

3 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6月12日(月)						令和5年6月13日(火)						令和5年6月14日(水)						令和5年6月15日(木)						令和5年6月16日(金)					
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば
①ごはん						①麦入りごはん						①ごはん						①ごはん						①ごはん					
②牛乳						②牛乳						②牛乳						②牛乳						②牛乳					
③きびなごのから揚げ						③ぶたどんの具						③さけの塩焼き						③鶏肉のカレー揚げ						③いわしのピリ辛焼き					
④キャベツともやしのかつお和え						④かぼちゃのから揚げ						④もやしと小松菜のごま和え						④大根とくわいかめのごまあえ						④はくさいときゅうりのごまあえ					
⑤がんもどきと大根の煮物						⑤ゆばのすまし汁						⑤鶏のすきやき煮						⑤さつまいものみそ汁						⑤じゃがいものそぼろ煮					
炊①米(精白米)	92.16					炊①米(精白米)	80.384					炊①米(精白米)	92.16					炊①米(精白米)	92.16					炊①米(精白米)	92.16				
②牛乳(飲用)	206	●				おむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△		②牛乳(飲用)	206	●				②牛乳(飲用)	206	●				②牛乳(飲用)	206	●			
揚③きびなご(冷)	40				△	炒③豚もも肉(スライス)	44.8	△	△			焼③(冷)しろ鮭切身	70				△	揚③鶏もも肉(皮なし、2.5cm角)	64					焼③(冷)いわし開き(半身)25g	50				△
生おろししょうが	0.384				△	たまねぎ(生)	32					清酒	1.28				△	生おろしにんにく(冷)	0.128				△	生おろししょうが	0.256				△
清酒	1.28				△	生おろししょうが	0.128			△		食塩	0.256				△	ぶどう酒(白)	1.28				△	清酒	1.28				△
濃口しょうゆ	1.92				△	清酒	0.64			△		米油(炒焼用)	1.92					食塩	0.256				△	本みりん	1.28				△
でん粉(じゃがいも)	10.24				△	本みりん	1.28					冷④こまつな	25.6					こしょう	0.0128				△	濃口しょうゆ	2.304				△
米油	5.12				△	三温糖	1.664					緑豆もやし(生)	38.4					純カレー粉	0.384				△	豆板醤(1kg入)	0.064				△
冷④キャベツ(生)	25.6					濃口しょうゆ	3.584			△	△	三温糖	0.384					でん粉(じゃがいも)	12.8				△	米油(炒焼用)	1.92				△
緑豆もやし(生)	25.6					米油(炒焼用)	0.64			△	△	濃口しょうゆ	2.56					冷④だいこん(根、皮つき、生)	38.4					冷④はくさい(生)	12.8				
にんじん(皮つき、生)	6.4					揚④かぼちゃ(皮つき・2cm角)	64					ごま油	0.64					くわいかめ(冷凍)	3.84					きゅうり(生)	25.6				
花かつお	0.64					でん粉(じゃがいも)	10.24					白すりごま	2.56					にんじん(皮つき、生)	8.96					濃口しょうゆ	2.56				△
三温糖	0.384					食塩	0.128					煮⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25.6					三温糖	2.304					三温糖	0.384				△
濃口しょうゆ	1.28				△	米油	6.4					たまねぎ(生)	25.6					酢	1.92				△	白すりごま	2.56				△
淡口しょうゆ	1.28				●	煮⑤湯葉(干し)	0.64					えのきたけ(生)	12.8					淡口しょうゆ	2.56				●	煮⑤豚もも肉(ミンチ)	19.2				△
煮⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2					乾燥わかめ(カット)	0.64				△	洗いごぼう	6.4					煮⑤豚もも肉(皮つき、1.5cm角)	38.4					たまねぎ(生)	44.8				△
(冷)がんもどき(約4g)	32				△	油揚げ(冷・短冊切り)	3.84					にんじん(皮つき、生)	19.2					角切りこんにやく(1.5cm角)	19.2					角切りこんにやく(1.5cm角)	19.2				△
だいこん(根、皮つき、生)	51.2				△	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	6.4			△		糸こんにやく(カット)	19.2					たけのこ水煮	12.8					たけのこ水煮	12.8				△
にんじん(皮つき、生)	25.6					たまねぎ(生)	19.2					豆腐(冷・サイコロ)	32					じゃがいも(生)	70.4					じゃがいも(生)	70.4				△
角切りこんにやく(1.5cm角)	19.2					えのきたけ(生)	12.8					はくさい(生)	38.4					(冷)さやいんげん	12.8					(冷)さやいんげん	12.8				△
(冷)むき枝豆	6.4				△	にんじん(皮つき、生)	12.8					青ねぎ(細い物)	12.8					かつお削り節(だし用)	1.92					かつお削り節(だし用)	1.92				△
かつお削り節(だし用)	1.28					青ねぎ(細い物)	6.4					清酒	0.64				△	三温糖	3.2					三温糖	3.2				△
三温糖	3.84					かつお削り節(だし用)	2.56					三温糖	3.2					煮干し(だし用)	3.84					濃口しょうゆ	6.4				△
濃口しょうゆ	3.2				△	だし用昆布	0.64				△	濃口しょうゆ	3.84					みそ(草津市産)	2.56					本みりん	1.28				△
淡口しょうゆ	2.56				●	淡口しょうゆ	3.84				●	淡口しょうゆ	1.92					みそ(国内産)	1.28										
本みりん	1.28					食塩	0.32											みそ(滋賀県産)	6.4										

