

# 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8月30日(水)						令和5年8月31日(木)						令和5年9月1日(金)											
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
令和5年8月30日(水) ①麦入りごはん ②牛乳 ③ぶた肉のマスタード焼き ④チキンカレー ⑤なし						令和5年8月31日(木) ①ごはん ②牛乳 ③ちくわの磯辺あげ ④ほうれん草と赤こんにゃくのお浸し ⑤高野豆腐の煮物						令和5年9月1日(金) ①ごはん ②牛乳 ③さばの塩焼き ④切干大根の煮物 ⑤豚汁											
炊 ①米(精白米) 62.8 おおむぎ(米粒麦)滋賀県産 7.2 △						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 ●						②牛乳(飲用) 206 ●											
焼 ③豚もも肉(厚目短冊) 40 △△△ たまねぎ(生) 10 からし(粒入りマスタード) 1.5 △△△△△ 清酒 1.8 △ 本みりん 1 下味 濃口しょうゆ 1.3 △△●△△ 米油(炒焼用) 1						揚 ③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g) 50 △ 青のり 0.2 △△ でん粉(じゃがいも)衣 10 米油 5						焼 ③(冷)さば切身 50 △△△△ 食塩 0.3 下味 清酒 1 △ 米油(炒焼用) 1											
煮 ④鶏むね肉(皮つき、2cm角) 10 じゃがいも(生) 55 たまねぎ(生) 45 にんじん(皮つき、生) 20 (冷)さやいんげん 5 (冷)白いんげん豆(ペースト) 10 カレールウ(アレルギーフリー) 10 カレールウ中辛(アレルギーフリー) 2 △△ トマトケチャップ(3kg入) 3 △ ウスターソース 0.3 △△△△△ 純カレー粉 0.05 △△△△△ 食塩 0.1						冷 ④ほうれんそう(生) 8 はくさい(生) 32 つき赤こんにゃく(カット) 8 三温糖 0.5 赤こんにゃく 濃口しょうゆ 0.8 △△●△△ 三温糖 0.5 たれ 濃口しょうゆ 1.8 △△●△△ ⑤豚もも肉(スライス) 8 △△△ 高野豆腐(1cm角) 8 たまねぎ(生) 40 じゃがいも(生) 30 にんじん(皮つき、生) 15 たけのこ水煮 8 (冷)グリーンピース 3 かつお削り節(だし用) 1.5 三温糖 3 淡口しょうゆ 4 ● 本みりん 1						煮 ④切り干し大根 4 にんじん(皮つき、生) 12 さつま揚げ(カット) 5 △ (冷)さやいんげん 5 かつお削り節(だし用) 0.5 三温糖 1 濃口しょうゆ 1.8 △△●△△ 本みりん 0.5											
冷 ⑤日本なし(1食用) 60 △△△						煮 ⑤豚もも肉(スライス) 8 △△△ たまねぎ(生) 30 さといも(スライス) 15 にんじん(皮つき、生) 5 えのきたけ(生) 5 乾燥わかめ(カット) 0.3 △△ 煮干し(だし用) 3 △△ みそ(国内産) 1 みそ(草津市産) 2 みそ(滋賀県産) 5						煮 ⑤豚もも肉(スライス) 8 △△△ たまねぎ(生) 30 さといも(スライス) 15 にんじん(皮つき、生) 5 えのきたけ(生) 5 乾燥わかめ(カット) 0.3 △△ 煮干し(だし用) 3 △△ みそ(国内産) 1 みそ(草津市産) 2 みそ(滋賀県産) 5											
						ちくわの磯辺揚げ 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。

