

2 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2月5日(月)										令和6年2月6日(火)										令和6年2月7日(水)										令和6年2月8日(木)										令和6年2月9日(金)																																						
①麦入りごはん ②牛乳 ③ねぎ塩豚丼の具 ④さつまいものかき揚げ ⑤厚揚げのみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③さばの塩焼き ④ほうれん草のおかかあえ ⑤豚肉と大根の煮物										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④ひじきの煮物 ⑤かきたま汁										①ごはん ②飲むヨーグルト ③鶏肉のアーモンドからめ ④きんぴらごぼう ⑤沢煮椀										①ごはん ②牛乳 ③さわらのしょうがあんかけ ④烏丸れんこんの炒め煮(中学生のみ) ⑤豚汁																																						
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米(精白米)	92.16																			
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		●																
炒 ③豚もも肉(スライス)	51.2	△	△	△						炒 ③(冷)さば切身	70										揚 ③厚揚げ(約10g)	57.6									揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64									炒 ③(冷)さわら切身	70																																				
炒 青ねぎ(細い物)草津市産	12.8									炒 食塩	0.384										炒 米油	6.4									炒 米油(炒焼用)	10.24	△	△	△						炒 清酒	1.28																																				
炒 たまねぎ(生)	10.24									炒 清酒	1.28				△						炒 鶏もも肉(ミンチ)	12.8									炒 米油(炒焼用)	0.64									炒 濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				△																												
炒 米油(炒焼用)	0.64									炒 生おろししょうが	0.384				△						炒 洗いごぼう	19.2									炒 濃口しょうゆ	2.56									炒 つきごんにやく(カット)	12.8																																				
炒 生おろししょうが	0.128				△					炒 みそ(国内産)	3.84										炒 つき赤ごんにやく(カット)	12.8									炒 三温糖	1.024									炒 濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△				△																												
炒 生おろしにんにく(冷)	0.128				△	△	△	△		炒 三温糖	1.28										炒 本みりん	1.024									炒 三温糖	1.024									炒 濃口しょうゆ	1.28																																				
炒 清酒	1.28				△					炒 濃口しょうゆ	1.536										炒 米油(炒焼用)	0.64									炒 本みりん	1.024									炒 米油(炒焼用)	0.64																																				
炒 淡口しょうゆ	1.536				●					炒 花かつお	0.64										炒 だしごぼう	19.2									炒 三温糖	1.536									炒 濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△				△																												
炒 本みりん	1.536									炒 煮 ⑤豚もも肉(スライス)	32	△	△	△							炒 本みりん	0.64									炒 たまねぎ(生)	25.6									炒 濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△				△																												
炒 中華の素	1.28	△	△	△	△	△				炒 だいこん(根、皮つき、生)	64										炒 本みりん	1.28									炒 えのきたけ(生)	12.8									炒 淡口しょうゆ	1.92				●																																
炒 食塩	0.128									炒 たまねぎ(生)	25.6										炒 本みりん	1.28									炒 煮干し(だし用)	3.84									炒 三温糖	2.56																																				
揚 ④さつまいも(皮つき・千切り)	23.04									揚 角切りごんにやく(1.5cm角)	25.6										炒 煮干し(だし用)	3.84									炒 濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△				△	炒 三温糖	2.56																																				
揚 焼きちくわ(5mmカット)	6.4	△								揚 (冷)さやいんげん	6.4										炒 みそ(草津市産)	2.56									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
揚 たまねぎ(生)	16.64									揚 かつお削り節(だし用)	1.536										炒 みそ(滋賀県産)	6.4									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 本みりん	1.28																																				
揚 食塩	0.128									揚 三温糖	2.56										炒 みそ(国内産)	1.28									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 みそ(滋賀県産)	6.4																																				
揚 薄力粉(1等)	10.24				●					揚 濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△						炒 だし用昆布	0.64									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 食塩	0.256																																				
揚 米油	5.12									揚 本みりん	0.64										炒 だし用昆布	0.64									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 食塩	0.256																																				
煮 ⑤厚揚げ(約2g)	19.2									煮 ⑤冷凍液卵(全卵)	25.6		●								炒 米油(炒焼用)	0.64									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
煮 こまつな(生)	25.6									煮 焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	12.8		△								炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
