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、アレルゲン等をご確認ください。

令和5年4月13日(木)

①麦入りごはん
②牛乳
③ハンバーグケチャップソースかけ
④キャベツとコーンのサラダ
⑤チキンカレー

	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）	62.8							
	おおむぎ（米粒麦）滋賀県産	7.2			△				
	②牛乳（飲用）	206		●					
焼	③（冷）オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△			
	米油（炒焼用）	0.5							
	トマトケチャップ（3kg入）	4.5		△					
	三温糖	0.8							
	ウスターソース（たれ）	0.2	△	△	△	△	△		
	ぶどう酒（赤）	1	△						
冷	④キャベツ（生）	30							
	きゅうり（生）	10							
	（冷）とうもろこし	5	△	△	△		△		
	フレンチドレッシング	6	△	△	△	△	△		△
	食塩	0.03							
煮	⑤鶏もも肉（皮つき、1.5cm角）	10							
	たまねぎ（生）	35							
	にんじん（皮つき，生）	20							
	じゃがいも（生）	45							
	（冷）さやいんげん	5							
	（冷）白いんげん豆（ペースト）	10							
	米油（炒焼用）	0.1							
	カレールウ（アレルゲンフリー）	10							
	カレールウ中辛（アレルゲンフリー）	2		△	△				△
	純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△		
	食塩	0.05							

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）カレイ切身	50			△				
	清酒（下味）	1			△				
	青のり（衣）	0.1				△	△		
	食塩（衣）	0.15							
	でん粉（じゃがいも）（衣）	8							
	米油	5							
冷	④ほうれんそう（生）	20							
	緑豆もやし（生）	25							
	にんじん（皮つき，生）	5							
	三温糖（たれ）	0.3							
	濃口しょうゆ（たれ）	2	△	△	●	△			△
	白すりごま	2							
煮	⑤（冷）白玉もち	20	△	△	△				
	たまねぎ（生）	30							
	ぶなしめじ（生）	8							
	糸みつば（生）	3							
	祝いかまぼこ	5			△				
	かつお削り節（だし用）	2.5							
	だし用昆布	0.5				△	△		
	食塩	0.25							
	淡口しょうゆ	3			●				
直送	⑥（冷）米粉のカップケーキ	25	△	△	△				

○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。）

○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、アレルゲン等をご確認ください。

令和5年4月17日(月)

①ごはん
②牛乳
③さつまいもの青花天ぷら
④豚肉とごぼうのしぐれ煮
⑤豆腐のみそ汁

	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さつまいも(斜め輪切・20g)	40							
	薄力粉(1等)	10			●				
	でん粉(じゃがいも)	0.06							
	青花粉 衣	0.06							
	食塩	0.2							
	米油	5							
煮	④豚もも肉(スライス)	20	△	△	△				
	生おろししょうが	0.2			△				
	洗いごぼう	10							
	つきこんにゃく(カット)	10							
	三温糖	1.5							
	清酒	1			△				
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△
	本みりん	0.5							
煮	⑤たまねぎ(生)	20							
	豆腐(冷・サイコロ)	35							
	にんじん(皮つき，生)	5							
	えのきたけ(生)	5							
	青ねぎ(細い物)	5							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(国内産)	1							
	みそ(草津市産)	2							
	みそ(滋賀県産)	5							

さつまいもの青花天ぷら
1，2年　　1枚
3年～6年　2枚

令和5年4月18日(火)

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物

	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		●					
焼	③(冷)からふとししゃも(約20g)	40	△	△	△				
	米油(炒焼用)	1.2							
冷	④きゅうり(生)	45							
	濃口しょうゆ たれ	1.8	△	△	●	△			△
	ごま油	0.3							
煮	⑤にんじん(皮つき，生)	20							
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20							
	鶏もも肉(皮つき、1cm角)	10							
	(冷)里芋	20							
	ふき(水煮)	10							
	(冷)がんもどき(約4g)	30	△	△	△	△	△		
	たけのこ水煮	15							
	かつお削り節(だし用)	1.2							
	清酒	1			△				
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△			△
	淡口しょうゆ	1.5			●				
	本みりん	1							

