

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5年5月1日(月)							令和5年5月2日(火)							令和5年5月3日(水)							令和5年5月4日(木)							令和5年5月5日(金)											
食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊 ①ごはん								炊 ①たけのこごはん								憲法記念日								みどりの日							こどもの日								
②牛乳								②牛乳																															
③はまちの塩こうじ焼き								③豚肉のアーモンドからめ																															
④小松菜としめじのお浸し								④ほうれん草とえのきのあえもの																															
⑤鶏じゃが								⑤すまし汁																															
①米(精白米)	92.16							⑥かしわもち																															
②牛乳(飲用)	206	●						①米(精白米)	68.608																														
③(冷)はまち切身	70	△	△	△	△			おむぎ(米粒麦)滋賀県産	8.192		△																												
塩こうじ	3.84		△	△	△	△		たけのこ水煮(短冊切り)	15.36																														
清酒	2.56		△					油揚げ(冷・短冊切り)	6.4																														
米油(炒焼用)	1.92							淡口しょうゆ	3.2		●																												
④こまつな(生)	12.8							清酒	2.56		△																												
緑豆もやし(生)	38.4							食塩	0.256																														
ぶなしめじ(生)	6.4							こしょう	0.0128		△	△	△																										
三温糖	0.384							清酒	1.28			△																											
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	でん粉(じゃがいも)	10.24																														
⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	12.8							米油	6.4																														
じゃがいも(生)	64							三温糖	2.304																														
たまねぎ(生)	38.4							濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△	△																									
にんじん(皮つき、生)	25.6							アーモンド(ダイス)	1.28	△	△	△	△	△	△																								
糸こんにゃく(カット)	19.2							でん粉(じゃがいも)	0.256																														
(冷)さやいんげん	6.4							④ほうれんそう(生)	12.8																														
かつお削り節(だし用)	1.536							はくさい(生)	51.2																														
三温糖	3.2							えのきたけ(味付)	3.84			●																											
濃口しょうゆ	5.12	△	△	●	△		△	濃口しょうゆ	1.536	△	△	●	△	△																									
淡口しょうゆ	1.28			●				⑤たまねぎ(生)	38.4																														
本みりん	1.28							だいこん(根、皮つき、生)	19.2																														
								にんじん(皮つき、生)	12.8																														
								梅の花型かまぼこ	6.4			△																											
								糸みつば(滋賀県産)	3.84																														
								乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△																									
								かつお削り節(だし用)	3.2																														
								だし用昆布	0.64				△	△																									
								清酒	0.64			△																											
								食塩	0.256																														
								淡口しょうゆ	3.84			●																											
								⑥(冷)かしわもち(1食用)	30	△	△	△	△																										

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)のみ該当箇所にて●・△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7品目のうち、そば・落花生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。)

