

# 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11月1日(水)							令和5年11月2日(木)							令和5年11月3日(金)															
																					文化の日															
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)	72							炊	①米(精白米)	72																
										②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●															
									揚	③(冷)カレイ切身	50			△				揚	③鶏むね肉(皮なし、2cm角)	45																
										食塩	0.2								食塩	0.05																
										下味									下味	0.01	△	△	△													
										でん粉(じゃがいも)	8								こしょう	0.01	△	△	△													
										米油	5								清酒	0.5			△													
									炒	④にんじん(皮つき、生)	20							炒	でん粉(じゃがいも)	10																
										まぐろ油漬(レトルト)	8	△	△	△	△	△			米油	5																
										(冷)とうもろこし	10	△	△	△					三温糖	1.8																
										(冷)むき枝豆	5	△							濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		△										
										米油(炒焼用)	0.5								アーモンド(ダイス)	1	△	△	△	△	△	△										
										濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△		△		でん粉(じゃがいも)	0.3																
										三温糖	0.3																									
										食塩	0.05								④キャベツ(生)	30																
										こしょう	0.01	△	△	△					緑豆もやし(生)	10																
									煮	⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	10							煮	花かつお	0.3																
										たまねぎ(生)	30								三温糖	0.3																
										にんじん(皮つき、生)	10								淡口しょうゆ	1.8		●														
										米粉麺	5								たれ																	
										ぶなしめじ(生)	10								⑤厚揚げ(約10g)	15																
										乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△				にんじん(皮つき、生)	30																
										青ねぎ(細い物)(草津市産)	5								じゃがいも(生)	55																
										かつお削り節(だし用)	2.5								洗いごぼう(乱切り)	10																
										だし用昆布	0.5			△	△				角切りこんにやく(1.5cm角)	20																
										淡口しょうゆ	3		●						(冷)さやいんげん	10																
										食塩	0.3								かつお削り節(だし用)	1																
																			三温糖	2																
																			みそ(国内産)	2																
																			みそ(滋賀県産)	3																
																			濃口しょうゆ	1	△	△	●	△		△										
																			本みりん	0.5																
																			清酒	0.5				△												

