

# 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6年1月11日(木)						令和6年1月12日(金)					
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば
①ごはん						①ごはん					
②牛乳						②牛乳					
③ぶりの照り焼き						③鶏肉とさつまいものたれがらめ					
④たたきごぼう						④大根とみふ菜の甘酢あえ					
⑤白玉雑煮						⑤じゃがいものそぼろ煮					
炊						炊					
①米(精白米)	72					①米(精白米)	72				
②牛乳(飲用)	206	●				②牛乳(飲用)	206	●			
焼						揚					
③(冷)ぶり切身	50	△	△	△		③さつまいも(皮つき・2cm角)	20				
清酒	1.5			△		鶏もも肉(皮つき、2cm角)	30				
米油(炒焼用)	0.8					食塩	0.1				
三温糖	1.5					こしょう	0.01	△	△	△	
濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△	でん粉(じゃがいも)	7				
本みりん	1					米油	5				
でん粉(じゃがいも)	0.25					三温糖	1.2				
冷						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△
④ごぼう(たたき用)	22					清酒	1			△	
白すりごま	1.2					本みりん	1				
酢	1.5			△		でん粉(じゃがいも)	0.3				
淡口しょうゆ	1.5			●		冷					
三温糖	0.8					④だいこん(根、皮つき、生)	30				
本みりん	0.8					壬生菜(生)草津市産	10				
煮						三温糖	1.5				
⑤(冷)白玉もち	30	△	△	△		淡口しょうゆ	1.6			●	
にんじん(皮つき、生)	8					酢	1.5			△	
だいこん(根、皮つき、生)	15					煮					
さといも(スライス)	12					⑤豚もも肉(ミンチ)	7	△	△	△	
きょうな(水菜)草津市産	5					にんじん(皮つき、生)	20				
だし用昆布	0.5			△	△	たまねぎ(生)	30				
かつお削り節(だし用)	2.5					角切りこんにやく(1.5cm角)	15				
白みそ	6					じゃがいも(生)	50				
みそ(滋賀県産)	4					(冷)さやいんげん	5				
						かつお削り節(だし用)	1.2				
						三温糖	2.5				
						濃口しょうゆ	3	△	△	●	△
						淡口しょうゆ	2			●	
						本みりん	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●・△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6年1月22日(月)

令和6年1月23日(火)

令和6年1月24日(水)

令和6年1月25日(木)

令和6年1月26日(金)

- ①発芽玄米ごはん
- ②牛乳
- ③わかさぎの青花あげ
- ④豚肉と赤こんにゃくのしぐれ煮
- ⑤かしわのじゅんじゅん

- ①ごはん
- ②ココア牛乳
- ③豚肉の鉄板焼き
- ④れんこんの炒め煮
- ⑤じゃがいものみそ汁

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③さばのゆずみそだれかけ
- ④ほうれん草と赤こんにゃくのお浸し
- ⑤いもだんご汁

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③きびなごの磯辺揚げ
- ④小松菜のじゃこ炒め
- ⑤大根の煮物
- ⑥プリン(卵・乳未使用、小学校のみ)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③鶏肉のから揚げ
- ④もやしときゅうりのごま酢あえ
- ⑤豚じゃが

