

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	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
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)											
①ごはん						①ごはん						文化の日											
②牛乳						②牛乳																	
③カレイのから揚げ						③鶏むね肉(皮なし、2cm角)																	
④にんじんとツナの炒め物						④キャベツともやしのおかか和え																	
⑤米粉麺入りすまし汁						⑤厚揚げと野菜のみそ煮																	
炊						炊																	
①米(精白米)						①米(精白米)																	
②牛乳(飲用)						②牛乳(飲用)																	
揚						揚																	
③(冷)カレイ切身						③鶏むね肉(皮なし、2cm角)																	
食塩						食塩																	
下味						下味																	
でん粉(じゃがいも)						こしょう																	
米油						清酒																	
炒						炒																	
④にんじん(皮つき、生)						④にんじん(皮つき、生)																	
まぐろ油漬(レトルト)						まぐろ油漬(レトルト)																	
(冷)とうもろこし						(冷)とうもろこし																	
(冷)むき枝豆						(冷)むき枝豆																	
米油(炒焼用)						米油(炒焼用)																	
濃口しょうゆ						濃口しょうゆ																	
三温糖						三温糖																	
食塩						食塩																	
こしょう						こしょう																	
煮						煮																	
⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)						⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)																	
たまねぎ(生)						たまねぎ(生)																	
にんじん(皮つき、生)						にんじん(皮つき、生)																	
米粉麺						米粉麺																	
ぶなしめじ(生)						ぶなしめじ(生)																	
乾燥わかめ(カット)						乾燥わかめ(カット)																	
青ねぎ(細い物)(草津市産)						青ねぎ(細い物)(草津市産)																	
かつお削り節(だし用)						かつお削り節(だし用)																	
だし用昆布						だし用昆布																	
淡口しょうゆ						淡口しょうゆ																	
食塩						食塩																	
冷						冷																	
④キャベツ(生)						④キャベツ(生)																	
緑豆もやし(生)						緑豆もやし(生)																	
花かつお						花かつお																	
三温糖						三温糖																	
淡口しょうゆ						淡口しょうゆ																	
たれ						たれ																	
煮						煮																	
⑤厚揚げ(約10g)						⑤厚揚げ(約10g)																	
にんじん(皮つき、生)						にんじん(皮つき、生)																	
じゃがいも(生)						じゃがいも(生)																	
洗いごぼう(乱切り)						洗いごぼう(乱切り)																	
角切りこんにゃく(1.5cm角)						角切りこんにゃく(1.5cm角)																	
(冷)さやいんげん						(冷)さやいんげん																	
かつお削り節(だし用)						かつお削り節(だし用)																	
三温糖						三温糖																	
みそ(国内産)						みそ(国内産)																	
みそ(滋賀県産)						みそ(滋賀県産)																	
濃口しょうゆ						濃口しょうゆ																	
本みりん						本みりん																	
清酒						清酒																	

○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。)