○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年生のものであります。

# 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11月6日(月)							令和5年11月7日(火)							令和5年11月8日(水)							令和5年11月9日(木)							令和5年11月10日(金)														
①ごはん ②牛乳 ③開きさんまの塩焼き ④水菜と白菜のおひたし ⑤さつまいものみそ汁							①ごはん ②牛乳 ③鶏肉のから揚げ ④春雨のゆず和え ⑤さといものうま煮							①ごはん ②牛乳 ③豚肉とじゃがいものたれがらめ ④れんこんのきんぴら ⑤けんちん汁							①麦入りごはん ②牛乳 ③ハンバーグケチャップソース ④だいこんサラダ ⑤チキンカレー							①ごはん ②牛乳 ③あじの磯辺揚げ ④キャベツとツナの和え物 ⑤豚じゃが														
炊	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	炊	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	炊	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	炊	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	①米(精白米)	72							炊	①米(精白米)	72							炊	①米(精白米)	62.8						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	●							おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2		△					②牛乳(飲用)	206	●				
焼	③(冷)さんま(開き)1/2カット・25g	50					△		揚	③鶏むね肉(皮なし、2cm角)	50							揚	③じゃがいも(生)	25						焼	③オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△	△	揚	③(冷)あじ切身	50						
	食塩	下味 0.2								食塩	0.1								豚もも肉(2cm角切)	25	△	△	△	△	△		清酒	1					△									
	米油(炒焼用)	1.5								生おろしにんにく(冷)	0.1	△	△	△	△				食塩	0.05							濃口しょうゆ	0.1	△	△	△	△										
冷	④きょうな(水菜)草津市産	5							冷	生おろししょうが	0.2		△						こしょう	0.01	△	△	△			冷	④きょうな(水菜)草津市産	5														
	はくさい(生)	40							冷	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△			でん粉(じゃがいも)	6							はくさい(生)	40														
	にんじん(皮つき、生)	5								清酒	1		△						米油	5					△		にんじん(皮つき、生)	5														
	三温糖	0.3								でん粉(じゃがいも)	8								本みりん	0.5							三温糖	0.3														
	淡口しょうゆ	1.8								米油	5								三温糖	1.5							淡口しょうゆ	1.8	●													
煮	⑤油揚げ(冷・短冊切り)	5							冷	④春雨 カット	5								④さつま揚げ(カット)	3	△					煮	⑤油揚げ(冷・短冊切り)	5														
	さつまいも(皮つき・1.5cm角)	30								にんじん(皮つき、生)	8								にんじん(皮つき、生)	10							さつまいも(皮つき・1.5cm角)	30														
	たまねぎ(生)	20								チンゲンサイ(生)	20								にんじん(皮つき、生)	10							たまねぎ(生)	20														
	にんじん(皮つき、生)	10								濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△			れんこん水煮(約3mmスライス)	15							にんじん(皮つき、生)	10														
	青ねぎ(細い物)(草津市産)	5								三温糖	0.3								つきごんにやく(カット)	15							たまねぎ(生)	35														
	煮干し(だし用)	3					△	△		ゆず(果汁)	0.5								ごま(いり)	1.5							にんじん(皮つき、生)	20														
	みそ(草津市産)	2								米油(炒焼用)	0.3								濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△	△		じゃがいも(生)	45														
	みそ(滋賀県産)	5								食塩	0.02								三温糖	1							(冷)さやいんげん	5														
	みそ(国内産)	1								⑤焼きちくわ(1cmカット)	3	△							本みりん	1							(冷)白いんげん豆(ペースト)	10														
										にんじん(皮つき、生)	30								ごま油	0.5							米油(炒焼用)	0.1														
										(冷)がんとどき(約4g)	15	△	△	△	△	△			豆腐(冷・サイコロ)	15							カレーウ(アレルギーフリー)	10														
										つきごんにやく(カット)	25								にんじん(皮つき、生)	5							カレーウ中辛(アレルギーフリー)	2		△	△		△									
										(冷)里芋	40								洗いごぼう	5							純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△									
										ぶなしめじ(生)	10								だいこん(根、皮つき、生)	10							食塩	0.05														
										(冷)むき枝豆	3		△						さといも(スライス)	20							だし用昆布	0.5				△	△									
										かつお削り節(だし用)	1								油揚げ(冷・短冊切り)	5																						
										三温糖	2								青ねぎ(細い物)(草津市産)	5																						
										濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	△			かつお削り節(だし用)	2.5																						
										淡口しょうゆ	2			●					淡口しょうゆ	3																						
										本みりん	1								食塩	0.3																						
																			淡口しょうゆ	3																						

