

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
炊①ごはん								①たけのこごはん							
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							
								⑥かしわもち							
炊①米(精白米)	92.16							炊①米(精白米)	68.608						
②牛乳(飲用)	206	●						おむぎ(米粒麦)滋賀県産	8.192		△				
焼③(冷)はまち切身	70	△	△	△				たけのこ水煮(短冊切り)	15.36						
塩こうじ	3.84	△	△	△	△			油揚げ(冷・短冊切り)	6.4						
清酒	2.56		△					淡口しょうゆ	3.2		●				
米油(炒焼用)	1.92							清酒	2.56		△				
								食塩	0.256						
冷④こまつな(生)	12.8							②牛乳(飲用)	206	●					
緑豆もやし(生)	38.4							揚③豚もも肉(2cm角切)	57.6	△	△				
ぶなしめじ(生)	6.4							食塩	0.128						
三温糖	0.384							こしょう	0.0128	△	△	△			
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	清酒	1.28		△				
								でん粉(じゃがいも)	10.24						
煮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							冷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			●				煮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(●・△)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。)

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和5年5月15日(月)						令和5年5月16日(火)						令和5年5月17日(水)						令和5年5月18日(木)						令和5年5月19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
①ごはん								①ごはん								①ごはん																							
②牛乳								②牛乳								②牛乳																							
③さばの塩焼き								③ヤンニョム風チキン								③ちくわの米粉青花天ぷら																							
④切干大根の煮物								④チンゲンサイとまやしのナムル								④野菜とくわわかめのあえもの																							
⑤豚汁								⑤トック								⑤打ち豆汁																							
																⑥近江米ムース																							

ちくわの米粉青花天ぷら
中学生・・・2個です

○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●・△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。)

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22日(月)						令和5年5月23日(火)						令和5年5月24日(水)						令和5年5月25日(木)						令和5年5月26日(金)										
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生
炊 ①ごはん							炊 ①ごはん							炊 ①ごはん							炊 ①ごはん						炊 ①ごはん							
炊 ②牛乳							炊 ②牛乳							炊 ②牛乳							炊 ②牛乳						炊 ②牛乳							
揚 ③(冷)からふとししゃも(約20g)	40	△	△	△			揚 ③厚揚げ(約10g)	64						揚 ③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	53.76				△		揚 ③オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△								
清酒	1.28			△			米油	6.4						清酒	1.28				△		米油(炒焼用)	0.64												
でん粉(じゃがいも)	7.68			衣			鶏もも肉(ミンチ)	12.8						でん粉(じゃがいも)	12.8				衣		トマトケチャップ(3kg入)	5.76				△								
米油	6.4						白ねぎ(生)	2.56						米油	6.4						三温糖	1.28					たれ	1.28						
冷 ④はくさい(生)	44.8						生おろししょうが	0.256				△		レモン果汁	1.92				△		本みりん	0.256					たれ	0.256						
きょうな(水菜)草津市産	6.4						みそ(滋賀県産)	3.84					△	本みりん	0.256				△		ぶどう酒(赤)	1.28				△								
さつま揚げ(カット)	8.96			△			三温糖	1.28					△	三温糖	2.176						冷 ④キャベツ(生)	38.4												
かつお削り節(だし用)	0.64						清酒	0.64					△	淡口しょうゆ	1.92						きゅうり(生)	6.4												
淡口しょうゆ	2.56						本みりん	1.92						食塩	0.128						(冷)とうもろこし	6.4				△	△	△	△					
三温糖	0.64						でん粉(じゃがいも)	0.384						冷 ④ほうれんそう(生)	19.2						フレンチドレッシング	6.4				△	△	△	△	△				
本みりん	0.64						冷 ④緑豆もやし(生)	38.4						緑豆もやし(生)	44.8						食塩	0.0256					たれ	0.0256						
煮 ⑤厚揚げ(約10g)	25.6						きゅうり(生)	19.2						三温糖	0.384						煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、2cm角)	10.24												
じゃがいも(生)	64						酢	1.92					△	濃口しょうゆ	2.56						じゃがいも(生)	38.4												
角切りこんにゃく(1.5cm角)	25.6						三温糖	1.92						白すりごま	2.56						たまねぎ(生)	51.2												
にんじん(皮つき、生)	25.6						淡口しょうゆ	2.56						煮 ⑤じゃがいも(生)	64						にんじん(皮つき、生)	19.2												
洗いごぼう(乱切り)	12.8						白すりごま	2.56						たまねぎ(生)	38.4						にんじん(皮つき、生)	19.2												
(冷)さやいんげん	6.4						煮 ⑤豚もも肉(スライス)	12.8					△	にんじん(皮つき、生)	19.2						米油(炒焼用)	0.256												
かつお削り節(だし用)	1.28						だいこん(根、皮つき、生)	25.6						れんこん水煮(乱切り)	12.8						カレールー(アレルギーフリー)	11.52												
三温糖	2.56						たまねぎ(生)	19.2						洗いごぼう(乱切り)	12.8						(冷)白いんげん豆(ペースト)	8.96												
みそ(草津市産)	2.56						にんじん(皮つき、生)	12.8						(冷)さやいんげん	6.4						食塩	0.128												
みそ(滋賀県産)	3.84						たけのこ水煮(干切り)	10.24						かつお削り節(だし用)	1.536						こしょう	0.0256					△	△	△					
濃口しょうゆ	1.28					△	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4						三温糖	3.84						⑥りんごジャム(1食用)	15												
本みりん	1.28						干しいたけ(干切り)	0.256						濃口しょうゆ	6.4																			
清酒	1.28						干しいたけ(干切り)	0.256						本みりん	1.28																			
ししゃものから揚げ 中学生・・・2尾です							かつお削り節(だし用)	3.2						淡口しょうゆ	5.76																			
							だし用昆布	0.64						本みりん	1.28																			
							淡口しょうゆ	3.84						でん粉(じゃがいも)	0.512																			
							食塩	0.384																										
							⑥小魚(1食用)	5																										

○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。)

