

# 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)											
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
								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					
									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							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							④キャベツ(生)	30					
									食塩	0.05							緑豆もやし(生)	10					
									こしょう	0.01	△	△	△				花かつお	0.3					
								煮	⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	10							三温糖	0.3					
									たまねぎ(生)	30							淡口しょうゆ	1.8		●			
									にんじん(皮つき、生)	10								⑤厚揚げ(約10g)	15				
									米粉麺	5								にんじん(皮つき、生)	30				
									ぶなしめじ(生)	10								じゃがいも(生)	55				
									乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△				洗いごぼう(乱切り)	10				
									青ねぎ(細い物)(草津市産)	5								角切りこんにゃく(1.5cm角)	20				
									かつお削り節(だし用)	2.5								(冷)さやいんげん	10				
									だし用昆布	0.5			△	△				かつお削り節(だし用)	1				
									淡口しょうゆ	3		●						三温糖	2				
									食塩	0.3								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										
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	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								
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(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										食塩	0.05									米油(炒焼用)	0.5									清酒	1								
米油(炒焼用)	1.5									生おろしにんにく(冷)	0.1	△	△	△	△						こしょう	0.01	△	△	△						トマトケチャップ(3kg入)	6	△								食塩	0.1								
冷④きょうな(水菜)草津市産	5									濃口しょうゆ	下味 0.2	△	△	●	△		△				でん粉(じゃがいも)	6									三温糖	0.5									生おろししょうが	0.1								
はくさい(生)	40									清酒	1				△						米油	5									ウスターソース	たれ 0.2	△	△	△	△	△	△			でん粉(じゃがいも)	6								
にんじん(皮つき、生)	5									でん粉(じゃがいも)	8										本みりん	たれ 0.5									青のり	0.1					△	△												
三温糖	たれ 0.3									米油	5										三温糖	1.5									米油	5																		
淡口しょうゆ	1.8									冷④春雨 カット	5										冷④だいこん(根、皮つき、生)	30								きゅうり(生)	10																			
煮⑤油揚げ(冷・短冊切り)	5									にんじん(皮つき、生)	8										きゅうり(生)	10									にんじん(皮つき、生)	5																		
さつまいも(皮つき・1.5cm角)	30									チンゲンサイ(生)	20										にんじん(皮つき、生)	5	△	△	△	△	△	△			たまねぎ(生)	20																		
たまねぎ(生)	20									濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		△				れんこん水煮(約3mmスライス)	15									たまねぎ(生)	35																		
にんじん(皮つき、生)	10									三温糖	0.3										つきごんにやく(カット)	15									にんじん(皮つき、生)	20																		
青ねぎ(細い物)(草津市産)	5									ゆず(果汁)	たれ 0.5										ごま(いり)	1.5									じゃがいも(生)	45																		
煮干し(だし用)	3					△	△			米油(炒焼用)	0.3										濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△		△			(冷)さやいんげん	5																		
みそ(草津市産)	2									食塩	0.02										三温糖	1									(冷)白いんげん豆(ペースト)	10																		
みそ(滋賀県産)	5									煮⑤焼きちくわ(1cmカット)	3	△									本みりん	1									米油(炒焼用)	0.1																		
みそ(国内産)	1									にんじん(皮つき、生)	30										ごま油	0.5									カレーウ(アレルギーフリー)	10																		
										(冷)がんとどぎ(約4g)	15	△	△	△	△	△					煮⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	5									カレーウ中辛(アレルギーフリー)	2		△	△				△											
										つきごんにやく(カット)	25										豆腐(冷・サイコロ)	15									純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△	△												
										(冷)里芋	40										洗いごぼう	5									食塩	0.05																		
										ぶなしめじ(生)	10										だいこん(根、皮つき、生)	10																												
										(冷)むき枝豆	3		△								さといも(スライス)	20																												
										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																												
																					だし用昆布	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(●・△)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、アレルギー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	生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花	生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花	生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花	生																							
炊①米(精白米)	72									炊	炊①米(精白米)	72										炊	炊①米(精白米)	72										炊	炊①米(精白米)	72										炊																				
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	揚③きびなご(冷)	30				△	△					揚	揚③豚もも肉(2cm角切)	40	△	△	△							揚	揚③(冷)チキンミートボール	40	△	△	△							揚																				
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	△	△	●	△					△																						
本みりん	0.5										パセリ(乾)	0.1	△	△	△	△						△	濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△					△	三温糖	1																															
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										たれ	0.5									
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					煮	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										さつま揚げ(カット)	12	△										キャベツ(生)	20										④水煮大豆(滋賀県産)	13	△	△	△																												
本みりん	0.5										にんじん(皮つき、生)	10											にんじん(皮つき、生)	20										にんじん(皮つき、生)	5																															
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										さつま揚げ(カット)	5	△																														
冷④緑豆もやし(生)	30									冷	かつお削り節(だし用)	0.5											三温糖	1										つきこんにやく(カット)	10																															
にんじん(皮つき、生)	8										濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△						△	(冷)さやいんげん	5										かつお削り節(だし用)	0.9																															
きわかめ(冷凍)	1.5										本みりん	0.5											三温糖	0.3										三温糖	1.2										濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					△											
三温糖	0.3										煮⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	20										煮	花かつお	0.5										⑤豚もも肉(スライス)	20	△	△	△																												
淡口しょうゆ	1.8				●						おじゃがもちボール	25	△	△	△	△							⑤高野豆腐(1cm角)	7										にんじん(皮つき、生)	20																															
煮⑤厚揚げ(約10g)	30									煮	洗いごぼう	5											たまねぎ(生)	35										たけのこ水煮	15																															
にんじん(皮つき、生)	15										たまねぎ(生)	15											角切りこんにやく(1.5cm角)	20										角切りこんにやく(1.5cm角)	20																															
じゃがいも(生)	45										にんじん(皮つき、生)	5											(冷)さやいんげん	10										(冷)さやいんげん	10																															
たまねぎ(生)	30										青ねぎ(細い物)(草津市産)	5											かつお削り節(だし用)	1.2										だし用昆布	1										かつお削り節(だし用)	2																				
角切りこんにやく(1.5cm角)	15										かつお削り節(だし用)	2.5											三温糖	3										だし用昆布	0.5																															
(冷)さやいんげん	10										淡口しょうゆ	3				●							淡口しょうゆ	3									△	三温糖	0.5									△																						
かつお削り節(だし用)	1.2										本みりん	0.5											淡口しょうゆ	4.5				●						だし用昆布	0.5																															
三温糖	3										食塩	0.3											本みりん	0.5										淡口しょうゆ	3									●																						
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△					△																								食塩	0.1																															
淡口しょうゆ	2				●																																																													
本みりん	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年生のものです。