

学校給食献立(詳細) 小学校用

●=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1日(木)						令和5年6月2日(金)											
						①ごはん						①ごはん											
						②牛乳						②牛乳											
						③カレーの南蛮漬け						③焼きとり											
						④切り干し大根の炒め物						④水菜ときゅうりのゆず和え											
						⑤いもだんごのみそ汁						⑤かんぴょうと野菜の煮物											
食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生
								炊	①米(精白米)	72						炊	①米(精白米)	72					
									②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●				
								揚	③(冷)カレー切身	50	△	△	△	△		焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45					
									でん粉(じゃがいも)	8							白ねぎ(生)	5					
									米油	5							生おろししょうが	0.2			△		
									たまねぎ(生)	5							清酒	1			△		
									かつお削り節(だし用)	0.2							濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△
									酢	3.5			△				三温糖	0.8					
									淡口しょうゆ	1.8			●				本みりん	1					
									三温糖	1.8							米油(炒焼用)	1					
								炒	④ベーコン(ショルダー)	8	△	△	△			冷	④きょうな(水菜)草津市産	10					
									切り干し大根	5							きゅうり(生)	25					
									にんじん(皮つき、生)	8							にんじん(皮つき、生)	10					
									淡口しょうゆ	1.2			●				濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△
									三温糖	0.5							三温糖	0.3					
									米油(炒焼用)	0.5							ゆず(果汁、生)	0.5					
								煮	⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	10							食塩	0.03					
									おじゃがもちボール	25	△	△	△	△		煮	⑤焼きちくわ(1cmカット)	10	△				
									たまねぎ(生)	20							かんぴょう(乾・カット)	1					
									ぶなしめじ(生)	10							(冷)がんもどき(約4g)	20	△	△	△	△	△
									青ねぎ(細い物)	5							にんじん(皮つき、生)	20					
									煮干し(だし用)	3			△	△			たまねぎ(生)	35					
									みそ(草津市産)	2							じゃがいも(生)	40					
									みそ(国内産)	1							たけのこ水煮	5					
									みそ(滋賀県産)	5							(冷)むき枝豆	5	△	△			
																かつお削り節(だし用)	1.5						
																三温糖	2.5						
																淡口しょうゆ	4.5			●			
																本みりん	1						

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

学校給食献立（詳細）小学校用

●=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)											
食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば						
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さわらの香草揚げ						③鶏もも肉(皮なし、2.5cm角)						③(冷)あじ切身						③(冷)はたはた						③豚もも肉(2cm角切)											
④チンゲンサイのソテー						④鶏もも肉(ミンチ)						④春雨 カット						④緑豆もやし(生)						④ひじき											
⑤コーンポタージュ						⑤厚揚げ(約2g)						⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)						⑤えのきたけ(生)						⑤みそけんちん汁											
①米(精白米)						①米(精白米)						①米(精白米)						①米(精白米)						①米(精白米)											
②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)											
③(冷)本さわら切身						④豚もも肉(皮なし、2.5cm角)						③(冷)あじ切身						③(冷)はたはた						③豚もも肉(2cm角切)											
食塩						たまねぎ(生)						食塩						清酒						生おろしにんにく(冷)											
こしょう						米油(炒焼用)						清酒						食塩						でん粉(じゃがいも)											
ぶどう酒(白)						清酒						でん粉(じゃがいも)						米油						濃口しょうゆ											
パセリ(乾)						三温糖						三温糖						濃口しょうゆ						本みりん											
でん粉(じゃがいも)						濃口しょうゆ						本みりん						(冷)とうもろこし						(冷)とうもろこし											
米油						本みりん						濃口しょうゆ						きょうな(水菜)草津市産						淡口しょうゆ											
④豚もも肉(スライス)						④豚もも肉(ミンチ)						でん粉(じゃがいも)						三温糖						三温糖											
チンゲンサイ(生)						洗いごぼう						④春雨 カット						きゅうり(生)						⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)											
緑豆もやし(生)						にんじん(皮つき、生)						きゅうり(生)						(冷)とうもろこし						にんじん(皮つき、生)											
にんじん(皮つき、生)						濃口しょうゆ						(冷)とうもろこし						だいかん(根、皮つき、生)						だいかん(根、皮つき、生)											
米油(炒焼用)						三温糖						酢						(冷)里芋						角切りこんにやく(1.5cm角)											
淡口しょうゆ						本みりん						三温糖						角切りこんにやく(1.5cm角)						れんこん水煮(乱切り)											
食塩						米油(炒焼用)						三温糖						れんこん水煮(乱切り)						洗いごぼう(乱切り)											
こしょう						みそ(草津市産)						三温糖						洗いごぼう(乱切り)						(冷)さやいんげん											
⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)						にんじん(皮つき、生)						みそ(国内産)						かつお削り節(だし用)						かつお削り節(だし用)											
にんじん(皮つき、生)						じゃがいも(生)						みそ(滋賀県産)						三温糖						濃口しょうゆ											
たまねぎ(生)						ぶなしめじ(生)												濃口しょうゆ						濃口しょうゆ											
(冷)とうもろこし						青ねぎ(細い物)												三温糖						つきこんにやく(カット)											
じゃがいも(生)						煮干し(だし用)												濃口しょうゆ						三温糖											
エリンギ(生)						みそ(草津市産)												淡口しょうゆ						濃口しょうゆ											
(冷)白いんげん豆(ペースト)						みそ(国内産)												本みりん						本みりん											
スープストック						みそ(滋賀県産)												はたはたのから揚げ						はたはたのから揚げ											
米粉ベシヤメルソース																		1, 2年 1尾						1, 2年 1尾											
食塩																		3年~6年 2尾						3年~6年 2尾											
こしょう																																			

