

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	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	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 赤こんにゃく下煮 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。

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そぼろどんの具
- 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。