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 ⑥小魚(中学校のみ)										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米(精白米)	92.16							炊①米(精白米)	92.16							炊①米(精白米)	92.16							炊①米(精白米)	80.384							炊①米(精白米)	92.16																
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	●																
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)	64							揚③じゃがいも(生)	32							焼③オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△		揚③(冷)あじ切身	70																	
食塩	0.256							食塩	0.128							食塩	0.064	△	△	△				米油(炒焼用)	0.64	△	△	△	△	△	清酒	1.28																	
米油(炒焼用)	1.92							生おろしにんにく(冷)	0.128	△	△	△	△			生おろししょうが	0.256	△						下味	0.128	△	△	●	△	△	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△												
冷④きょうな(水菜)草津市産	6.4							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△		清酒	1.28	△						三温糖	0.384					濃口しょうゆ	0.128																		
はくさい(生)	51.2							清酒	1.28		△					でん粉(じゃがいも)	10.24							ウスターソース	0.256	△	△	△	△	でん粉(じゃがいも)	7.68																		
にんじん(皮つき、生)	6.4							米油	6.4							本みりん	0.64	△	△	●	△	△		たれ	0.256	△	△	△	でん粉(じゃがいも)	0.384																			
三温糖	0.384							米油	6.4							三温糖	1.92							青のり	0.128				衣	0.128			△	△															
淡口しょうゆ	2.304	●						冷④春雨 カット	6.4							炒④さつまいも(カット)	10	△						冷④だいこん(根、皮つき、生)	38.4				冷④キャベツ(生)	38.4																			
煮⑤油揚げ(冷・短冊切り)	6.4							にんじん(皮つき、生)	10.24							にんじん(皮つき、生)	12.8							きゅうり(生)	12.8				にんじん(皮つき、生)	6.4																			
さつまいも(皮つき・1.5cm角)	38.4							チンゲンサイ(生)	25.6							れんこん水煮(約3mmスライス)	19.2							にんじん(皮つき、生)	6.4			フレンチドレッシング	6.4	△	△	△	△	△	△														
たまねぎ(生)	25.6							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△		つきこんにやく(カット)	19.2							食塩	0.064			食塩	0.064																				
にんじん(皮つき、生)	12.8							三温糖	0.384							ごま(いり)	1.92							煮⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25			たまねぎ(生)	44.8																				
青ねぎ(細い物)(草津市産)	6.4							ゆず(果汁)	0.64							濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△		にんじん(皮つき、生)	25.6			じゃがいも(生)	57.6																				
煮干し(だし用)	3.84						△	米油(炒焼用)	0.384							三温糖	1.28							(冷)さやいんげん	6.4			たまねぎ(生)	1.024	△																			
みそ(草津市産)	2.56							食塩	0.0256							本みりん	1.28							煮⑤鶏もも肉(スライス)	20	△	△	△	にんじん(皮つき、生)	12.8																			
みそ(滋賀県産)	6.4							煮⑤焼きちくわ(1cmカット)	3.84	△						ごま油	0.64							にんじん(皮つき、生)	12.8			たまねぎ(生)	44.8																				
みそ(国内産)	1.28							にんじん(皮つき、生)	38.4							豆腐(冷・サイコロ)	19.2							みそ(滋賀県産)	6.4			つきこんにやく(カット)	25.6																				
								(冷)がんもどき(約4g)	19.2	△	△	△	△	△		にんじん(皮つき、生)	6.4							みそ(国内産)	1.28			じゃがいも(生)	70.4																				
								つきこんにやく(カット)	32							洗いごぼう	6.4							かつお削り節(だし用)	1.28			(冷)さやいんげん	12.8																				
								(冷)里芋	51.2							だいこん(根、皮つき、生)	12.8							三温糖	3.2			かつお削り節(だし用)	1.28																				
								ぶなしめじ(生)	12.8							さといも(スライス)	25.6							濃口しょうゆ	5.76	△	△	●	△	△																			
								(冷)むき枝豆	3.84	△					油揚げ(冷・短冊切り)	6.4								淡口しょうゆ	1.28			本みりん	1.28			●																	
								かつお削り節(だし用)	1.28						青ねぎ(細い物)(草津市産)	6.4								本みりん	1.28																								
								三温糖	2.56						かつお削り節(だし用)	3.2																																	
								濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△		淡口しょうゆ	3.84																																
								淡口しょうゆ	2.56			●				食塩	0.384																																
								本みりん	1.28							だし用昆布	0.64																																

○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。)