○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。)
- 分量は、小学校4年生のものです。

学校給食献立(詳細) 小学校用

●=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)						
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	食品名	数量g	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	食品名	数量g	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	食品名	数量g	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	食品名	数量g	①コッペパン	②牛乳	③ハンバーグえのきソースかけ	④コールスローサラダ	⑤野菜のスープ煮	食品名	数量g
卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊							炊							炊							炊							焼						
①米(精白米)	72						①米(精白米)	72						①米(精白米)	62.8						①米(精白米)	72						①コッペパン	65	●	●	●	●	△
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	●				
揚							揚							揚							揚							焼						
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)	50						③(冷)ホキ切身	50						③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50						③オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△	△
青花粉	0.06						食塩	0.1						バジル(粉)	0.1	△	△	△		△	清酒	0.5			△			米油(炒焼用)	1					
上新粉(米粉)	5						清酒	1		△				生おろし(冷)	0.1	△	△	△	△	△	食塩	0.1						えのきたけ(生)	3					
米油	4						生おろししょうが	0.1		△				食塩	0.2						でん粉(じゃがいも)	8						たまねぎ(生)	5					
煮							でん粉(じゃがいも)	8						米油	5						米油	5						トマトケチャップ(3kg入)	8			△		
④豚もも肉(スライス)	15	△		△			米油	5						青ねぎ(細い物)	3						清酒	0.5			△			三温糖	0.5					
洗いごぼう	18						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△	三温糖	2						ウスターソース	0.2	△	△	△	△	△
つきこんにやく(カット)	5						本みりん	1						本みりん	1						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△	ぶどう酒(赤)	0.5	△				
生おろししょうが	0.2			△			たれ	1						三温糖	1.5						アーモンド(ダイス)	1	△	△	△	△	△	④きゅうり(生)	15					
三温糖	1.5						三温糖	1.5						④乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△	でん粉(じゃがいも)	0.5						キャベツ(生)	20					
濃口しょうゆ	2.3	△	△	●	△	△	④チンゲンサイ(生)	15						きゅうり(生)	25						④豚もも肉(ミンチ)	5	△		△			(冷)とうもろこし	5	△	△	△	△	△
本みりん	1						はくさい(生)	30						にんじん(皮つき、生)	5						にんじん(皮つき、生)	8						食塩	0.03					
米油(炒焼用)	0.5						えのきたけ(生)	5						まぐろ油漬(レトルト)	5	△	△	△	△	△	れんこん水煮(約3mmスライス)	10						フレンチドレッシング	6	△	△	△	△	△
煮							濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△	酢	1			△			つきこんにやく(カット)	10						⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	20					
⑤打ち豆	2						三温糖	0.3						食塩	0.1						濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△	△	じゃがいも(生)	50					
油揚げ(冷・短冊切り)	3						⑤たまねぎ(生)	35						レモン果汁	0.5			△			三温糖	1						たまねぎ(生)	40					
じゃがいも(生)	35						米粉麺	3						淡口しょうゆ	1.3			●			本みりん	1						にんじん(皮つき、生)	20					
だいこん(根、皮つき、生)	15						ぶなしめじ(生)	10						米油(炒焼用)	0.5						みそ(草津市産)	2						青ねぎ(細い物)	5					
にんじん(皮つき、生)	10						乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△		(冷)白いんげん豆(ペースト)	10						みそ(国内産)	1						煮干し(だし用)	3				△	△
青ねぎ(細い物)	5						にんじん(皮つき、生)	10						カレールー(アレルギーフリー)	10						みそ(滋賀県産)	5						みそ(草津市産)	2					
煮干し(だし用)	3			△	△		かつお削り節(だし用)	2						カレールー中辛(アレルギーフリー)	2			△	△		純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△	みそ(国内産)	1					
みそ(草津市産)	2						だし用昆布	0.5						純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△	トマトケチャップ(3kg入)	3						みそ(国内産)	1					
みそ(国内産)	1						淡口しょうゆ	3			●			食塩	0.01						食塩	0.01						みそ(滋賀県産)	5					
みそ(滋賀県産)	5						食塩	0.2						ちくわの米粉青花天ぷら																				
														1, 2年 1個																				
														3年~6年 2個																				

