																											令和5年4月13 ①麦入りごはん ②牛乳 ③ハンバーグケチャッ! ④キャベツとコーン( ⑤チキンカレー	プソースかけ						令和5年4月14日(金 ①ごはん ②牛乳 ③カレイの磯辺揚げ ④ほうれん草のごま和え ⑤お祝いすまし汁 ⑥米粉のカップケーキ	)				
食品名	数量	卵乳	小麦	えかびに	そば	落花	食	品名		数:	<b>■</b>	乳	小え	かに	それば	客 *E #	1	€品名	i	4	数量	卵乳	小え	えか メに	を 落花 #		食品名	数量	卵罩	小麦	えか・ びに	を落 ば <sub>牛</sub>	- 1-		数量	卵乳	小 麦	えかびに	そば
											İ		Ī													炊	①米(精白米)	80.38	4				_ E		92.16			I	П
					Н					-			-	$\perp$		4  -									_	-	おおむぎ(米粒麦)滋	賀県産 9.216		_			t	@ # = ! / & L ET \	200			#	Ħ
			$\vdash$							-			+	+		+									-		②牛乳(飲用)	206		$\Box$				②牛乳(飲用)	206	_		$\pm$	Н
			Н										+	Н		+											②十孔(飲用)	200					揚	③(冷)カレイ切身	70		Δ	+	Н
			П		П								t	П		1									$\top$	焼	③オールポークハン/	バーグ 80		۵ ۵	Δ		<u>"</u>	清酒 下味	1.4		Δ	+	П
													T														米油(炒焼用)	0.64		П			Ī	青のり	0.15		Π.	ΔΔ	П
																											トマトケチャップ(3			<b>2</b>				食塩 衣	0.21				
					Ш					1			1			_						$\perp$		$\perp \perp \mid$	$\perp$		三温糖	t-+	-				-	でん粉(じゃがいも)	11.2			$\perp$	Н
										-			+	$\vdash$		$+$ $\vdash$						+	-		+		,,,,			Δ Δ			L	米油	7			+	$\vdash$
			H		$\Box$					-		Н	+	+	+	+									+	1	ぶどう酒(赤)	1.28					。	④ほうれんそう(生)	25.6			$\pm$	П
			Н		$\Box$					$\vdash$		Н	+	Н	+								+		+	冷	(4)キャベツ(生)	38.4				$\equiv$	"[	緑豆もやし(生)	32			+	H
					П							П	T	П		1										1	きゅうり(生)	12.8		П			İ	にんじん(皮つき,生)	6.4				П
					П								T	П													(冷)とうもろこし	6.4		Δ Δ	Δ		Ī	三温糖	0.384				П
																											フレンチドレッシン			<b>A</b>	ΔΔ	Δ		濃口しょうゆたれ	2.56	Δ	. •	Δ	
												Ш	1		4	4									_		食塩	0.038	4	Ш				白すりごま	2.56			4	Ш
					Н					-	-		+	$\perp$								$\perp$		$\perp$	+			7 100				==	. I	E(X) + T + +	25.6			+	Ħ
			H		$\Box$					-		H	+	$\mathbb{H}$	+	+ $+$									+	煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5 たまねぎ(生)	cm角) 12.8 44.8		+			烈	⑤(冷)白玉もち たまねぎ(生)	38.4		` ^	+	$\vdash$
			Н										+	+		+									-		にんじん(皮つき,			+			ŀ	ぶなしめじ(生)	10.24			+	+
			Н							+		Н	+	+	+	1									+		じゃがいも(生)	57.6		Н			ŀ	糸みつば(生)	3.84			+	H
			П		Ħ								$^{\dagger}$	Н		1									$\top$		(冷)さやいんげん			Н			ı	祝いかまぼこ	6.4		Δ	+	П
			П		П							П	T	П													(冷)白いんげん豆(ペ-	-スト) 12.8	3				İ	かつお削り節(だし用)	3.2				П
																											米油(炒焼用)	0.128	3					だし用昆布	0.64		.	ΔΔ	
													1	Ш		╛┟											カレールウ(アレルゲン							食塩	0.32			_	Ш
													+	Н		<b>-   </b> -									_		カレールウ中辛(アレルゲン)			Δ Δ			-	淡口しょうゆ	3.84		•	+	$\sqcup$
												Н	+	$\perp$	4	-   -									_		純カレー粉	0.128	3 A A	Δ Δ				@(\A\)\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	25	<b>.</b>		+	Ħ
			$\vdash$		H					$\vdash$	-	Н	+	Н	+	$+$ $\vdash$						+	+	+	+		食塩	0.064		+			直达(	⑥(冷)米粉のカップケーキ	25	Δ Δ	Δ	$\pm$	Н
			$\vdash$		Н					$\vdash$		Н	+	Н	+	┨╟						+			+	1			H	Н			ŀ					$\mp$	П
			Н		Н								+	Н		1									+				H	Н			ŀ					+	H
					П							П	T	П		1														П			İ						П
																																	Ī						
													I												$\perp$					П									
			Ш		Ш							Ш	$\perp$	Ш		1								$\perp \mid$	$\perp$					Ш		Ш		<u> </u>	$\sqcup$			$\perp$	Ш
										_		Ш	$\perp$	Ш	4	4						1		$\perp$	_					$\perp$		$\perp$		<u> </u>	1			+	$\sqcup$
																																						丄	Ш

