

学校給食献立（詳細）中学校用

●=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

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

令和7年7月1日(火)										令和7年7月2日(水)										令和7年7月3日(木)										令和7年7月4日(金)									
①ごはん ②牛乳 ③こあゆの甘辛からめ ④キャベツとコーンの和え物 ⑤老上小オリジナルみそ汁 ⑥プリン										①ごはん ②牛乳 ③地場産物をふんだんに使ったビビンバ ④かぼちゃのから揚げ ⑤トック										①ごはん ②牛乳 ③あじの塩こうじ焼き ④にんじんとツナの炒め物 ⑤豚じゃが										①ごはん ②飲むヨーグルト(マスカット) ③ユーリンチー ④春雨の中華あえ ⑤マーボーなす									
食品名	数量 g	卵乳	小麦	かき	そば	くるみ	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かき	そば	くるみ	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かき	そば	くるみ	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かき	そば	くるみ												
							炊①米(精白米)	92.16						炊①米(精白米)	92.16						炊①米(精白米)	92.16					炊①米(精白米)	92.16											

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。

令和7年7月7日(月)									
①とうもろこしごはん ②牛乳 ③ハンバーグてりやきソースがけ ④もやしと水菜のごま和え ⑤七タ汁 ⑥七タバイゼリー									
食品名	数量g	卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	くるみ	
炊①米(精白米)	92.16								
(冷)とうもろこし	10.24	△	△	△					
食塩	0.384								
②牛乳(飲用)	206		●						
焼③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△					
米油(炒焼用)	0.64								
たまねぎ(生)	12.8								
三温糖	0.384								
みりん(本みりん)	1.28			△					
濃口しょうゆ	2.816			●					
でん粉(じゃがいも)	0.384								
冷④きょうな(水菜)	6.4								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
緑豆もやし(生)	32								
三温糖	0.64								
濃口しょうゆ	2.304			●					
ごま(いり)	0.64								
白すりごま	1.92								
煮⑤星型かまぼこ(黄色)	8.61			△					
米粉麺	8.96								
たまねぎ(生)	25.6								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
オクラ(生)	3.84								
えのきたけ(生)	8.96								
かつお削り節(だし用)	3.2								
だし用昆布	0.64			△	△				
食塩	0.384								
淡口しょうゆ	3.84			●					
煮⑥(冷)七タバイゼリー(1食用)	30	△	△	△				△	△
令和7年7月8日(火)									
①ごはん ②飲むヨーグルト ③鶏肉のアーモンドからめ ④きんぴらごぼう ⑤冬瓜と高野豆腐の煮物									
食品名	数量g	卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	くるみ	
炊①米(精白米)	92.16								
煮②ジョア(プレーン)	125		●						
揚③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	57.6								
食塩	0.128								
こしょう	0.0128	△	△	△					
ぶどう酒(白)	1.28		△						
でん粉(じゃがいも)	12.8								
米油	6.4								
三温糖	2.56								
濃口しょうゆ	2.56			●					
アーモンド(ダイス)	3.84	△	△	△	△	△	△	△	△
でん粉(じゃがいも)	0.256								
炒④ごぼう(さがき)	25.6								
青ピーマン(生)	6.4								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
濃口しょうゆ	2.816			●					
三温糖	1.024								
みりん(本みりん)	1.024			△					
米油(炒焼用)	0.384								
煮⑤豚もも肉(スライス)	8.96			△					
高野豆腐(1cm角)	8.96								
とうがん(生)	57.6								
角切りこんにゃく(1.5cm角)	25.6								
たまねぎ(生)	32								
(冷)むき枝豆	6.4								
かつお削り節(だし用)	1.28								
生おろししょうが	0.256			△	△				
三温糖	2.56								
濃口しょうゆ	2.56			●					

○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。）