煮 はくさい(生)	19.2									煮 たまねぎ(生)	25.6										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
煮 にんじん(皮つき、生)	10.24									煮 にんじん(皮つき、生)	12.8										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
煮 えのきたけ(生)	6.4									煮 えのきたけ(生)	6.4										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
煮 煮干し(だし用)	3.84									煮 青ねぎ(細い物)草津市産	6.4										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
煮 みそ(草津市産)	2.56									煮 かつお削り節(だし用)	3.2										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
煮 みそ(滋賀県産)	6.4									煮 だし用昆布	0.64										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
煮 みそ(国内産)	1.28									煮 食塩	0.256										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 淡口しょうゆ	3.84										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 濃口しょうゆ	3.84										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 本みりん	1.28										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 だし用昆布	0.64										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 食塩	0.256										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 淡口しょうゆ	3.84										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 濃口しょうゆ	3.84										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 本みりん	1.28										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 だし用昆布	0.64										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 食塩	0.256										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				
										煮 淡口しょうゆ	3.84										炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92									炒 濃口しょうゆ	1.92																																				

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2月12日(月)						令和6年2月13日(火)						令和6年2月14日(水)						令和6年2月15日(木)						令和6年2月16日(金)																									
振替休日																																																	
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	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)	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	●						②牛乳(飲用)	206	●					
								揚③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	64							焼③オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△					揚③きびなご(冷)	38.4				△	△		焼③豚もも肉(厚目短冊)	64	△	△	△											
								清酒	1.92		△					米油(炒焼用)	0.64								生おろししょうが	0.128				△			清酒	1.28				△											
								青のり	0.384			△	△			たまねぎ(生)	12.8							清酒	1.92				△			食塩	0.064				△	△	△										
								食塩	0.128						三温糖	0.384						食塩	0.256						食塩	0.0256				△	△	△													
								でん粉(じゃがいも)	10.24						本みりん	1.28					でん粉(じゃがいも)	10.24					でん粉(炒焼用)	1.28					こしょう	0.00256				△	△	△									
								米油	7.68						濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△	△	純カレー粉	0.384	△	△	△	△	△	トマトケチャップ(3kg入)	8.96				△															
															でん粉(じゃがいも)	0.256					米油	4.48					トマトピューレ	3.84				△																	
								冷④こまつな(生)	32							煮④切り干し大根	4.48						煮④豚もも肉(ミンチ)	23.04	△	△	△			三温糖	1.28					ウスターソース	0.32	△	△	△	△	△							
								緑豆もやし(生)	19.2							まぐろ油漬(レトルト)	10.24	△	△	△	△	△	生おろししょうが	0.256				△		米油(炒焼用)	1.28					冷④ブロッコリー(生)滋賀県産	25.6												
								にんじん(皮つき、生)	12.8							にんじん(皮つき、生)	12.8						じゃがいも(生)	28.16						キャベツ(生)	25.6																		
								酢	1.92		△				こまつな(生)	12.8					(冷)さやいんげん	3.84						(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△																	
								三温糖	1.92						かつお削り節(だし用)	0.64					濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△	レモン果汁	0.64				△																
								淡口しょうゆ	2.56		●				三温糖	1.28					本みりん	1.92					酢	0.896				△																	
								白すりごま	2.304						濃口しょうゆ	2.176	△	△	●	△	△	三温糖	2.176					三温糖	2.176																				
								煮⑤牛もも肉(スライス)	19.2	△	△	△			煮⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	10.24	△				みそ(滋賀県産)	3.84					淡口しょうゆ	1.92				●																	
