

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7月3日(月)

令和5年7月4日(火)

令和5年7月5日(水)

令和5年7月6日(木)

令和5年7月7日(金)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③豚肉の竜田揚げ
- ④チンゲン菜のおかかあえ
- ⑤かぼちゃのみそ汁

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③あじの南部焼き
- ④ほうれん草のおひたし
- ⑤筑前煮

- ①麦入りごはん
- ②牛乳
- ③ハンバーグトマトソースかけ
- ④春雨サラダ
- ⑤夏野菜カレー

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③ししゃものから揚げ
- ④五目きんぴら
- ⑤いもだんご汁

- ①とうもろこしごはん
- ②牛乳
- ③たちうおの青花揚げ
- ④草津メロン
- ⑤七夕すまし汁

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							
炊②牛乳(飲用)	206	●						
揚③豚もも肉(2cm角切)	62	△	△	△	△			
生おろししょうが	0.256			△				
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	
清酒	1.28			△				
でん粉(じゃがいも)	10.88							
米油	6.4							
冷④チンゲンサイ(生)	32							
キャベツ(生)	25.6							
三温糖	0.384							
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	
花かつお	1.28							
煮⑤厚揚げ(約2g)	12.8							
たまねぎ(生)	32							
かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	38.4							
えのきたけ(生)	6.4							
青ねぎ(細い物)	6.4							
みそ(草津市産)	2.56							
みそ(滋賀県産)	6.4							
みそ(国内産)	1.28							
煮干し(だし用)	3.84						△	△

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②牛乳(飲用)	206	●						
焼③(冷)あじ切身	70					△		
清酒	1.664			△				
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	
本みりん	1.28							
ごま(いり)	1.92							
米油(炒焼用)	1.92							
冷④ほうれんそう(生)	30							
緑豆もやし(生)	15							
三温糖	0.64							
淡口しょうゆ	2.56	△	△	●				
煮⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	12.8							
(冷)かんもどき(約4g)	19.2	△	△	△	△	△		
にんじん(皮つき、生)	19.2							
たけのこ水煮	12.8							
(冷)里芋	44.8							
角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	19.2							
れんこん水煮(乱切り)	12.8							
洗いごぼう(乱切り)	12.8							
(冷)むき枝豆	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							
清酒	1.28						△	
米油(炒焼用)	0.64							

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)	80.384							
おおもぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△				
炊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)	0.64							
トマト水煮	6.4							
三温糖	1.28							
トマトケチャップ(3kg入)	2.56		△					
食塩	0.128							
スープストック	0.128	△	△	△	△	△	△	
でん粉(じゃがいも)	0.384							
冷④春雨 カット	6.4							
(冷)とうもろこし	3.84	△	△	△	△			
きゅうり(生)	15.36							
乾燥わかめ(カット)	0.64					△	△	
食塩	0.064							
酢	2.304						△	
三温糖	2.304							
淡口しょうゆ	2.048			●				
米油(炒焼用)	0.64							
煮⑤鶏もも肉(皮なし、2cm角)	12.8							
たまねぎ(生)	44.8							
かぼちゃ(皮つき・2cm角)	38.4							
にんじん(皮つき、生)	25.6							
なす(生)	19.2							
青ピーマン(生)	6.4							
(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8							
カレールー(アレルギーフリー)	12.8							
カレールー中辛(アレルギーフリー)	2.56	△	△				△	
純カレー粉	0.064	△	△	△	△	△	△	
食塩	0.064							

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②牛乳(飲用)	206	●						
揚③(冷)からふとししゃも(約20g)	60	△	△	△				
清酒	1.28			△				
でん粉(じゃがいも)	7.68							
米油	5.12							
炒④鶏もも肉(ミンチ)	6.4							
(冷)さやいんげん	3.84							
洗いごぼう	12.8							
たけのこ水煮(千切り)	6.4							
にんじん(皮つき、生)	8.96							
ごま(いり)	1.28							
ごま油	0.384							
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	
三温糖	1.28							
本みりん	0.384							
煮⑤おじゃがもちボール	32	△	△	△	△			
だいこん(根、皮つき、生)	25.6							
にんじん(皮つき、生)	6.4							
豚もも肉(スライス)	10.24	△	△	△				
ぶなしめじ(生)	8.96							
青ねぎ(細い物)	6.4							
かつお削り節(だし用)	3.2							
だし用昆布	0.64					△	△	
食塩	0.256							
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△		△	

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)	73.216							
おおもぎ(米粒麦)滋賀県産	8.192			△				
(冷)とうもろこし	12.8	△	△	△	△		△	
食塩	0.768							
炊②牛乳(飲用)	206	●						
揚③(冷)たちうお切身	70	△	△	△	△			
食塩	0.256							
清酒	1.92						△	
でん粉(じゃがいも)	10.24							
青花粉	0.0768							
米油	6.4							
冷④草津メロン(1食用)	80							
煮⑤星型かまぼこ(黄色)	6.4							△
豆腐(冷・サイコロ)	19.2							
にんじん(皮つき、生)	6.4							
たまねぎ(生)	25.6							
米粉麵	6.4							
えのきたけ(生)	8.96							
オクラ(生)	3.84							
かつお削り節(だし用)	3.2							
だし用昆布	0.64							△
食塩	0.256							
淡口しょうゆ	3.84				●			

ししゃものから揚げ
中学生・・・3尾です

○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。)

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7月10日(月)										令和5年7月11日(火)																																							
①ごはん ②牛乳 ③とり肉とズッキーニのつけ焼き ④白菜の昆布あえ ⑤高野豆腐のうま煮										①ごはん ②牛乳 ③こあゆのアーモンドからめ ④小松菜のあえもの ⑤打ち豆入りみそ汁																																							
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	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																																								
②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●																																							
焼③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	51.2							揚③(冷)小あゆ	40	△	△	△	△	△																																			
ズッキーニ(果実、生)	12.8							生おろししょうが	0.128		△																																						
生おろししょうが	0.256		△					清酒	2.56		△																																						
清酒	1.92		△					食塩	0.0896																																								
三温糖	0.64							でん粉(じゃがいも)	8.96																																								
本みりん	1.28							米油	5.5																																								
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	濃口しょうゆ	2.176	△	△	●	△		△																																		
米油(炒焼用)	1.92							三温糖	1.92																																								
冷④はくさい(生)	25.6							アーモンド(ダイス)	2.56	△	△	△	△	△	△																																		
きゅうり(生)	32							清酒	1.28		△																																						
塩昆布	1.28		△	●	△	△		でん粉(じゃがいも)	0.256																																								
食塩	0.128							冷④こまつな(生)	25.6																																								
煮⑤豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△				緑豆もやし(生)	32																																								
高野豆腐(1cm角)	12.8							壬生菜(草津市産)	6.4																																								
たまねぎ(生)	38.4							三温糖	0.384																																								
にんじん(皮つき、生)	25.6							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△																																		
たけのこ水煮	19.2							煮⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	6.4																																								
角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6							油揚げ(冷・短冊切り)	6.4																																								
(冷)さやいんげん	12.8							じゃがいも(生)	38.4																																								
干しいたけ(ホール)	0.64							にんじん(皮つき、生)	6.4																																								
かつお削り節(だし用)	1.536							たまねぎ(生)	25.6																																								
三温糖	3.84							打ち豆	2.56																																								
淡口しょうゆ	5.76			●				青ねぎ(細い物)	6.4																																								
本みりん	1.28							煮干し(だし用)	3.84				△	△																																			
								みそ(草津市産)	2.56																																								
								みそ(滋賀県産)	6.4																																								
								みそ(国内産)	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(●・△)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。)