

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。

[illegible]

○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。)

2 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5日(月)										令和5年6月6日(火)										令和5年6月7日(水)										令和5年6月8日(木)										令和5年6月9日(金)									
①ごはん ②牛乳 ③さわらの香草揚げ ④チンゲンサイのソテー ⑤コーンポタージュ										①ごはん ②牛乳 ③鶏肉の鉄板焼き ④きんぴらごぼう ⑤じゃがいものみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③あじのごまだれかけ ④春雨の中華あえ ⑤なす入りマーボー豆腐										①ごはん ②牛乳 ③はたはたのから揚げ ④もやしと水菜の和え物 ⑤筑前煮										①ごはん ②ココア牛乳 ③豚肉のつけ焼き ④ひじきの煮物 ⑤みそけんちん汁									
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																
	②牛乳(飲用)	206		●						炊	②牛乳(飲用)	206		●							炊	②牛乳(飲用)	206		●						炊	②牛乳(飲用)	206		●														
	③(冷)本さわら切身	70					△			焼	③鶏もも肉(皮なし、2.5cm角)	64									揚	③(冷)はたはた 20g	60	△	△	△					揚	③(冷)はたはた 20g	60	△	△	△													
食塩	0.28								たまねぎ(生)		6.4										食塩	0.128									食塩	0.384																	
こしょう	1.4	△							米油(炒焼用)		1.536										清酒	1.28			△						清酒	1.28				△													
ぶどう酒(白)	0.128	△							清酒		1.28				△						でん粉(じゃがいも)	10.24									でん粉(じゃがいも)	12.8																	
パセリ(乾)	2.8	△						△	三温糖		0.64										米油	6.4									米油	6.4																	
	でん粉(じゃがいも)	2.8							濃口しょうゆ	2.816	△	△		●	△		△			ごま(いり)	1.92									ごま(いり)	1.92																		
	米油	6.4							本みりん	1.28										三温糖	1.92									三温糖	1.92																		
炒	④豚もも肉(スライス)	6.4	△			△				煮	④豚もも肉(ミンチ)	32	△			△					濃口しょうゆ	2.56	△	△		●	△		△	冷	④春雨 カット	6.4																	
	チンゲンサイ(生)	32							洗いごぼう		19.2										(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△		△			きゅうり(生)	25.6																		
	緑豆もやし(生)	12.8							にんじん(皮つき、生)		6.4										(冷)チキンハム(短冊切り)	3.84	△	△	△					(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△		△													
	にんじん(皮つき、生)	12.8							濃口しょうゆ		2.56	△	△		●	△		△			酢	2.304				△				れんこん(根、皮つき、生)	38.4																		
	米油(炒焼用)	0.64							三温糖		1.92									三温糖	2.304					△				(冷)里芋	38.4																		
	淡口しょうゆ	1.28					●		本みりん		1.28									淡口しょうゆ	2.304				●					角切りこんにゃく(1.5cm角)	19.2																		
	食塩	0.192							米油(炒焼用)		0.64									食塩	0.064									れんこん水煮(乱切り)	6.4																		
	こしょう	0.0128	△	△							煮 ⑤厚揚げ(約2g)	15.36								米油(炒焼用)	0.64								洗いごぼう(乱切り)	12.8																			
煮	⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	6.4								煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	12.8	△			△					にんじん(皮つき、生)	12.8									きょうな(水菜)草津市産	12.8																	
	にんじん(皮つき、生)	12.8							じゃがいも(生)		44.8										にんじん(皮つき、生)	25.6								豆腐(冷・サイコロ)	25.6																		
	たまねぎ(生)	25.6							ぶなしめじ(生)		6.4										じゃがいも(生)	32								油揚げ(冷・短冊切り)	6.4																		
	(冷)とうもろこし	10.24	△	△	△		△		青ねぎ(細い物)		6.4										煮干し(だし用)	3.84								つきこんにゃく(カット)	6.4																		
	じゃがいも(生)	32							みそ(草津市産)		2.56					△	△				煮干し(だし用)	3.84								青ねぎ(細い物)	6.4																		
	エリンギ(生)	3.84							みそ(国内産)		1.28										みそ(草津市産)	2.56								みそ(国内産)	1.28																		
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8							みそ(滋賀県産)		6.4										みそ(国内産)	1.28								みそ(滋賀県産)	6.4																		
	スープストック	0.64	△	△	△		△	△																																									
	米粉ベシャメルソース	7.68																																															
	食塩	0.064																																															
	こしょう	0.0128	△	△			△																																										
												</																																					

○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。)

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)

①ごはん
②牛乳
③ちくわの米粉青花天ぷら
④豚肉とごぼうのしぐれ煮
⑤打ち豆汁

炊

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)

50

△

青花粉

0.0768

上新粉(米粉)

6.4

米油

5.12

煮

④豚もも肉(スライス)

19.2

△

△

洗いごぼう

23.04

つきこんにやく(カット)

6.4

生おろししょうが

0.256

△

三温糖

1.92

濃口しょうゆ

2.944

△

△

●

△

△

本みりん

1.28

米油(炒焼用)