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

5 学校給食献立(詳細) 小学校用

●=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)							令和5年6月27日(火)							令和5年6月28日(水)							令和5年6月29日(木)							令和5年6月30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厚揚げの田楽									③さばの塩焼き									③鶏肉のから揚げ									③豚肉のしょうが焼き									③こあゆのかりん揚げ									
④こんにゃくのそぼろ煮									④味つけきゅうり									④ほうれん草とはくさいのおひたし									④ピーマンとキャベツの昆布和え									④小松菜と白菜のゆかりあえ									
⑤小松菜のすまし汁									⑤とうがんの煮物									⑤わかめのみそ汁									⑤厚揚げのうま煮									⑤高野豆腐の煮物									
炊 ①米(精白米)	72								炊 ①米(精白米)	72								炊 ①米(精白米)	72								炊 ①米(精白米)	72																	
炊 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		●															
揚 ③厚揚げ(約10g)	45								揚 ③(冷)さば切身	50					△	△		揚 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50								揚 ③豚もも肉(厚目短冊)	45	△	△						揚 ③(冷)小あゆ	30	△	△	△	△	△			
米油	5								食塩	0.3								生おろしにんにく(冷)	0.1	△	△	△	△				たまねぎ(生)	15								生おろししょうが	0.3		△						
みそ(国内産)	2.5								清酒	1			△					生おろししょうが	0.2		△						清酒	0.2		△						清酒	1		△						
三温糖	2								米油(炒焼用)	1								濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		△		清酒	0.5		△						濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△		
本みりん	1.5								冷 ④きゅうり(生)	40								清酒	0.5		△						本みりん	1.2								下味	0.5		△						
でん粉(じゃがいも)	0.3								濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△		でん粉(じゃがいも)	10								でん粉(じゃがいも)	5		△	△	●	△		△		でん粉(じゃがいも)	5							
煮 ④豚もも肉(ミンチ)	20	△	△						三温糖	0.2								冷 ④ほうれんそう(生)	15								米油(炒焼用)	1								冷 ④こまつな(生)	25								
角切りこんにゃく(1.5cm角)	25								ごま油	0.3								はくさい(生)	35								青ピーマン(生)	5								はくさい(生)	30								
たけのこ水煮	5								冷 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	15								(冷)とうもろこし	5	△	△	△	△				キャベツ(生)	30								ゆかり粉	0.25	△	△	△					△
三温糖	1.7								生おろししょうが	0.2			△					花かつお	1								きゅうり(生)	10								食塩	0.1								
濃口しょうゆ	2.3	△	△	●	△		△		清酒	0.5			△					濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△		塩昆布	1.5		△	●	△	△			食塩	0.05								
本みりん	1								とうがん(生)	30								煮 ⑤乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△			煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	8								煮 ⑤豚もも肉(スライス)	20	△	△						
煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	10								じゃがいも(生)	35								油揚げ(冷・短冊切り)	3								厚揚げ(約10g)	25								高野豆腐(1cm角)	10								
こまつな(生)	10								にんじん(皮つき、生)	20								たまねぎ(生)	20								にんじん(皮つき、生)	20								にんじん(皮つき、生)	20								
たまねぎ(生)	25								角切りこんにゃく(1.5cm角)	15								にんじん(皮つき、生)	15								たまねぎ(生)	20								角切りこんにゃく(1.5cm角)	20								
にんじん(皮つき、生)	10								(冷)さやいんげん	5								えのきたけ(生)	5								じゃがいも(生)	55								(冷)さやいんげん	10								
エリンギ(生)	5								ぶなしめじ(生)	10								青ねぎ(細い物)	5								かつお削り節(だし用)	2								かつお削り節(だし用)	1.2								
かつお削り節(だし用)	2								かつお削り節(だし用)	1.2								煮干し(だし用)	2.5			△	△				だし用昆布	0.5			△	△				三温糖	2								
だし用昆布	0.5								三温糖	2.5								みそ(草津市産)	2								食塩	0.3								淡口しょうゆ	4.5		●						
食塩	0.3								濃口しょうゆ	1	△	△	●	△		△		みそ(国内産)	1								淡口しょうゆ	3	△	△	●	△		△		本みりん	1								
淡口しょうゆ	3								淡口しょうゆ	3.5			●					みそ(滋賀県産)	5								本みりん	1			●														

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。