花 ば 生 み		食品名	数量	N乳 大力ので、 大力では、 大力には、 たった。 たっと。 たっと。 たっと。 たっと。 たっと。 たっと。 たっと。
				П	Ť	直送	①近江うどん(学校給食用) 230		•	Δ		①米(精白米)		92.16			炊	①米(精白米)	92.16				炊 ①	①米(精白米)	80.896	
																	ŧ							まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8	
							②牛乳(飲用) 206	•				②牛乳(飲用)		206	•		(	②牛乳(飲用)	206	•				にんじん(皮つき, 生)	6.4	
																	F							塩昆布	5.12	
						揚	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g) 50	Δ	Δ.	Δ	揚	③さつまいも(皮つき	•1.5cm角)	25.6			焼	③豚もも肉(スライス)	57.6	Δ				淡口しょうゆ	1.28	•
							青のり 衣 0.256		Δ.	Δ		鶏むね肉(皮つき、	2.5cm角)	35.84				ぶなしめじ(生)	12.8					清酒	1.28	
							上新粉(米粉)6.4					食塩	T.n+	0.064				たまねぎ(生) _	12.8				Η.			
							米油 6.4					こしょう	下味	0.0128	ΔΔΔ			(冷)生おろしにんにく	0.128	ΔΔ	ΔΔ		(2	②牛乳(飲用)	206	
											-	でん粉(じゃがし	<b>\</b> も)	10.24				清酒	1.28	Δ			-			
						冷	④はくさい(生) 32					米油	_	6.4				濃口しょうゆ 下味	3.2	•			揚〇	③厚揚げ(約10g)	64	
							壬生菜(草津市産) 6.4					濃口しょうゆ		2.56	•		Ī	三温糖	1.024					米油 _	6.4	
							にんじん(皮つき,生) 12.8					清酒	たれ	1.28	Δ			みりん(本みりん)	1.536	Δ				豚もも肉(ミンチ)	15.36	Δ
							塩昆布 1.28		• 4	Δ		三温糖	1210	2.56			Ī	米油(炒焼用)	1.536					白ねぎ(生)	5.12	
							食塩 0.128					でん粉(じゃがし	١٤)	0.256			F							生おろししょうが	0.256	ΔΔ
									+++		-						煮(	④切り干し大根	5.12					清酒	1.28	Δ
						煮	⑤豚もも肉(スライス) 10.24		Δ		冷	4つき赤こんにゃ	·<	12.8				にんじん(皮つき,生)	6.4					三温糖	1.28	
							油揚げ(冷・短冊切り) 10.24					れんこん水煮(約3m	mスライス)	25.6				鶏もも肉(ミンチ)	10.24					濃口しょうゆ	2.56	
							にんじん(皮つき,生) 12.8					濃口しょうゆ 🕇		2.56	•			かつお削り節(だし用)	0.64						0.64	Δ
							ぶなしめじ(生) 10.24					三温糖	下煮	1.28				三温糖	1.28					でん粉(じゃがいも)	0.384	
							たまねぎ(生) 32					みりん(本みり		1.28	Δ			みりん(本みりん)	0.64	Δ			<u> </u>		_	
							青ねぎ(細い物)滋賀県産 6.4					ブロッコリー(生	)	10.24				濃口しょうゆ	2.176	•			冷 (4	④ほうれんそう(生)	19.2	
							カレールウ(アレルゲンフリー) 12.8					レモン果汁		0.064			E							緑豆もやし(生)	32	
							純カレー粉 0.128	ΔΔ		Δ		三温糖	たれ	0.384			煮(	⑤じゃがいも(生)	19.2					にんじん(皮つき,生)	6.4	
			Ш			╝	清酒 1.28		Δ			濃口しょうゆ		1.28	•			油揚げ(冷・短冊切り)	10.24				_	三温糖たれ	1.024	
				Ш		╝	濃口しょうゆ 3.84		•								L	たまねぎ(生)	25.6				_	涙口しょうゆ 」	2.304	•
		$\perp$		Ш	Ш		でん粉(じゃがいも) 0.64	Ш		$\perp \perp \perp$	煮	⑤豚もも肉(スライ	イス)	10.24	Δ	Ш	L	にんじん(皮つき, 生)	12.8					白すりごま	2.56	
				Ш			かつお削り節(だし用) 3.2					里芋(スライス)		12.8		$\Box$	ļ	はくさい(生)	19.2				=			
		$\perp$	Ш	Ш		4					1	ごぼう(ささがき		6.4		Ш	L	青ねぎ(細い物)滋賀県産	_				_		12.8	
	1 1			Ш	$\perp \downarrow$	_			Щ	$\bot \bot \bot$	1	にんじん(皮つき	き, 生)	19.2		Ш	L	煮干し(だし用)	3.2		ΔΔ	$\perp \perp \perp$	_	だいこん(根,皮つき,生)	32	
				Ш			L / L = -1hn =//		Щ			たまねぎ(生)		32		$\Box$	L	みそ(滋賀県産)	6.4				_	里芋(スライス)	19.2	
		Ш	Ш	Ш	$\perp \downarrow$	_	ちくわの米粉磯天ぷ	p		$\perp \perp \perp$	1	青ねぎ(細い物)	滋賀県産	6.4		ШШ	L	みそ(国内産)	3.84	ΔΔΔ	ΔΔ		_		12.8	
	1 1	$\perp$		Ш	$\perp \downarrow$	4	中学生 2本		$\perp$	$\bot \bot \bot$	1	煮干し(だし用)		3.2	ΔΔ	Ш	t					++	_	洗いごぼう	6.4	
				11					ᆛ	$\perp \perp \perp$	1	みそ(滋賀県産		6.4		$\square$	直送(	⑥柿(1食用)	40					つきこんにゃく	12.8	
		$\perp$		Ш	$\perp$	4		$\sqcup$	$\sqcup \sqcup$	+	1	みそ(国内産)		3.84		$\sqcup \sqcup$	t				#		_	かつお削り節(だし用)	3.2	
				1	$\perp \downarrow$			Ш	$\sqcup \sqcup$	+++	1						ļ						_		0.64	
	1 1	$\perp$			+	4			$\sqcup \sqcup$	+++	1					$\sqcup \sqcup$	L						_		3.84	•
		4	$\perp \! \! \perp$	1	$\perp \downarrow$	4		$\sqcup$	$\sqcup \sqcup$		-					$\coprod$	ļ						ı —		0.256	
					$\perp$	4					-					$\coprod$							_		0.64	Δ
	1 1		4	1	$\sqcup$	4			+ + +		1					$\square$	ļ		1				l L	でん粉(じゃがいも)	1.024	
				Ш	$\perp$	<u> </u>					<u> </u>															
	〇法	今で	相 9	きょ	ス蛙	完隆	「材料8品目(卵・乳・小麦・え	7K-	MI=-	そげ。 茨	ボ	生・くるみ)のみ	<b>亥当笛</b> 丽	1.	・ヘをしてし	います	(	一特定原材料   <	コンケ	ミネー	ショヽ	<b>`</b> /\				

留意点: 〇法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用しておりません。(但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。)