

# 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10月2日(月)							令和5年10月3日(火)							令和5年10月4日(水)							令和5年10月5日(木)							令和5年10月6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開きさんまの塩焼き								③豚もも肉(2cm角切)								③鶏もも肉(皮つき、2cm角)								③(冷)いわし開き(半身)25g								③かぼちゃ(皮つき・2cm角)							
④切干大根の煮物								食塩								たまねぎ(生)								生おろししょうが								でん粉(じゃがいも)							
⑤たまねぎのすまし汁								こしょう								キャベツ(生)								清酒								米油							
⑥小魚(中学生のみ)								清酒								生おろししょうが								下味								米油(炒焼用)							
①米(精白米)	92.16							でん粉(じゃがいも)								生おろしにんにく(冷)								でん粉(じゃがいも)								米油							
②牛乳(飲用)	206	●						米油							清酒									米油								ごま(いり)							
③(冷)さんま(開き)1/2カット・25g	50							三温糖							濃口しょうゆ									三温糖								濃口しょうゆ							
清酒	0.64							濃口しょうゆ							三温糖									清酒								本みりん							
食塩	0.384							青ねぎ(細い物)滋賀県産							赤みそ									本みりん								濃口しょうゆ							
米油(炒焼用)	1.92							でん粉(じゃがいも)							コチュジャン									でん粉(じゃがいも)								米油(炒焼用)							
④切り干し大根	6.4							でん粉(じゃがいも)							米油(炒焼用)									でん粉(じゃがいも)								濃口しょうゆ							
にんじん(皮つき、生)	6.4							きゅうり(生)							濃口しょうゆ									濃口しょうゆ								本みりん							
さつま揚げ(カット)	6.4							きょうな(水菜)草津市産							三温糖									三温糖								本みりん							
(冷)さやいんげん	6.4							三温糖							酢									三温糖								濃口しょうゆ							
かつお削り節(だし用)	0.64							酢							食塩									濃口しょうゆ								濃口しょうゆ							
三温糖	1.28							食塩							濃口しょうゆ									濃口しょうゆ								本みりん							
濃口しょうゆ	2.304							濃口しょうゆ							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
本みりん	0.64							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
米油(炒焼用)	0.384							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	19.2							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
たまねぎ(生)	44.8							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
にんじん(皮つき、生)	12.8							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
えのきたけ(生)	12.8							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
糸みつば(生)	6.4							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
かつお削り節(だし用)	3.2							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
だし用昆布	0.64							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
食塩	0.384							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
淡口しょうゆ	3.84							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
⑥小魚(1食用)	5							でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
さんまの塩焼き 中学生・・・2切です								でん粉(じゃがいも)							でん粉(じゃがいも)									でん粉(じゃがいも)								本みりん							
①米(精白米)	92.16							④だいこん(根、皮つき、生)							④チンゲンサイ(生)									④洗いごぼう															
②牛乳(飲用)	206	●						きゅうり(生)						緑豆もやし(生)									豚もも肉(ミンチ)																
③(冷)さんま(開き)1/2カット・25g	50							きょうな(水菜)草津市産						生おろしにんにく(冷)								つき赤こんにやく(カット)																	
清酒	0.64							三温糖						三温糖								生おろししょうが																	
食塩	0.384							酢						淡口しょうゆ								三温糖																	
米油(炒焼用)	1.92							食塩						ごま油								濃口しょうゆ																	
④切り干し大根	6.4							濃口しょうゆ						ごま(いり)								本みりん																	
にんじん(皮つき、生)	6.4							でん粉(じゃがいも)						⑤(冷)白玉もち								⑤洗いごぼう																	
さつま揚げ(カット)	6.4							たまねぎ(生)						たまねぎ(生)								つき赤こんにやく(カット)																	
(冷)さやいんげん	6.4							にんじん(皮つき、生)						(冷)とうもろこし								生おろしにんにく(冷)																	
かつお削り節(だし用)	0.64							つきこんにやく(カット)						白ねぎ(生)								三温糖																	
三温糖	1.28							(冷)さやいんげん						乾燥わかめ(カット)								淡口しょうゆ																	
濃口しょうゆ	2.304							かつお削り節(だし用)						中華の素								ごま油																	
本みりん	0.64							三温糖						淡口しょうゆ								濃口しょうゆ																	
米油(炒焼用)	0.384							濃口しょうゆ						食塩								淡口しょうゆ																	
⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	19.2							淡口しょうゆ						こしょう								こしょう																	
たまねぎ(生)	44.8							本みりん						⑤(冷)白玉もち								⑤洗いごぼう																	
にんじん(皮つき、生)	12.8	</																																					