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)	64.8						
発芽玄米(滋賀県産)	7.2						
炊 ②牛乳(飲用)	206	●					
揚 ③(冷)わかさぎ	30	△	△	△			
食塩	0.2						
下味							
でん粉(じゃがいも)	6						
衣							
青花粉	0.1						
米油	3.5						
煮 ④豚もも肉(スライス)	20	△	△	△			
つき赤こんにゃく(カット)	15						
洗いごぼう	12						
生おろししょうが	0.1		△				
米油(炒焼用)	0.3						
濃口しょうゆ	2.7	△	△	●	△	△	
清酒	1		△				
本みりん	0.8						
煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	30						
たまねぎ(生)	30						
はくさい(生)滋賀県産	30						
にんじん(皮つき、生)	15						
生しいたけ(生)	4						
青ねぎ(太い物)滋賀県産	10						
わさび菜(愛彩菜)	5						
焼き豆腐	20						
かつお削り節(だし用)	1						
清酒	1		△				
三温糖	3						
淡口しょうゆ	2		●				
濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	△	
炊 ①米(精白米)	72						
炊 ②牛乳(飲用)	206	●					
ココア牛乳の素(1食用)	12.5				△		
炊 ③(冷)さば切身	50						
食塩	0.1						
下味							
清酒	1		△				
米油(炒焼用)	1.5						
ゆず(果汁)	0.3						
三温糖	1.5						
本みりん	0.5						
たれ							
清酒	1		△				
白みそ	4.5						
炒 ④(冷)さば切身	50						
食塩	0.1						
下味							
清酒	1		△				
米油(炒焼用)	1.5						
ゆず(果汁)	0.3						
三温糖	1.5						
本みりん	0.5						
たれ							
清酒	1		△				
白みそ	4.5						
炒 ④こまつな(生)	30						
にんじん(皮つき、生)	10						
(冷)ちりめんじゃこ	3			△	△		
ごま油	0.5						
花かつお	1						
清酒	1		△				
三温糖	0.3						
淡口しょうゆ	1.5		●				
煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	15						
厚揚げ(約10g)	30						
にんじん(皮つき、生)	15						
だいこん(根、皮つき、生)	50						
(冷)里芋	20						
(冷)さやいんげん	5						
かつお削り節(だし用)	1						
三温糖	3						
濃口しょうゆ	4	△	△	●	△	△	
淡口しょうゆ	1		●				
本みりん	0.3						
※⑥(冷)プリン(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。

4 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)					
①ごはん	①ごはん	①ごはん					
②牛乳	②牛乳	②牛乳					
③たらから揚げ(白ねぎソースかけ)	③焼きとり	③大学芋					
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豚肉と野菜の塩こうじ炒め					
⑤みそおでん	⑤高野豆腐の煮物	⑤かきたま汁					
	⑥りんご(小学校のみ)						
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					
	②牛乳(飲用)	206	●				
揚	③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	50					
	上新粉(米粉)	衣 5					
	米油	5					
	白ねぎ(生)	3					
	清酒	1		△			
	三温糖	1					
	濃口しょうゆ	たれ 2.5	△	△	●	△	△
	本みりん	0.5					
冷	④ほうれんそう(生)	20					
	はくさい(生)滋賀県産	30					
	白すりごま	1.5					
	三温糖	0.3					
	濃口しょうゆ	たれ 1.8	△	△	●	△	△
煮	⑤鶏むね肉(皮なし、1.5cm角)	20					
	だいこん(根、皮つき、生)	50					
	(冷)里芋	20					
	角切り赤こんにやく(1.5cm角)	20					
	昆布	0.5			△	△	
	(冷)がんもどき(約4g)	15	△	△	△	△	△
	かつお削り節(だし用)	1.2					
	三温糖	2					
	みそ(滋賀県産)	4.5					
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△
	本みりん	1					
	清酒	1		△			
炊	⑥りんご(1食用)	50					
炊	①米(精白米)	72					
	②牛乳(飲用)	206	●				
揚	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45					
	白ねぎ(生)	8					
	生おろししょうが	0.1		△			
	清酒	1		△			
	濃口しょうゆ	下味 2.2	△	△	●	△	△
	三温糖	0.8					
	本みりん	1					
	米油(炒焼用)	1					
炒	④豚もも肉(スライス)	25	△	△	△		
	三温糖	0.3					
	淡口しょうゆ	0.3			●		
	こまつな(生)	15					
	たけのこ水煮	5					
	にんじん(皮つき、生)	5					
	生おろしにんにく(冷)	0.1	△	△	△	△	
	ごま油	0.2					
	本みりん	1.5					
	塩こうじ	1.3	△	△	△	△	
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△
煮	⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	5					
	冷凍液卵(全卵)	15	●				
	ぶなしめじ(生)	7					
	たまねぎ(生)	25					
	にんじん(皮つき、生)	10					
	糸みつば(生)	3					
	かつお削り節(だし用)	2.5					
	だし用昆布	0.5			△	△	
	食塩	0.2					
	清酒	1		△			
	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●・△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。