焼きししゃも
1，2年　　1尾
3年～6年　2尾

令和5年4月19日(水)

①ごはん
②牛乳
③ちくわとさつまいものかき揚げ
④大根の昆布あえ
⑤鶏肉のじゅんじゅん

	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さつまいも(皮つき・1.5cm角)	20							
	たまねぎ(生)	5							
	焼きちくわ(5mmカット)	10	△						
	食塩 衣	0.1							
	薄力粉(1等)	10			●				
	米油	5							
冷	④きゅうり(生)	15							
	だいこん(根，皮つき，生)	30							
	食塩	0.1							
	塩昆布	1		△	●	△	△		
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	15							
	たまねぎ(生)	30							
	はくさい(生)	30							
	青ねぎ(太い物)	15							
	焼き豆腐	30							
	つき赤こんにゃく(カット)	15							
	かつお削り節(だし用)	1.5							
	清酒	1			△				
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	5	△	△	●	△			△

令和5年4月20日(木)

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あえ
⑤豚汁

	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		●					
焼	③(冷)さば切身	50	△	△	△				
	食塩 下味	0.3							
	清酒 下味	1			△				
	米油(炒焼用)	0.8							
冷	④緑豆もやし(生)	25							
	チンゲンサイ(生)	20							
	にんじん(皮つき，生)	5							
	三温糖 たれ	0.3							
	淡口しょうゆ たれ	1.9			●				
	花かつお	0.5							
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△				
	さといも(スライス)	20							
	だいこん(根，皮つき，生)	20							
	洗いごぼう	5							
	にんじん(皮つき，生)	10							
	青ねぎ(細い物)	5							
	煮干し(だし用)	2.5				△	△		
	みそ(国内産)	1							
	みそ(草津市産)	2							
	みそ(滋賀県産)	5							

令和5年4月21日(金)

①黒糖パン
②牛乳
③豚肉のケチャップからめ
④ごぼうサラダ
⑤春野菜のスープ煮

	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
直送	①黒糖パン	65	△	●	●	△	△		△
	②牛乳(飲用)	206		●					
揚	③豚もも肉(2cm角切)	45	△	△	△				
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	清酒 下味	1			△				
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
	ぶどう酒(赤)	0.5	△						
	トマトケチャップ(3kg入)	5		△					
	三温糖 たれ	0.9							
	ウスターソース たれ	0.3	△	△	△	△	△		
冷	④洗いごぼう	18							
	きゅうり(生)	5							
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△		△		
	まぐろ油漬(レトルト)	5	△	△	△	△		△	
	ノンエッグマヨネーズ	5	△	△	△	△	△		△
	食塩 たれ	0.04							
	淡口しょうゆ たれ	0.5			●				
煮	⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10							
	にんじん(皮つき，生)	15							
	たまねぎ(生)	25							
	キャベツ(生)	25							
	じゃがいも(生)	45							
	グリーンアスパラガス(生)	10							
	スープストック	1	△	△	△	△	△		
	ぶどう酒(白)	1	△						
	食塩	0.3							
	こしょう	0.02	△	△	△				

○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。)**

○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、アレルゲン等をご確認ください。

令和5年4月24日(月)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④切干し大根の煮物
⑤米粉麺入りすまし汁

	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厚揚げ(約10g)	50							
	米油	5							
	鶏もも肉(ミンチ)	10							
	青ねぎ(細い物)	2							
	生おろししょうが	0.2			△				
	みそ(滋賀県産) たれ	3							
	三温糖	1							
	清酒	0.5			△				
	本みりん	1.5							
	でん粉(じゃがいも)	0.3							
煮	④切り干し大根	4							
	にんじん(皮つき，生)	5							
	さつま揚げ(カット)	5	△						
	干ししいたけ(千切り)	0.5							
	かつお削り節(だし用)	0.5							
	三温糖	1							
	本みりん	0.5							
	濃口しょうゆ	1.7	△	△	●	△			△
煮	⑤たまねぎ(生)	25							
	米粉麺	5							
	えのきたけ(生)	8							
	乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△		
	にんじん(皮つき，生)	10							
	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	5	△						
	かつお削り節(だし用)	2.5							
	だし用昆布	0.5				△	△		
	清酒	1			△				
	食塩	0.3							
	淡口しょうゆ	3			●				