留意点:

〇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。)

## 年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルゲン等をご確認ください。

① ② 4 ③ ② ④ 服	令和5年4月17日(月) ごはん +乳 さつまいもの青花天ぷら 豚肉とごぼうのしぐれ煮 豆腐のみそ汁						<b>令和5年4月18日(火</b> ①ごはん ②牛乳 ③焼きししゃも ④味つけきゅうり ⑤がんもどきと春野菜の煮					<b>令和5年4月</b> ①ごはん ②牛乳 ③ちくわとさつまし ④大根の昆布あ ⑤鶏肉のじゅんし	いものかき揚げ え					<b>令和5年4月20日(木</b> ①ごはん ②牛乳 ③さばの塩焼き ④もやしとチンゲン菜のおかか ⑤豚汁					<b>令和5年4月21日(金</b> ①黒糖パン ②牛乳 ③豚肉のケチャップからぬ ④ごぼうサラダ ⑤春野菜のスープ煮				
	食品名	数量	<b>卵乳</b>	えか びに	を落 ば生	Ī	食品名	数量。	<sup>門乳</sup> 麦	えかそ びには	落花生	食品名	数量	卵翠	小え 麦ひ	かそ <sup>剤</sup> にば当	11 LVT 444	食品名	数量	卵乳	小えが 麦ぴ (	かそ 落 こば 生	食品名	数量	卵乳 引	ヽえ をびに	がそ <sup>落</sup> 花 生
炊①爿	长(精白米)	92.16				炊	①米(精白米)	92.16			炒	①米(精白米)	92.16	6			炊	①米(精白米)	92.16			直	①黒糖パン	85	<b>A</b> • •	Δ 4	Δ Δ
24	牛乳(飲用)	206	•			C	②牛乳(飲用)	206	•			②牛乳(飲用)	206	6	•			②牛乳(飲用)	206	•			②牛乳(飲用)	206	•		
薄で青食	つまいも(斜め輪切・20g) i 力粉(1等) ん粉(じゃがいも) 花粉 :塩 :油	60 15 0.09 0.09 0.3 7.5	•				③(冷)からふとししゃも(約20g) 米油(炒焼用) ④きゆうり(生) 濃口しょうゆ ごま油	60 4 1.536 57.6 2.304 4 0.384			· 持	③さつまいも(皮つき たまねぎ(生) 焼きちくわ(5mm 食塩 薄力粉(1等) 米油	6.4	4 A B B B B B B B B B B B B B B B B B B	•			③(冷)さば切身食塩 下味	70 0.384 1.28 1.024 32 25.6	Δ Δ	Δ	#	③ I	57.6 0.128 1.28 10.24 6.4 0.64 6.4	2	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	<u> </u>
生流っ	系もも肉(スライス) :おろししょうが :いごぼう き赤こんにゃく(カット) :温糖 :酒	25.6 0.256 12.8 12.8 1.92 1.28				煮 (	⑤にんじん(皮つき,生) 角切りこんにゃく(1.5cm角) 鶏もも肉(皮つき、1cm角) (冷)里芋 ふき(水煮) (冷)がんもどき(約4g)	25.6 25.6 12.8 25.6 12.8 38.4			冷	( 4)きゅうり(生) だいこん(根, 皮 食塩 塩昆布	0.128	4 8 3 <b>2</b>	Δ • Δ	. Δ	- 1	ドンゲンサイ(主) にんじん(皮つき、生) 三温糖 淡口しょうゆ 花かつお (⑤豚もも肉(スライス)	6.4 0.384 2.432 0.64	ΔΔ	Φ	*	三温糖 ウスターソース たれ ウスターソース きゅうり(生) (冷)とうもろこし	1.152 0.384 23.04 6.4			Δ
煮 ⑤/:	ロしょうゆ みりん		ΔΔ	Δ	Δ		たけのこ水煮かつお削り節(だし用)清酒三温糖濃口しょうゆ	19.2 1.536 1.28 3.84 3.84	Δ			たまねぎ(生) はくさい(生) 青ねぎ(太い物焼き豆腐 つき赤こんにゃ	38.4 38.4 1) 19.2 38.4	4 4 2 4				さといも(スライス) だいこん(根,皮つき,生) 洗いごぼう にんじん(皮つき,生) 青ねぎ(細い物)	25.6 25.6 6.4 12.8 6.4				まぐろ油漬(レトルト) ノンエッグマヨネーズ 食塩 淡口しょうゆ			Δ Δ	Δ Δ
に え 青	んじん(皮つき, 生) のきたけ(生) ねぎ(細い物)	6.4 6.4 6.4 3.84		ΔΔ			淡口しょうゆ 本みりん	1.92 1.28				かつお削り節( 清酒 三温糖 濃口しょうゆ	だし用) 1.92 1.28 3.84	2		. 2	<b>Y</b>	煮干し(だし用) みそ(国内産) みそ(草津市産) みそ(滋賀県産)	3.2 1.28 2.56 6.4		Δ.	Δ	(5)鶏もも肉(皮なし、1.5cm角) にんじん(皮つき,生) たまねぎ(生) キャベツ(生)	12.8 19.2 32 32			
H	・そ(国内産) ・そ(草津市産) ・そ(滋賀県産)	1.28 2.56 6.4					焼きししゃ 中学生・・・3 原	-															じゃがいも(生) グリーンアスパラガス(生) スープストック ぶどう酒(白) 食塩	1.28 0.384			<u> </u>
	さつまいもの <sup>3</sup> 中学生・・・																						こしよう	0.0256			