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)										
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赤こんにやくのそぼろ煮										
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かしわのじゅんじゅん										
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生
炊 ①米(精白米)	92.16						炊 ①米(精白米)	92.16						炊 ①米(精白米)	92.16						炊 ①米(精白米)	92.16						炊 ①米(精白米)	92.16					
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	●				
揚 ③厚揚げ(約10g)	50						焼 ③(冷)さわら切身	70			△			揚 ③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	65						焼 ③豚もも肉(2cm角切)	58	△	△	△			揚 ③焼きちくわ(5mmカット)	12.8	△				
米油	6.4						食塩	0.128						清酒	1.28		△				たまねぎ(生)	12.8						さつまいも(皮つき・千切り)	15.36					
鶏もも肉(ミンチ)	19.2						米油(炒焼用)	1.28						でん粉(じゃがいも)	12.8						生おろししょうが	0.128		△				たまねぎ(生)	15.36					
白ねぎ(生)	3.84						生おろししょうが	0.256			△			米油	5.12						清酒	0.64		△	△			青花粉	0.0768					
生おろししょうが	0.256			△			本みりん	0.64				△		酢	2.304			△			濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	でん粉(じゃがいも)	0.128					
清酒	0.64			△			清酒	1.28			△			三温糖	1.92						本みりん	0.64						食塩	0.128					
三温糖	1.28			たれ			三温糖	1.28			たれ			濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△	△	三温糖	0.64						薄力粉(1等)	12.8			●		
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	でん粉(じゃがいも)	0.384						ごま(いり)	1.92						米油	6.4					
本みりん	0.64						でん粉(じゃがいも)	0.384						④きゅうり(生)	25.6						米油(炒焼用)	1.28						④角切り赤こんにやく(1.5cm角)	38.4					
でん粉(じゃがいも)	0.512						④鶏もも肉(ミンチ)	12.8						④壬生菜(生)(草津市産)	6.4						④こまつな(生)	38.4						④豚もも肉(ミンチ)	20	△	△	△		
冷 ④こまつな(生)	38.4						にんじん(皮つき、生)	12.8						はくさい(生)	44.8						緑豆もやし(生)	12.8						こまつな(生)	6.4					
緑豆もやし(生)	12.8						つきこんにやく(カット)	12.8						にんじん(皮つき、生)	12.8						にんじん(皮つき、生)	6.4						三温糖	2.304					
にんじん(皮つき、生)	6.4						洗いごぼう	19.2						濃口しょうゆ	2.304			●			濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	△
白すりごま	1.28						三温糖	2.176						三温糖	0.384						三温糖	0.384						本みりん	0.64					
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	清酒	1.28			△			⑤豚もも肉(ミンチ)	16.64	△	△	△			⑤(冷)がんもどき(約4g)	25.6	△	△	△	△	△	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25.6					
三温糖	0.384			たれ			濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△	にんじん(皮つき、生)	25.6						焼きちくわ(1cmカット)	12.8	△					たまねぎ(生)	44.8					
煮 ⑤豚もも肉(スライス)	35	△	△	△			本みりん	0.64						たまねぎ(生)	51.2						にんじん(皮つき、生)	38.4						はくさい(生)	44.8					
にんじん(皮つき、生)	25.6						⑤油揚げ(冷・短冊切り)	10.24						たけのこ水煮(千切り)	12.8						角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6						にんじん(皮つき、生)	19.2					
だいこん(根、皮つき、生)	70.4						たまねぎ(生)	38.4						干しいたけ(千切り)	0.384						れんこん水煮(乱切り)	25.6						にんじん(皮つき、生)	6.4					
角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6						にんじん(皮つき、生)	6.4						豆腐(冷・サイコロ)	83.2						洗いごぼう(乱切り)	25.6						ぶなしめじ(生)	6.4					
(冷)さやいんげん	12.8						青ねぎ(細い物)(草津市産)	6.4						青ねぎ(冷・サイコロ)	6.4						(冷)さやいんげん	12.8						青ねぎ(太い物)(草津市産)	12.8					
かつお削り節(だし用)	1.28						青ねぎ(細い物)(草津市産)	6.4						中華の素	0.64	△	△	△	△	△	濃口しょうゆ	6.4	△	△	●	△	△	洗いごぼう	6.4					
三温糖	2.56						乾燥わかめ(カット)	0.64			△	△		三温糖	1.28						三温糖	2.56						焼き豆腐	25.6					
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	煮干し(だし用)	3.84			△	△		赤みそ	5.12						本みりん	0.64						清酒	0.64				△	
淡口しょうゆ	1.92			●			みそ(草津市産)	2.56						食塩	0.064						かつお削り節(だし用)	1.28						三温糖	3.2					
本みりん	0.64						みそ(滋賀県産)	6.4						濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	濃口しょうゆ	2.56				●		淡口しょうゆ	3.2					
							みそ(国内産)	1.28						豆板醤(1kg入)	0.128						濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△
							⑥柿(1食用)	40						でん粉(じゃがいも)	1.28																			

○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。)