# 2 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9月4日(月)							令和5年9月5日(火)							令和5年9月6日(水)							令和5年9月7日(木)							令和5年9月8日(金)															
①ごはん ②牛乳 ③焼きとり ④きゃべつと小松菜のおかかあえ ⑤じゃがいものみそ汁							①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④ぶた肉とごぼうのしぐれ煮 ⑤かきたま汁							①ごはん ②牛乳 ③ハンバーグ照り焼きソースかけ ④ひじきの炒め煮 ⑤きのこのすまし汁							①ごはん ②牛乳 ③たららの若草揚げ ④もやしのごま酢あえ ⑤じゃがいものうま煮							①栗ごはん ②牛乳 ③ぶた肉のアーモンドからめ ④ほうれん草と白菜のあえ物 ⑤秋なすのみそ汁															
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落								
				麦	び	に	ば	花生					麦	び	に	ば	花生					麦	び	に	ば	花生					麦	び	に	ば	花生								
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①米(精白米)	63.6								
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	●						炊②牛乳(飲用)	206	●							
焼③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45								揚③厚揚げ(約10g)	45								焼③オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△			揚③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	45							揚③鶏もも肉(2cm角切)	45	△	△	△	△				
白ねぎ(生)	5								米油	6								米油(炒焼用)	0.5							清酒	1.5	△						米油	5								
生おろししょうが	0.1			△					鶏もも肉(ミンチ)	10								たまねぎ(生)	8							食塩	0.1							でん粉(じゃがいも)	6								
清酒	1			△					青ねぎ(細い物)滋賀県産	2								三温糖	0.3							パセリ(葉、生)	0.5							米油	5								
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		△		生おろししょうが	0.26			△					本みりん	1							でん粉(じゃがいも)	6							清酒	1			△					
三温糖	0.8								みそ(国内産)	3								濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△		△	米油	5							三温糖	1.8								
本みりん	1								三温糖	1								清酒	0.5			△				濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△	三温糖	1.8								
米油(炒焼用)	1								清酒	0.5			△					本みりん	1.5							きゅうり(生)	15							淡口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△		
冷④きゃべつ(生)	25								でん粉(じゃがいも)	0.07								煮④ひじき	1.8				△	△		酢	1.8			△				冷④ほうれんそう(生)	10								
こまつな(生)滋賀県産	20								煮④豚もも肉(スライス)	8	△	△	△					さつま揚げ(カット)	5	△						三温糖	1.8							はくさい(生)	35								
三温糖	0.5								洗いごぼう	10								にんじん(皮つき、生)	12							淡口しょうゆ	2			●				菊型かまぼこ	5			△					
濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△		△		つきこんにやく(カット)	20								(冷)さやいんげん	5							白すりごま	2							淡口しょうゆ	1.8			●					
花かつお	0.5								(冷)さやいんげん	3								米油(炒焼用)	0.5							本みりん	0.5							三温糖	0.3								
煮⑤じゃがいも(生)	30								生おろししょうが	0.1			△					かつお削り節(だし用)	0.5							三温糖	1.2							煮⑤豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△					
たまねぎ(生)	20								三温糖	1.8								濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△	じゃがいも(生)	50							たまねぎ(生)	35								
にんじん(皮つき、生)	5								清酒	1			△					本みりん	0.5							にんじん(皮つき、生)	20							かつお削り節(だし用)	1.5								
油揚げ(冷・短冊切り)	8								濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△		△		煮⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	15						たまねぎ(生)	35							三温糖	3									
青ねぎ(細い物)滋賀県産	3								本みりん	0.5								たまねぎ(生)	25							にんじん(皮つき、生)	20							(冷)グリピース	3								
煮干し(だし用)	3			△	△				煮⑤冷凍液卵(全卵)	15	●							にんじん(皮つき、生)	8							かつお削り節(だし用)	1.5							三温糖	3								
みそ(草津市産)	2								焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	5	△							えのきたけ(生)	5							清酒	3	△	△	●	△		△	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		△		
みそ(国内産)	1								たまねぎ(生)	25								ふなしめじ(生)	5							淡口しょうゆ	2			●				清酒	1			△					
みそ(滋賀県産)	5								にんじん(皮つき、生)	8								まいたけ(生)	5							本みりん	1							三温糖	0.3								
									えのきたけ(生)	8								青ねぎ(細い物)滋賀県産	3							食塩	0.3							乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△			
									かつお削り節(だし用)	2.5								かつお削り節(だし用)	2.5							だし用昆布	0.5							乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△			
									だし用昆布	0.5								食塩	0.3							食塩	0.3							かつお削り節(だし用)	2.5								
									食塩	0.3								淡口しょうゆ	3			●				本みりん	0.5							みそ(草津市産)	2								
									淡口しょうゆ	3				●					みそ(国内産)	1							みそ(滋賀県産)	5							みそ(国内産)	1							
									でん粉(じゃがいも)	0.8				●																													

○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。

# 3 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9月11日(月)

- ①麦入りごはん
- ②牛乳
- ③そばろどんの具
- ④かぼちゃのから揚げ
- ⑤たまねぎのすまし汁

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)	62.8							
おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△				
炊②牛乳(飲用)	206		●					
炒③豚もも肉(ミンチ)	40	△	△	△	△			
(冷)とうもろこし	8	△	△	△	△			
(冷)さやいんげん	5							
生おろししょうが	0.2			△				
清酒	1.5			△				
本みりん	1							
三温糖	2							
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		△	
揚④かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	45							
でん粉(じゃがいも)	6							
食塩	0.1							
米油	5							
煮⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10							
たまねぎ(生)	40							
さといも(スライス)	15							
にんじん(皮つき、生)	8							
青ねぎ(細い物)滋賀県産	3							
かつお削り節(だし用)	2.5					△	△	
だし用昆布	0.5							
食塩	0.3							
淡口しょうゆ	3			●				