令和5年4月25日(火)

①ごはん
②牛乳
③あじのごまだれかけ
④白菜のゆかりあえ
⑤じゃがいものうま煮

	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)あじ切身	50			△				
	清酒 下味	2			△				
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
	ごま(いり)	1.5							
	三温糖 たれ	2.2							
	本みりん	1.1							
	濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△			△
	でん粉(じゃがいも)	0.2							
冷	④はくさい(生)	15							
	緑豆もやし(生)	25							
	にんじん(皮つき，生)	5							
	ゆかり粉	0.3	△	△	△				△
	食塩	0.1							
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△				
	にんじん(皮つき，生)	15							
	たまねぎ(生)	30							
	つきこんにゃく(カット)	15							
	じゃがいも(生)	60							
	(冷)さやいんげん	5							
	ぶなしめじ(生)	10							
	かつお削り節(だし用)	1							
	三温糖	2							
	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△			△
	淡口しょうゆ	2			●				
	清酒	1			△				
	本みりん	1							

令和5年4月26日(水)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉の香味焼き
④れんこんの炒め煮
⑤キャベツのみそ汁
⑥小魚

	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		●					
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	55							
	生おろししょうが	0.2			△				
	青ねぎ(細い物)	2							
	清酒 下味	1			△				
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△
	本みりん	1							
	米油(炒焼用)	1.2							
煮	④豚もも肉(ミンチ)	5	△	△	△				
	れんこん水煮(約3mmスライス)	12							
	つきこんにゃく(カット)	15							
	にんじん(皮つき，生)	5							
	濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△			△
	三温糖	1							
	本みりん	1							
	米油(炒焼用)	0.5							
煮	⑤キャベツ(生)	30							
	たまねぎ(生)	15							
	えのきたけ(生)	5							
	にんじん(皮つき，生)	10							
	油揚げ(冷・短冊切り)	5							
	青ねぎ(細い物)	5							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(国内産)	1							
	みそ(草津市産)	2							
	みそ(滋賀県産)	5							
	⑥小魚(1食用)	5		△	△	△	△		

令和5年4月27日(木)

①ごはん
②牛乳
③さわらの照り焼き
④小松菜のあえもの
⑤筑前煮

	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		●					
焼	③(冷)本さわら切身	50			△				
	清酒 下味	1			△				
	米油(炒焼用)	1.5							
	本みりん	1							
	清酒	2			△				
	三温糖 たれ	0.75							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			△
	でん粉(じゃがいも)	0.3							
冷	④こまつな(生)	20							
	緑豆もやし(生)	25							
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△		△		
	三温糖 たれ	0.3							
	濃口しょうゆ	1.9	△	△	●	△			△
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	20							
	にんじん(皮つき，生)	20							
	たけのこ水煮	10							
	(冷)里芋	15							
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20							
	だいこん(根，皮つき，生)	25							
	洗いごぼう(乱切り)	15							
	(冷)さやいんげん	5							
	かつお削り節(だし用)	1.2							
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	5	△	△	●	△			△
	本みりん	1							
	米油(炒焼用)	0.5							

令和5年4月28日(金)

①ごはん
②牛乳
③鶏のから揚げ
④白菜と水菜のおひたし
⑤じゃがいもとわかめのみそ汁

	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鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50							
	食塩	0.1							
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	濃口しょうゆ 下味	2	△	△	●	△			△
	清酒	1			△				
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
冷	④はくさい(生)	50							
	きょうな(水菜)草津市産	10							
	にんじん(皮つき，生)	5							
	三温糖 たれ	0.3							
	淡口しょうゆ	2			●				
煮	⑤じゃがいも(生)	35							
	たまねぎ(生)	20							
	にんじん(皮つき，生)	10							
	乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△		
	油揚げ(冷・短冊切り)	3							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(国内産)	1							
	みそ(草津市産)	2							
	みそ(滋賀県産)	5							

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。