0.64

煮

⑤打ち豆

2.56

油揚げ(冷・短冊切り)

3.84

じゃがいも(生)

44.8

だいこん(根、皮つき、生)

19.2

にんじん(皮つき、生)

12.8

青ねぎ(細い物)

6.4

煮干し(だし用)

3.84

△

△

みそ(草津市産)

2.56

みそ(国内産)

1.28

みそ(滋賀県産)

6.4

ちくわの米粉青花天ぷら
中学生・・・2切です

令和5年6月20日(火)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のねぎだれかけ
④チンゲン菜とえのきのあえもの
⑤米粉麺入りすまし汁

炊

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)

64

食塩

0.128

清酒

1.28

△

生おろししょうが

0.128

△

でん粉(じゃがいも)

10.24

米油

6.4

青ねぎ(細い物)

3.84

濃口しょうゆ

2.56

△

△

●

△

△

本みりん

1.28

三温糖

1.92

冷

④チンゲンサイ(生)

19.2

はくさい(生)

38.4

えのきたけ(生)

6.4

濃口しょうゆ

2.56

△

△

●

△

△

三温糖

0.384

煮

⑤たまねぎ(生)

44.8

米粉麺

3.84

ぶなしめじ(生)

12.8

乾燥わかめ(カット)

0.64

△

△

にんじん(皮つき、生)

12.8

かつお削り節(だし用)

2.56

だし用昆布

0.64

△

△

淡口しょうゆ

3.84

●

食塩

0.256

令和5年6月21日(水)

①麦入りごはん
②牛乳
③ホキのハーブ焼き
④海そうのレモンあえ
⑤ポークカレー

炊

①米(精白米)

80.384

おおむぎ(米粒麦)滋賀県産

9.216

△

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③(冷)ホキ切身

70

バジル(粉)

0.128

△

△

△

△

生おろしにんにく(冷)

0.128

△

△

△

△

△

食塩

0.256

ぶどう酒(白)

0.64

△

こしょう

0.0128

△

△

△

米油(炒焼用)

1.92

冷

④乾燥わかめ(カット)

0.384

△

△

きゅうり(生)

32

にんじん(皮つき、生)

6.4

まぐろ油漬(レトルト)

6.4

△

△

△

△

△

三温糖

1.92

酢

1.28

食塩

0.128

レモン果汁

0.64

△

淡口しょうゆ

1.664

米油(炒焼用)

0.64

煮

⑤豚もも肉(スライス)

15.36

△

△

にんじん(皮つき、生)

25.6

たまねぎ(生)

44.8

じゃがいも(生)

51.2

なす(生)

19.2

(冷)さやいんげん

6.4

米油(炒焼用)

0.64

(冷)白いんげん豆(ペースト)

12.8

カレールウ(アレルゲンフリー)

12.8

カレールウ中辛(アレルゲンフリー)

2.56

△

△

△

純カレー粉

0.128

△

△

△

△

△

トマトケチャップ(3kg入)

3.84

△

食塩

0.0128

令和5年6月22日(木)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のアーモンドからめ
④れんこんの炒め煮
⑤キャベツのみそ汁

炊

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)

68

清酒

0.64

△

食塩

0.128

でん粉(じゃがいも)

10.24

米油

6.4

清酒

0.64

△

三温糖

2.56

濃口しょうゆ

2.56

△

△

●

△

△

アーモンド(ダイス)

1.28

△

△

△

△

△

△

でん粉(じゃがいも)

0.64

煮

④豚もも肉(ミンチ)

6.4

△

△

にんじん(皮つき、生)

10.24

れんこん水煮(約3mmスライス)

12.8

つきこんにやく(カット)

12.8

濃口しょうゆ

2.816

△

△

●

△

△

三温糖

1.28

本みりん

1.28

米油(炒焼用)

0.64

煮

⑤油揚げ(冷・短冊切り)

15.36

緑豆もやし(生)

12.8

キャベツ(生)

25.6

たまねぎ(生)

25.6

にんじん(皮つき、生)

12.8

青ねぎ(細い物)

6.4

煮干し(だし用)

3.84

△

△

みそ(草津市産)

2.56

みそ(国内産)

1.28

みそ(滋賀県産)

6.4

令和5年6月23日(金)

①コッペパン
②牛乳
③ハンバーグえのきソースかけ
④コーンスローサラダ
⑤野菜のスープ煮

煮込

①コッペパン

85

△

●

●

△

△

△

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③オールポークハンバーグ

80

△

△

△

△

米油(炒焼用)

1.28

えのきたけ(生)

3.84

たまねぎ(生)

6.4

トマトケチャップ(3kg入)

10.24

△

三温糖

0.64

ウスターソース

0.256

△

△

△

△

△

ぶどう酒(赤)

0.64

△

冷

④きゅうり(生)

19.2

キャベツ(生)

25.6

(冷)とうもろこし

6.4

△

△

△

△

食塩

0.0384

フレンチドレッシング

7.68

△

△

△

△

△

△

煮

⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)

25.6

じゃがいも(生)

64

たまねぎ(生)

51.2

にんじん(皮つき、生)

25.6

ズッキーニ(果実、生)

