







# 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9月18日(月)						令和5年9月19日(火)						令和5年9月20日(水)						令和5年9月21日(木)						令和5年9月22日(金)																											
敬老の日																																																			
食品名	数量 g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	花生	食品名	数量 g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	花生	食品名	数量 g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	花生	食品名	数量 g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	花生	食品名	数量 g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	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						炊	①ドッグロール		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	●								
								揚	③(冷)小あゆ	38.4			△			揚	③さつまいも(斜め輪切・20g)	60						揚	③(冷)カレイ切身	70	△	△	△	△		焼	③ウインナーソーセージ(ドッグ用)	60				△													
									生おろししょうが	0.384			△				薄力粉(1等)	10.24			●				食塩	0.384						焼	米油(炒焼用)	0.64																	
									清酒	2.56			△				食塩	0.128							でん粉(じゃがいも)	10.24						焼	三温糖	0.384																	
									濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△		米油	5.12							米油	7.68						焼	ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△												
									でん粉(じゃがいも)	7.68															たれ	3.84	△	△	△	△	△	焼	トマトケチャップ(3kg入)	3.84	△																
									米油	5.12																																									
								煮	④豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△			煮	④豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△			冷	④はくさい(生)	51.2						冷	④きょうな(水菜)草津市産	12.8																	
									洗いごぼう	19.2							洗いごぼう	19.2							にんじん(皮つき、生)	10.24						冷	きゅうり(生)	38.4																	
									にんじん(皮つき、生)	12.8							にんじん(皮つき、生)	12.8							塩昆布	1.28	△	●	△	△		冷	まぐろ油漬(レトルト)	10.24	△	△	△	△	△												
									青ピーマン(生)	6.4							青ピーマン(生)	6.4							食塩	0.064						冷	フレンチドレッシング	6.4	△	△	△	△	△												
									濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△		濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△									煮	食塩	0.064																	
									三温糖	1.024							三温糖	1.024																																	
									本みりん	1.024							本みりん	1.024																																	
									米油(炒焼用)	0.64							米油(炒焼用)	0.64																																	