## 令和5年9月12日(火)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③きびなごのカレー揚げ
- ④きゅうりとわかめの酢の物
- ⑤がんとどきと大根の煮物

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)	72							
炊②牛乳(飲用)	206		●					
揚③きびなご(冷)	30					△	△	
生おろししょうが	0.1					△		
清酒	1.5					△		
食塩	0.2							
でん粉(じゃがいも)	8							
衣	0.3	△	△	△	△	△	△	
純カレー粉	0.3	△	△	△	△	△	△	
米油	3.5							
冷④きゅうり(生)	40							
春雨 カット	1.5							
乾燥わかめ(カット)	0.3					△	△	
酢	1.2					△		
三温糖	1.5							
淡口しょうゆ	1.5							
食塩	0.1							
煮⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△	△			
だいこん(根、皮つき、生)	50							
(冷)がんとどき(約4g)	30	△	△	△	△	△	△	
角切りこんにやく(1.5cm角)	25							
にんじん(皮つき、生)	20							
かつお削り節(だし用)	2							
三温糖	2.5							
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		△	
淡口しょうゆ	1.5							
本みりん	0.5							

## 令和5年9月13日(水)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③ぶた肉の鉄板焼き
- ④チンゲン菜とツナのあえ物
- ⑤けんちん汁

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)	72							
炊②牛乳(飲用)	206		●					
焼③豚もも肉(厚目短冊)	45	△	△	△				
米油(炒焼用)	1							
たまねぎ(生)	8							
青ピーマン(生)	5							
清酒	1					△		
三温糖	0.5							
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		△	
本みりん	1							
冷④チンゲンサイ(生)	15							
緑豆もやし(生)	20							
まぐろ油漬(レトルト)	15	△	△	△	△	△	△	
三温糖	0.5							
濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△	
煮⑤豆腐(冷・サイコロ)	20							
油揚げ(冷・短冊切り)	10							
だいこん(根、皮つき、生)	20							
にんじん(皮つき、生)	8							
洗いごぼう	5							
青ねぎ(細い物)滋賀県産	3							
かつお削り節(だし用)	2.5							
だし用昆布	0.5						△	△
食塩	0.3							
淡口しょうゆ	3							

## 令和5年9月14日(木)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③さわらのみそだれかけ
- ④味付けきゅうり
- ⑤筑前煮

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)	72							
炊②牛乳(飲用)	206		●					
焼③(冷)本さわら切身	50						△	
米油(炒焼用)	1.5							
みそ(国内産)	3							
清酒	1					△		
三温糖	1							
本みりん	0.3							
冷④きゅうり(生)	40							
濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△		△	
ごま油	0.5							
煮⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)	10							
(冷)里芋	25							
だいこん(根、皮つき、生)	35							
角切りこんにやく(1.5cm角)	25							
にんじん(皮つき、生)	15							
洗いごぼう(乱切り)	10							
たけのこ水煮	10							
(冷)さやいんげん	3							
かつお削り節(だし用)	1.2							
三温糖	3							
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		△	
淡口しょうゆ	1.5							
本みりん	1							

## 令和5年9月15日(金)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③とり肉の塩から揚げ
- ④大根と水菜のゆかりあえ
- ⑤冬瓜と厚揚げの煮物

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)	72							
炊②牛乳(飲用)	206		●					
揚③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45							
食塩	0.3							
生おろしにんにく(生)	0.1			△	△	△	△	
清酒	1.5					△		
三温糖	0.2							
上新粉(米粉)	5							
でん粉(じゃがいも)衣	5							
米油	5							
冷④だいこん(根、皮つき、生)	40							
きょうな(水菜)草津市産	5							
食塩	0.2							
ゆかり粉	0.2	△	△	△				△
煮⑤豚もも肉(スライス)	8	△	△	△	△			
とうがん(生)	30							
厚揚げ(約10g)	30							
たまねぎ(生)	30							
角切りこんにやく(1.5cm角)	20							
にんじん(皮つき、生)	15							
(冷)むき枝豆	3		△					
かつお削り節(だし用)	1.5							
生おろししょうが	0.2							△
三温糖	3							
濃口しょうゆ	1	△	△	●	△		△	
淡口しょうゆ	4							
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。