留意点:

〇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。)

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルゲン等をご確認ください。 令和5年4月24日(月) 令和5年4月25日(火) 令和5年4月26日(水) 令和5年4月27日(木) 令和5年4月28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厚揚げの肉みそかけ ③あじのごまだれかけ ③鶏肉の香味焼き ③さわらの照り焼き 3鶏のから揚げ 4)白菜のゆかりあえ ④れんこんの炒め煮 ④小松菜のあえもの 4)白菜と水菜のおひたし ④切干し大根の煮物 ⑤キャベツのみそ汁 ⑤米粉麺入りすまし汁 ⑤じゃがいものうま煮 ⑤筑前煮 ⑤じゃがいもとわかめのみそ汁 ⑥小魚 数量 卵乳 小えかそ落 花 麦びにば生 数量 卵乳 麦びにば生 数量 明乳表びにばよ 数量 卵乳 麦びにばよ 食品名 食品名 食品名 食品名 食品名 炊 ①米(精白米) 92 16 欠①米(精白米) 92.16 炊 ①米(精白米) 92.16 ①米(精白米) 92.16 吹 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 ③(冷)あじ切身 場 (3)厚揚げ(約10g) 64 70 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角) 70.4 ③(冷)本さわら切身 70 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角) 57.6 6.4 2.56 生おろししょうが 0.256 1.28 0.128 下味 食塩 下味 鶏もも肉(ミンチ) 12.8 でん粉(じゃがいも) 青ねぎ(細い物) 2.56 米油(炒焼用) 1.92 生おろしにんに(冷) 10.24 0.128 2.56 1.28 1.28 2.56  $\triangle \triangle \bullet \triangle$ 青ねぎ(細い物) 米油 6.4 清酒 本みりん 濃口しょうゆ 下味 下味 0.256 ごま(いり) 1.92 2.56 清酒 2.56 清酒 1.28 生おろししょうが اما 濃口しょうゆ たれ みそ(滋賀県産)たれ 3.84 三温糖 2.816 本みりん 1 28 三温糖 0.96 でん粉(じゃがいも) 10.24 たれ 三温糖 1.28 本みりん .408 米油(炒焼用) 1.536 濃口しょうゆ 2.56 △ △ ● △ 米油 6.4 0.64 清酒 濃口しょうゆ 2.816 でん粉(じゃがいも) 0.384 6.4 🛕 🛕 🛕 本みりん 1 92 でん粉(じゃがいも) 0.256 ④豚もも肉(ミンチ) ④はくさい(生) 512 でん粉(じゃがい化) 25.6 0.384 れんこん水煮(約3mmスライス) 15.36 4)こまつな(生) きょうな(水菜)草津市産 12.8 ④はくさい(生) 19.2 