○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。)

いわしのピリ辛焼き
中学生・・・2切です

4 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6月19日(月)						令和5年6月20日(火)						令和5年6月21日(水)						令和5年6月22日(木)						令和5年6月23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								①ごはん								①ごはん								
②牛乳								②牛乳								②牛乳								②牛乳								②牛乳								
③ちくわの米粉青花天ぷら								③鶏肉のねぎだれかけ								③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)								③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)								③オールポークハンバーグ								
④豚肉とごぼうのしぐれ煮								④チンゲン菜とえのきのあえもの								④豚もも肉(ミンチ)								④豚もも肉(ミンチ)								④きゅうり(生)								
⑤打ち豆汁								⑤米粉麺入りすまし汁								⑤油揚げ(冷・短冊切り)								⑤油揚げ(冷・短冊切り)								キャベツ(生)								
①米(精白米)	92.16							①米(精白米)	92.16							①米(精白米)	92.16							①米(精白米)	92.16							①コッペパン	85	△	●	●	△	△	△	
②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						
③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△						③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64							③(冷)ホキ切身	70							③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	68							③オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△			
青花粉	0.0768							食塩	0.128							バジル(粉)	0.128	△	△	△			△	清酒	0.64		△					米油(炒焼用)	1.28							
上新粉(米粉)	6.4							清酒	1.28		△					生おろし(冷)	0.128	△	△	△	△	△		食塩	0.128							えのきたけ(生)	3.84							
米油	5.12							生おろししょうが	0.128		△					生おろしにんにく(冷)	0.128	△	△	△	△	△		米油	6.4							たまねぎ(生)	6.4							
④豚もも肉(スライス)	19.2	△		△				でん粉(じゃがいも)	10.24							食塩	0.256							米油	6.4							トマトケチャップ(3kg入)	10.24		△					
洗いごぼう	23.04							米油	6.4							ぶどう酒(白)	0.64	△						清酒	0.64		△					三温糖	0.64							
つきこんにやく(カット)	6.4							青ねぎ(細い物)	3.84							こしょう	0.0128	△	△	△				三温糖	2.56							ウスターソース	0.256	△	△	△	△	△		
生おろししょうが	0.256			△				濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△		米油(炒焼用)	1.92							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△		ぶどう酒(赤)	0.64	△						
三温糖	1.92							本みりん	1.28							乾燥わかめ(カット)	0.384					△	△		アーモンド(ダイス)	1.28	△	△	△	△	△		④きゅうり(生)	19.2						
濃口しょうゆ	2.944	△	△	●	△	△		三温糖	1.92							きゅうり(生)	32								れんこん水煮(約3mmスライス)	12.8							キャベツ(生)	6.4	△	△	△	△	△	
本みりん	1.28							④チンゲンサイ(生)	19.2							にんじん(皮つき、生)	6.4								つきこんにやく(カット)	12.8							(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△	△	△	
米油(炒焼用)	0.64							はくさい(生)	38.4							まぐろ油漬(レトルト)	6.4	△	△	△	△	△	△		濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△		食塩	0.0384						
⑤打ち豆	2.56							えのきたけ(生)	6.4							酢	1.28								三温糖	1.28							フレンチドレッシング	7.68	△	△	△	△	△	△
油揚げ(冷・短冊切り)	3.84							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△		食塩	0.128								濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△		⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	25.6						
じゃがいも(生)	44.8							三温糖	0.384							レモン果汁	0.64	△							三温糖	1.28							じゃがいも(生)	64						
だいこん(根、皮つき、生)	19.2							⑤たまねぎ(生)	44.8							淡口しょうゆ	1.664		●						本みりん	1.28							たまねぎ(生)	51.2						
にんじん(皮つき、生)	12.8							米粉麺	3.84							米油(炒焼用)	0.64								みそ(草津市産)	2.56							にんじん(皮つき、生)	25.6						
青ねぎ(細い物)	6.4							ぶなしめじ(生)	12.8							⑤豚もも肉(スライス)	15.36	△	△						みそ(国内産)	1.28							ズッキーニ(果実、生)	3.84						
煮干し(だし用)	3.84							乾燥わかめ(カット)	0.64							にんじん(皮つき、生)	25.6								みそ(滋賀県産)	6.4							(冷)さやいんげん	6.4						
みそ(草津市産)	2.56							にんじん(皮つき、生)	12.8							なす(生)	19.2								みそ(国内産)	1.28							スーパーストック	1.92	△	△	△	△	△	
みそ(国内産)	1.28							かつお削り節(だし用)	2.56							⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36								みそ(国内産)	1.28							食塩	0.128						
みそ(滋賀県産)	6.4							だし用昆布	0.64							緑豆もやし(生)	12.8								みそ(国内産)	1.28							こしょう	0.0128						
ちくわの米粉青花天ぷら 中学生・・・2切です								淡口しょうゆ	3.84			●				⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36								みそ(国内産)	1.28														
								食塩	0.256							⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36								みそ(滋賀県産)	6.4														
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							
																⑤油揚げ(冷・短冊切り)	15.36																							