○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、アレルゲン等をご確認ください。

令和5年11月13日(月)							令和5年11月14日(火)							令和5年11月15日(水)							令和5年11月16日(木)							令和5年11月17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厚揚げのそぼろあんかけ							③さわらの照り焼き							③ホキの甘酢あんかけ							③豚肉の南部焼き							③ちくわとさつまいもの青花揚げ											
④小松菜のごま和え							④ごぼうの炒め煮							④もやしときゅうりの和え物							④みぶ菜とはくさいの和え物							④赤こんにゃくのそぼろ煮											
⑤豚肉と大根の煮物							⑤わかめと玉ねぎのみそ汁							⑤マーボー豆腐							⑤がんもどきと根菜の煮物							⑤かしのじゅんじゅん											
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)	72					
	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厚揚げ(約10g)	45						焼	③(冷)さわら切身	50			△			揚	③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	40						焼	③豚もも肉(2cm角切)	40	△	△	△			揚	③焼きちくわ(5mmカット)	10	△				
	米油	5							食塩 下味	0.1						清酒 下味	1	△					たまねぎ(生)	10							さつまいも(皮つき・千切り)	12							
	鶏もも肉(ミンチ)	15							米油(炒焼用)	1						でん粉(じゃがいも)	10						生おろししょうが	0.1	△					たまねぎ(生)	12								
	白ねぎ(生)	3							生おろししょうが	0.2	△					米油	4						清酒	0.5	△					青花粉	0.06								
	生おろししょうが	0.2	△						本みりん	0.5						酢	1.8	△					濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		でん粉(じゃがいも)	0.1							
	清酒	0.5	△						三温糖	1	△					濃口しょうゆ	1.5						本みりん	0.5							食塩	0.1							
	三温糖	1							三温糖	1						濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△	△		三温糖	0.5							薄力粉(1等)	10	●					
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		でん粉(じゃがいも)	0.3						ごま(いら)	1.5							米油	5						
	本みりん	0.5							でん粉(じゃがいも)	0.3						米油(炒焼用)	1						米油(炒焼用)	1															
	でん粉(じゃがいも)	0.4																																					
冷	④こまつな(生)	30						冷	④鶏もも肉(ミンチ)	10						冷	④きゅうり(生)	20						冷	④壬生菜(生)(草津市産)	5						煮	④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	30					
	緑豆もやし(生)	10							にんじん(皮つき、生)	10							緑豆もやし(生)	20							はくさい(生)	35							豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△		
	にんじん(皮つき、生)	5							つきこんにゃく(カット)	10							にんじん(皮つき、生)	5						にんじん(皮つき、生)	10							こまつな(生)	5						
	白すりごま	1							洗いごぼう	15							清酒	1.7						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		三温糖	1.8						
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		三温糖	1.7						濃口しょうゆ	1	△					濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△	△		濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△	△		
	三温糖	0.3							清酒	1			△			本みりん	0.5						三温糖	0.3							本みりん	0.5							
									濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△	△																								
									本みりん	0.5																													
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△										煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	13	△	△	△			煮	⑤(冷)がんもどき(約4g)	20	△	△	△	△	△	煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	20						
	にんじん(皮つき、生)	25							にんじん(皮つき、生)	20							にんじん(皮つき、生)	20							焼きちくわ(1cmカット)	10	△						たまねぎ(生)	35					
	だいこん(根、皮つき、生)	55							たまねぎ(生)	30							たまねぎ(生)	40							にんじん(皮つき、生)	30							はくさい(生)	35					
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20							乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△		干しいたけ(千切り)	0.3							角切りこんにゃく(1.5cm角)	20							にんじん(皮つき、生)	15						
	(冷)さやいんげん	10							煮干し(だし用)	3			△	△		豆腐(冷・サイコロ)	65							れんこん水煮(乱切り)	20							ぶなしめじ(生)	5						
	かつお削り節(だし用)	1							みそ(草津市産)	2						青ねぎ(細い物)(草津市産)	5	0.1		△				洗いごぼう(乱切り)	20							青ねぎ(太い物)(草津市産)	10						
	三温糖	2							みそ(滋賀県産)	5						生おろししょうが	0.1			△			洗いごぼう(だし用)	1							洗いごぼう	5							
	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	△		みそ(国内産)	1						中華の素	0.5	△	△	△	△	△		濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		焼き豆腐	20						
	淡口しょうゆ	1.5			●											三温糖	1							三温糖	2							清酒	0.5				△		
	本みりん	0.5														赤みそ	4							三温糖	2.5							三温糖	2.5						
																食塩	0.05							本みりん	0.5							淡口しょうゆ	2			●			
																濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		かつお削り節(だし用)	1							濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	△	
																豆板醤(1kg入)	0.1																						
																でん粉(じゃがいも)	1																						
									⑥柿(1食用)	40																													

