

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6年1月15日(月)										令和6年1月16日(火)										令和6年1月17日(水)										令和6年1月18日(木)										令和6年1月19日(金)																			
①麦入りごはん ②牛乳 ③白身魚のパン粉焼き ④春雨サラダ ⑤チキンカレー										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げのねぎだれかけ ④かぶの昆布あえ ⑤豚肉とさつまいものうま煮										①ごはん ②牛乳 ③あじの塩こうじ焼き ④切干大根の煮物 ⑤豚汁 ⑥手巻きのみ										①ごはん ②牛乳 ③豚肉の竜田揚げ ④五目きんぴら ⑤すまし汁 ⑥小魚アーモンド										①減量食パン ②牛乳 ③ハンバーグきのこソースかけ ④白菜サラダ ⑤じゃがいものクリームスープ ⑥いちごジャム																			
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落花生										
炊 ①米(精白米)	80.384									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減量食パン	75	△	●	●	△	△	△	△	△										
炊 おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△						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)	57.6									揚 ③(冷)あじ切身	70				△	△				揚 ③豚もも肉(2cm角切)	64		△	△	△					揚 ③オールポークハンバーグ	80		△	△	△	△	△	△											
焼 ③(冷)ホキ切身	70	△	△	△						揚 米油	5.12									揚 塩こうじ	3.84				△	△	△	△		揚 生おろしにんにく(冷)	0.128		△	△	△	△	△	△		揚 米油(炒焼用)	1.92				△					揚 濃口しょうゆ	2.56		△	●	△			△	
焼 食塩	0.256									揚 清酒	1.28			△						揚 下味	2.56			△						揚 清酒	1.28			△						揚 清酒	1.28			△															
焼 こしょう	0.0128		△	△	△					揚 三温糖	1.28									揚 濃口しょうゆ	2.56		△	△	●	△		△		揚 濃口しょうゆ	1.28									揚 濃口しょうゆ	2.56		△	●	△			△											
焼 下味	0.0128		△	△	△					揚 たれ	2.56		△	△	●	△		△		煮 ④切り干し大根	5.12									煮 ④切り干し大根	5.12									煮 ④焼きちくわ(5mmカット)	6.4		△							煮 ④はくさい(生)滋賀県産	25.6								
焼 下味	0.0128		△	△	△					揚 本みりん	1.28									煮 ⑤豚もも肉(スライス)	13		△	△	△				煮 洗いごぼう	6.4									煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	20		△	△	△				煮 洗いごぼう	6.4										
焼 ぶどう酒(白)	1.28		△							揚 濃口しょうゆ	2.56		△	△	●	△		△		煮 洗いごぼう	6.4									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4																			
焼 パン粉(乾燥)	2.304			●						揚 本みりん	1.28									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
焼 パセリ(乾)	0.064		△	△	△					揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
焼 米油(炒焼用)	2.56									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ	2.56									煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								煮 洗いごぼう	6.4									煮 たまねぎ(生)	51.2																			
冷 ④春雨 カット	6.4									揚 濃口しょうゆ																																																	

4 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6年1月29日(月)							令和6年1月30日(火)							令和6年1月31日(水)																										
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																								
②牛乳								②牛乳								②牛乳																								
③たらのから揚げ白ねぎソースかけ								③焼きとり								③さつまいも(皮つき・2cm角)																								
④ほうれん草と白菜のごまあえ								④もやしと小松菜のかつおあえ								④豚もも肉(スライス)																								
⑤みそおでん								⑤高野豆腐の煮物								⑤鶏むね肉(皮なし、1.5cm角)																								
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	●																						
揚③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	64							揚③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	57.6							揚③さつまいも(皮つき・2cm角)	57.6																							
上新粉(米粉)	6.4							白ねぎ(生)	10.24							米油	6.4																							
米油	6.4							生おろししょうが	0.128		△					三温糖	3.84																							
白ねぎ(生)	3.84							清酒	1.28		△					濃口しょうゆ	0.128	△	△	●	△		△																	
清酒	1.28			△				濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△		でん粉(じゃがいも)	0.384																							
三温糖	1.28							三温糖	1.024							炒④豚もも肉(スライス)	38.4	△	△	△																				
濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	△		本みりん	1.28							三温糖	0.384																							
本みりん	0.64							米油(炒焼用)	1.28							淡口しょうゆ	0.384				●																			
冷④ほうれんそう(生)	25.6							冷④こまつな(生)	23.04							こまつな(生)	19.2																							
はくさい(生)滋賀県産	38.4							緑豆もやし(生)	38.4							たけのこ水煮	6.4																							
白すりごま	1.92							三温糖	0.384							にんじん(皮つき、生)	6.4																							
三温糖	0.384							淡口しょうゆ	2.56			●				生おろしにんにく(冷)	0.128	△	△	△	△																			
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△	△		花かつお	0.896							ごま油	0.256																							
煮⑤鶏むね肉(皮なし、1.5cm角)	15							煮⑤豚もも肉(スライス)	6.4	△	△	△				本みりん	1.92																							
だいこん(根、皮つき、生)	64							高野豆腐(1cm角)	11.52							塩こうじ	1.664	△	△	△	△	△																		
(冷)里芋	25.6							たまねぎ(生)	38.4							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△																		
角切り赤こんにやく(1.5cm角)	25.6							にんじん(皮つき、生)	25.6							煮⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	6.4																							
昆布	0.64					△	△	じゃがいも(生)	19.2						冷凍液卵(全卵)	19.2	●																							
(冷)がんもどき(約4g)	19.2	△	△	△	△	△		干しいたけ(千切り)	1.28						ぶなしめじ(生)	8.96																								
かつお削り節(だし用)	1.536							角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6						たまねぎ(生)	32																								
三温糖	2.56							(冷)さやいんげん	6.4						にんじん(皮つき、生)	12.8																								
みそ(滋賀県産)	5.76							かつお削り節(だし用)	1.536						糸みつば(生)	3.84																								
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△		三温糖	3.84						かつお削り節(だし用)	3.2																								
本みりん	1.28							淡口しょうゆ	5.76			●			だし用昆布	0.64					△	△																		
清酒	1.28				△			本みりん	1.28						食塩	0.256																								
															清酒	1.28					△																			
															淡口しょうゆ	3.84					●																			

○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。)