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	②牛乳	③鶏肉の照り焼き	④くきわかめの和え物	⑤厚揚げとじゃがいもの煮物			①ごはん	②牛乳	③きびなごの香味揚げ	④切り干し大根の煮物	⑤いもだんご汁			①ごはん	②牛乳	③豚肉ときのこのつけ焼き	④ブロッコリーのおかかあえ	⑤高野豆腐の煮物			①ごはん	②牛乳	③鶏だんごのねぎだれかけ	④五目煮豆	⑤沢煮わん	⑥小魚(中学校のみ)	
食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば
炊 ①米(精白米)	92.16						炊 ①米(精白米)	92.16						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	●					②牛乳(飲用)	206	●					②牛乳(飲用)	206	●				
焼 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	65						揚 ③きびなご(冷)	40			△	△		焼 ③豚もも肉(2cm角切)	58	△	△	△			揚 ③(冷)チキンミートボール	60	△	△	△		
生おろししょうが	0.192			△			清酒	1.28			△			ぶなしめじ(生)	12.8						米油	5.12					
清酒	0.64			△			濃口しょうゆ	1.664	△	△	●	△	△	生おろしにんにく(冷)	0.128	△	△	△	△		青ねぎ(細い物)(草津市産)	2.56					
濃口しょうゆ	0.896	△	△	●	△	△	でん粉(じゃがいも)	10.24						清酒	0.64			△			濃口しょうゆ	1.28	△	△	●	△	△
本みりん	0.64						パセリ(乾)	0.128	△	△	△			濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	△	三温糖	1.28					
米油(炒焼用)	0.64						米油	5.12						三温糖	0.64						本みりん	0.64					
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	④切り干し大根	5.12						本みりん	0.64						でん粉(じゃがいも)	0.512					
三温糖	1.28						さつま揚げ(カット)	15.36	△					米油(炒焼用)	1.536						④水煮大豆(滋賀県産)	16.64	△	△	△		
本みりん	0.64						にんじん(皮つき、生)	12.8						冷 ④ブロッコリー(生)	19.2						にんじん(皮つき、生)	6.4					
でん粉(じゃがいも)	0.384						(冷)さやいんげん	6.4						キャベツ(生)	25.6						さつま揚げ(カット)	6.4	△				
冷 ④緑豆やし(生)	38.4						かつお削り節(だし用)	0.64						にんじん(皮つき、生)	6.4						つきこんにやく(カット)	12.8					
にんじん(皮つき、生)	10.24						三温糖	1.28						濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	(冷)さやいんげん	6.4					
くきわかめ(冷凍)	1.92						濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△	三温糖	0.384						かつお削り節(だし用)	1.152					
三温糖	0.384						本みりん	0.64						花かつお	0.64						三温糖	1.536					
淡口しょうゆ	2.304			●			煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	25.6						煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	19.2						濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△
煮 ⑤厚揚げ(約10g)	38.4						おじゃがもちボール	32	△	△	△	△		高野豆腐(1cm角)	8.96						三温糖	1.536					
にんじん(皮つき、生)	19.2						洗いごぼう	6.4						たまねぎ(生)	44.8						濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△
じゃがいも(生)	57.6						たまねぎ(生)	19.2						にんじん(皮つき、生)	25.6						淡口しょうゆ	3.84					
たまねぎ(生)	38.4						にんじん(皮つき、生)	6.4						たけのこ水煮	19.2						本みりん	0.64					
角切りこんにやく(1.5cm角)	19.2						青ねぎ(細い物)(草津市産)	6.4						角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6						食塩	0.384					
(冷)さやいんげん	12.8						かつお削り節(だし用)	3.2						(冷)さやいんげん	12.8												
かつお削り節(だし用)	1.536						だし用昆布	0.64				△	△	かつお削り節(だし用)	2.56						三温糖	3.84					
三温糖	3.84						淡口しょうゆ	3.84			●			三温糖	3.84						淡口しょうゆ	3.84					
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	本みりん	0.64						淡口しょうゆ	5.76						食塩	0.128					
淡口しょうゆ	2.56			●			食塩	0.384						本みりん	0.64						⑥小魚(1食用)	5	△	△	△	△	
本みりん	0.64																										

○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。)