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。



# 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、アレルゲン等をご確認ください。

令和5年11月27日(月)										令和5年11月28日(火)										令和5年11月29日(水)										令和5年11月30日(木)																				
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																				
③鶏肉の照り焼き										③きびなごの香味揚げ										③豚肉ときのこのつけ焼き										③鶏だんごのねぎだれかけ																				
④きわかめの和え物										④切り干し大根の煮物										④ブロッコリーのおかかあえ										④五目煮豆																				
⑤厚揚げとじゃがいもの煮物										⑤いもだんご汁										⑤高野豆腐の煮物										⑤沢煮わん																				
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花											
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																		
②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●									②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●																	
焼 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45									揚 ③きびなご(冷)	30				△	△					焼 ③豚もも肉(2cm角切)	40	△	△	△						揚 ③(冷)チキンミートボール	40	△	△	△															
生おろししょうが	0.15			△						清酒	1			△							ぶなしめじ(生)	10									米油	4																		
清酒	0.5			△						濃口しょうゆ	1.3	△	△	●	△					△	生おろしにんにく(冷)	0.1	△	△	△	△					青ねぎ(細い物)(草津市産)	2																		
濃口しょうゆ	0.7	△	△	●	△				△	でん粉(じゃがいも)	8	△	△	△	△						清酒	0.5			△						濃口しょうゆ	1	△	△	●	△				△	三温糖	1								
本みりん	0.5									パセリ(乾)	0.1	△	△	△	△					△	濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△				△	三温糖	0.5																		
米油(炒焼用)	0.5									米油	4										三温糖	0.5									本みりん	0.5									本みりん	0.5								
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				△	④切り干し大根	4										米油(炒焼用)	1.2									でん粉(じゃがいも)	0.3									冷 ④ブロッコリー(生)	15								
三温糖	1								煮	さつま揚げ(カット)	12	△									キャベツ(生)	20									⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	20																		
本みりん	0.5									にんじん(皮つき、生)	10										にんじん(皮つき、生)	5									おじゃがもちボール	25	△	△	△	△				△										
でん粉(じゃがいも)	0.3									(冷)さやいんげん	5										かつお削り節(だし用)	0.5									洗いごぼう	5																		
冷 ④緑豆もやし(生)	30									かつお削り節(だし用)	0.5										三温糖	1									たまねぎ(生)	15																		
にんじん(皮つき、生)	8									濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△					△	濃口しょうゆ	0.3									にんじん(皮つき、生)	20																		
くきわかめ(冷凍)	1.5									本みりん	0.5										花かつお	0.5									たけのこ水煮	15																		
三温糖	0.3									⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	15										角切りこんにやく(1.5cm角)	20									(冷)さやいんげん	10																		
淡口しょうゆ	1.8			●						煮 ⑤厚揚げ(約10g)	30										(冷)さやいんげん	10									かつお削り節(だし用)	1.2									だし用昆布	0.5								
煮 ⑤厚揚げ(約10g)	30									三温糖	3										かつお削り節(だし用)	0.9									三温糖	0.5									三温糖	3								
にんじん(皮つき、生)	15									濃口しょうゆ	3	△	△	●	△					△	三温糖	1.2									濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				△										
じゃがいも(生)	45									淡口しょうゆ	2			●							濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				△	三温糖	0.2																		
たまねぎ(生)	30									本みりん	0.5										本みりん	0.5									かつお削り節(だし用)	2																		
角切りこんにやく(1.5cm角)	15									食塩	0.3										食塩	0.1									だし用昆布	0.5																		
(冷)さやいんげん	10																			淡口しょうゆ	3								△	三温糖	0.2																			
かつお削り節(だし用)	1.2																			淡口しょうゆ	3								●	かつお削り節(だし用)	2																			
三温糖	3																			食塩	0.1									三温糖	0.5																			
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△				△																					だし用昆布	0.5																			
淡口しょうゆ	2			●																										淡口しょうゆ	3																			
本みりん	0.5																													食塩	0.1																			

○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。