3.84

(冷)さやいんげん

6.4

スープストック

1.92

△

△

△

△

△

食塩

0.128

こしょう

0.0128

○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6月26日(月)

- ①ごはん
②牛乳
③厚揚げの田楽
④こんにゃくのそぼろ煮
⑤小松菜のすまし汁

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊 ①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
揚 ③厚揚げ(約10g)	57.6							
米油	6.4							
みそ(国内産)	3.2							
三温糖	2.56							
本みりん	1.92							
でん粉(じゃがいも)	0.384							
煮 ④豚もも肉(ミンチ)	25.6	△	△					
角切りこんにゃく(1.5cm角)	32							
たけのこ水煮	6.4							
三温糖	2.176							
濃口しょうゆ	2.944	△	△	●	△		△	
本みりん	1.28							
煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8							
こまつな(生)	12.8							
たまねぎ(生)	32							
にんじん(皮つき、生)	12.8							
エリンギ(生)	6.4							
かつお削り節(だし用)	2.56							
だし用昆布	0.64						△	△
食塩	0.384							
淡口しょうゆ	3.84		●					

令和5年6月27日(火)

- ①ごはん
②牛乳
③さばの塩焼き
④味つけきゅうり
⑤とうがんの煮物

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊 ①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
焼 ③(冷)さば切身	70				△	△		
食塩	0.384							
清酒	1.28			△				
米油(炒焼用)	1.28							
冷 ④きゅうり(生)	51.2							
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		△	
三温糖	0.256							
ごま油	0.384							
ごま(いり)	0.64							
煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	19.2							
生おろししょうが	0.256				△			
清酒	0.64			△				
とうがん(生)	38.4							
じゃがいも(生)	44.8							
にんじん(皮つき、生)	25.6							
角切りこんにゃく(1.5cm角)	19.2							
(冷)さやいんげん	6.4							
ぶなしめじ(生)	12.8							
かつお削り節(だし用)	1.536							
三温糖	3.2							
濃口しょうゆ	1.28	△	△	●	△		△	
淡口しょうゆ	4.48			●				
本みりん	1.28							

令和5年6月28日(水)

- ①ごはん
②牛乳
③鶏肉のから揚げ
④ほうれん草とはくさいのおひたし
⑤わかめのみそ汁

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊 ①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
揚 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	68							
生おろしにんにく(冷)	0.128		△	△	△	△		
生おろししょうが	0.256			△				
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	
清酒	0.64			△				
でん粉(じゃがいも)	12.8							
米油	6.4							
冷 ④ほうれんそう(生)	19.2							
はくさい(生)	44.8							
(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△		△		
花かつお	1.28							
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		△	
煮 ⑤乾燥わかめ(カット)	0.64					△	△	
油揚げ(冷・短冊切り)	3.84							
たまねぎ(生)	25.6							
にんじん(皮つき、生)	19.2							
えのきたけ(生)	6.4							
青ねぎ(細い物)	6.4							
煮干し(だし用)	3.2					△	△	
みそ(草津市産)	2.56							
みそ(国内産)	1.28							
みそ(滋賀県産)	6.4							

令和5年6月29日(木)

- ①ごはん
②牛乳
③豚肉のしょうが焼き
④ピーマンとキャベツの昆布和え
⑤厚揚げのうま煮

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊 ①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	64	△	△					
たまねぎ(生)	19.2							
生おろししょうが	0.256			△				
清酒	0.64			△				
本みりん	1.536							
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	
米油(炒焼用)	1.28							
冷 ④青ピーマン(生)	6.4							
キャベツ(生)	38.4							
きゅうり(生)	12.8							
塩昆布	1.92			△	●	△	△	
食塩	0.064							
煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	25.6							
厚揚げ(約10g)	38							
にんじん(皮つき、生)	25.6							
たまねぎ(生)	25.6							
じゃがいも(生)	70.4							
つきこんにゃく(カット)	12.8							
(冷)さやいんげん	6.4							
かつお削り節(だし用)	1.92							
三温糖	3.84							
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△		△	
淡口しょうゆ	2.56			●				
本みりん	1.28							

令和5年6月30日(金)

- ①ごはん
②牛乳
③こあゆのかりん揚げ
④小松菜と白菜のゆかりあえ
⑤高野豆腐の煮物

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊 ①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
揚 ③(冷)小あゆ	40	△	△	△	△	△	△	
生おろししょうが	0.384			△				
清酒	1.28			△				
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		△	
食塩	0.064							
でん粉(じゃがいも)	6.4							
米油	3.84							
冷 ④こまつな(生)	32							
はくさい(生)	38.4							
ゆかり粉	0.32	△	△	△				△
食塩	0.128							
煮 ⑤豚もも肉(スライス)	25.6	△		△				
高野豆腐(1cm角)	12.8							
にんじん(皮つき、生)	25.6							
たまねぎ(生)	44.8							
角切りこんにゃく(1.5cm角)	25.6							
(冷)さやいんげん	12.8							
かつお削り節(だし用)	1.536							
三温糖	2.56							
淡口しょうゆ	5.76			●				
本みりん	1.28							

○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。)