								にんじん(皮つき、生)	25.6						鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10.24					みそ(草津市産)	2.56					本みりん	1.28																					
								たまねぎ(生)	51.2						にんじん(皮つき、生)	15.36					みそ(国内産)	3.84																											
								じゃがいも(生)	64						たまねぎ(生)	38.4																																	
								糸こんにゃく(カット)	19.2						青ねぎ(細い物)草津市産	6.4																																	
								かつお削り節(だし用)	1.28						かつお削り節(だし用)	3.2																																	
								三温糖	2.56						だし用昆布	0.64				△	△																												
								濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	食塩	0.384																																	
								淡口しょうゆ	2.56			●			淡口しょうゆ	3.84				●																													
								本みりん	1.28																																								
																							</																										

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6年2月26日(月)							令和6年2月27日(火)							令和6年2月28日(水)							令和6年2月29日(木)														
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麦入りごはん									炊 ①ごはん									炊 ①ごはん									炊 ①麦入りごはん								
②牛乳									②牛乳									②牛乳									②牛乳								
③肉みそ丼の具									③わかさぎのかりん揚げ									③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)									③さけの香草焼き								
④フライドポテト									④ほうれん草と白菜のごまあえ									④鶏もも肉(スライス)									④ポテトサラダ								
⑤たまねぎのすまし汁									⑤おでん									⑤豚もも肉(スライス)									⑤ハッシュドポーク								
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)	80.384							
おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216				△				②牛乳(飲用)	206								②牛乳(飲用)	206								おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216				△			
②牛乳(飲用)	206								③(冷)わかさぎ	38.4								焼 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	57.6								②牛乳(飲用)	206							
炒 ③豚もも肉(ミンチ)	57.6								生おろししょうが	0.38								たまねぎ(生)	10.24								炒 ③(冷)しろ鮭切身	70							
たまねぎ(生)	10.24								清酒	2.56								ふなしめじ(生)	6.4								バジル(粉)	0.256							
干しいたけ(千切り)	0.384								濃口しょうゆ	2.56								塩こうじ	3.84								食塩	0.384							
(冷)さやいんげん	6.4								でん粉(じゃがいも)	7.68								清酒	1.28								こしょう	0.0256							
濃口しょうゆ	0.64								米油	6.4								米油(炒焼用)	1.28								ぶどう酒(白)	1.28							
清酒	1.28								冷 ④ほうれんそう(生)	25.6								冷 ④しゅんぎく(生)	12.8								米油(炒焼用)	1.28							
三温糖	1.92								はくさい(生)	32								はくさい(生)	38.4								冷 ④じゃがいも(生)	44.8							
本みりん	0.64								三温糖	0.64								つき赤こんにやく(カット)	10.24								にんじん(皮つき、生)	10.24							
米油(炒焼用)	1.28								濃口しょうゆ	2.816								三温糖	0.64								きゅうり(生)	6.4							
みそ(国内産)	2.56								白すりごま	2.304								濃口しょうゆ	1.024								ノンエッグマヨネーズ	10.24							
赤みそ	1.28								煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	25.6								三温糖	0.64								食塩	0.128							
でん粉(じゃがいも)	0.64								(冷)里芋	32								濃口しょうゆ	2.304								こしょう	0.0128							
揚 ④じゃがいも(生)	64								煮 ⑤豚もも肉(スライス)	19.2								おじゃがもちボール	51.2								煮 ⑤豚もも肉(スライス)	10.24							
米油	7.68								だいこん(根、皮つき、生)	64								たまねぎ(生)	12.8								にんじん(皮つき、生)	25.6							
食塩	0.256								昆布	0.64								たまねぎ(生)	70.4								マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4							
煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10.24								焼きちくわ(1cmカット)	10.24								にんじん(皮つき、生)	10.24								(冷)さやいんげん	6.4							
さといも(スライス)	25.6								さつま揚げ(カット)	10.24								青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24							
たまねぎ(生)	32								(冷)がんもどき(約4g)	25.6								かつお削り節(だし用)	3.2								ハヤシルウ(低アレルギー)	15.36							
にんじん(皮つき、生)	10.24								かつお削り節(だし用)	1.28								だし用昆布	0.64								食塩	0.384							
こまつな(生)	10.24								三温糖	2.56								食塩	0.384								こしょう	0.0256							
かつお削り節(だし用)	3.2								濃口しょうゆ	2.56								食塩	0.384								ウスターソース	0.64							
だし用昆布	0.64								淡口しょうゆ	3.2								淡口しょうゆ	3.84								トマトケチャップ(3kg入)	1.92							
食塩	0.384								本みりん	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。)