# 3 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10月16日(月)							令和5年10月17日(火)							令和5年10月18日(水)							令和5年10月19日(木)							令和5年10月20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		
炊 ①ごはん								炊 ①ごはん								炊 ①ごはん								炊 ①発芽玄米ごはん																	
炊 ②牛乳								炊 ②牛乳								炊 ②牛乳								炊 ②牛乳																	
揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64							焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	51.2	△	△	△			焼 ③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	64				△				揚 ③水煮大豆(滋賀県産)	19.2	△	△	△													
食塩	0.384							米油(炒焼用)	2.56					清酒	1.536				△				揚 ③焼きちくわ(5mmカット)	12.8	△																
生おろしにんにく(冷)	0.128		△	△	△	△		たまねぎ(生)	12.8					下味	2.56				△				たまねぎ(生)	12.8																	
清酒	1.92			△				青ピーマン(生)	6.4					生おろしにんにく(冷)	0.128		△	△	△	△			食塩	0.128																	
三温糖	0.256							生おろししょうが	0.128			△		三温糖	1.536							薄力粉(1等)	12.8			●															
でん粉(じゃがいも)	10.24							本みりん	1.28					濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△		衣	12.8																	
米油	6.4							清酒	1.28			△		三温糖	0.64							米油	5.12																		
冷 ④きゅうり(生)	51.2							濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	△	冷 ④だいこん(根、皮つき、生)	38.4							冷 ④だいこん(根、皮つき、生)	38.4																	
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			炒 ④れんこん水煮(約3mmスライス)	19.2					冷 ④キャベツ(生)	25.6								にんじん(皮つき、生)	12.8																	
ごま油	0.64							つき赤こんにやく(カット)	12.8					冷 ④緑豆もやし(生)	19.2								きょうな(水菜)草津市産	6.4																	
煮 ⑤おじゃがもちボール	38.4	△	△	△	△			鶏もも肉(ミンチ)	12.8					濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		△		三温糖	0.384																	
たまねぎ(生)	25.6							ごま(いり)	1.28					濃口しょうゆ	0.384								たれ	2.304			●														
にんじん(皮つき、生)	12.8							濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	△	煮 ⑤高野豆腐(1cm角)	12.8							煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	38.4																	
まいたけ(生)	6.4							三温糖	1.28					たまねぎ(生)	38.4								たまねぎ(生)	38.4																	
青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4							本みりん	1.28					はくさい(生)	51.2								はくさい(生)	51.2																	
かつお削り節(だし用)	3.2							ごま油	0.64					青ねぎ(太い物)滋賀県産	12.8								青ねぎ(太い物)滋賀県産	12.8																	
だし用昆布	0.64				△	△		煮 ⑤油揚げ(冷・短冊切り)	6.4					緑豆もやし(生)	25.6	△	△	△					緑豆もやし(生)	25.6																	
食塩	0.384							たまねぎ(生)	32					にんじん(皮つき、生)	19.2								つき赤こんにやく(カット)	19.2																	
淡口しょうゆ	3.84			●				にんじん(皮つき、生)	12.8					洗いごぼう(乱切り)	32								かつお削り節(だし用)	1.92																	
								とうがんと(生)	12.8					干しいたけ(干切り)	0.64								清酒	1.28			△														
								えのきたけ(生)	12.8					(冷)さやいんげん	6.4								三温糖	3.84																	
								青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4					かつお削り節(だし用)	1.92								濃口しょうゆ	6.4	△	△	●	△													
								煮干し(だし用)	3.84				△	三温糖	2.56																										
								みそ(草津市産)	2.56					淡口しょうゆ	5.12																										
								みそ(滋賀県産)	6.4					本みりん	1.28																										
								みそ(国内産)	1.28																																
								煮 ⑥(冷)スイートポテト(1食用)	30	△	△	△																													

○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。)

## 秋季総体



5 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10月30日(月)							令和5年10月31日(火)																																
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ごはん								炊①ごはん																															
②牛乳								②牛乳																															
③きびなごのカレー揚げ								③きびなごのカレー揚げ																															
④ひじきの煮物								④ひじきの煮物																															
⑤さつまいものみそ汁								⑤さつまいものみそ汁																															
⑥プリン(乳・卵未使用)								⑥プリン(乳・卵未使用)																															
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	●																													
揚③きびなご(冷)	44.8					△	△	焼③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64																														
生おろししょうが	0.128				△			バジル(粉)	0.256	△	△	△																											
清酒	1.92				△			食塩	0.384																														
食塩	0.256							食塩	0.384																														
でん粉(じゃがいも)	12.8							こしょう	0.0256	△	△	△	△																										
純カレー粉	0.512	△	△	△	△	△		ぶどう酒(白)	1.28	△																													
米油	6.4							米油(炒焼用)	2.304																														
煮④ひじき	2.304					△	△	冷④洗いごぼう	25.6																														
つき赤こんにゃく(カット)	12.8							きゅうり(生)	6.4																														
れんこん水煮(約3mmスライス)	6.4							(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△																											
(冷)さやいんげん	6.4							まぐろ油漬(レトルト)	6.4	△	△	△	△	△																									
さつまいも揚げ(カット)	6.4	△						ノンエッグマヨネーズ	6.4	△	△	△	△	△	△																								
米油(炒焼用)	0.64							酢	0.64																														
三温糖	1.92							食塩	0.0896																														
濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△		△	食塩	0.0896																														
本みりん	0.384							淡口しょうゆ	0.896																														
煮⑤厚揚げ(約2g)	12.8							煮⑤ベーコン(ショルダー)	10.24	△	△	△																											
さつまいも(皮なし・2cm角)	25.6							たまねぎ(生)	25.6																														
たまねぎ(生)	38.4							かぼちゃ(冷・ペースト)	44.8	△	△	△																											
えのきたけ(生)	12.8							ぶなしめじ(生)	6.4																														
青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4							パセリ(乾)	0.64	△	△	△																											
煮干し(だし用)	3.84					△	△	スープストック	0.64	△	△	△	△	△																									
みそ(草津市産)	2.56							米粉ベシヤメルソース	6.4																														
みそ(滋賀県産)	6.4							(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8																														
みそ(国内産)	1.28							食塩	0.256																														
⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△				こしょう	0.0256	△	△	△																											

○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。)