つきこんにゃく(カット) 19.2 緑豆もやし(生) にんじん(皮つき、生) 6.4 32 (冷)とうもろこし 煮 4 切り干し大根 5.12 緑豆もやし(生) にんじん(皮つき、生) 6.4 6.4 0.384 たれ 3.2 0.384 2.56 にんじん(皮つき、生) 6.4 にんじん(皮つき、生) 6.4 濃口しょうゆ 三温糖 淡口しょうゆ たれ 2.432 🛕 🛕 🕳 🛕 さつま揚げ(カット) ゆかり粉 0.384 🛕 🛕 🛕 三温糖 1.28 濃口しょうゆ 6.4 △ 0.64 食塩 0 128 本みりん 1.28 ⑤じゃがいも(生) 44.8 干ししいたけ(千切り) かつお削り節(だし用) 0.64 米油(炒焼用) 0.64 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角) 25.6 たまねぎ(生) 25.6 12.8 🛕 🛕 🛕 三温糖 1.28 ⑤豚もも肉(スライス) にんじん(皮つき、生) 25.6 にんじん(皮つき、生) 12.8 にんじん(皮つき.生) 19.2 (5)キャベツ(牛) 38.4 12.8 0.64 本みりん 0.64 たけのこ水煮 乾燥わかめ(カット)  $\Delta \Delta$ 濃口しょうゆ |2.176 | **△** | **△** | **●** | **∠** たまねぎ(生) 38.4 たまねぎ(生) 19.2 (冷)里芋 19.2 油揚げ(冷・短冊切り) 3.84 つきこんにゃく(カット) 19.2 えのきたけ(牛) 6.4 角切りこんにゃく(1.5cm角) 25.6 煮干し(だし用) 3.84 煮 ⑤ たまねぎ(生) 32 じゃがいも(生) 76.8 にんじん(皮つき,生) 12.8 だいこん(根. 皮つき, 生) 32 みそ(国内産) 1.28 米粉麺 6.4 (冷)さやいんげん 6.4 油揚げ(冷・短冊切り) 6.4 洗いごぼう(乱切り) 19.2 2.56 みそ(草津市産) えのきたけ(牛) 10.24 ぶなしめじ(生) 12.8 青ねぎ(細い物) 6.4 (冷)さやいんげん 6.4 みそ(滋賀県産) 3.84 1.536 0.64 かつお削り節(だし用) 1.28 煮干し(だし用) かつお削り節(だし用) 乾燥わかめ(カット) امام にんじん(皮つき、生) 12.8 三温糖 2.56 みそ(国内産) 1.28 三温糖 3.84 焼きかまぼこ(いちょう切、スライス) 6.4 △ 濃口しょうゆ 3.84 みそ(草津市産 2.56 濃口しょうゆ 1.28 かつお削り節(だし用) 3.2 淡口しょうゆ 2.56 みそ(滋賀県産 6.4 本みりん だし用昆布 0.64 清洒 1.28 米油(炒焼用) 0.64 1.28 1.28 本みりん ⑥小魚(1食用) 清酒 0.384 食塩 3.84 淡口しょうゆ

○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:

〇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。)