

学校給食献立 (詳細)

●=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

					28年12月1日(木)					28年12月2日(金)										
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに
							炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	72				
							+	牛乳(飲用)	206	●				+	牛乳(飲用)	206	●			
							焼	鶏もも切身50g	50					揚	豚ヒレ肉40g	40				
								生おろししょうが	0.26						食塩	0.1				
								清酒(本醸造酒)	1						下味	0.02			△	△
								濃口しょうゆ	2		●				薄力粉	3				●
								みりん(本みりん)	1		△				パン粉(乾燥)	5				●
								米油(炒焼用)	1.2						米油	3				
								濃口しょうゆ	2		●				ウスターソース	4			△	△
								三温糖	1						三温糖	2				
								みりん(本みりん)	2		△				みりん(本みりん)	1				△
								でん粉(じゃがいも)	0.3						濃口しょうゆ	0.5				●
							冷	ほうれんそう	30					煮	こまつな	30				
								はくさい	30						緑豆もやし	20				
								三温糖	0.3						にんじん	5				
								濃口しょうゆ	1		●				油揚げ(冷・短冊切り)	5				
								淡口しょうゆ	1		●				かつお削り節(だし用)	0.2				
								花かつおスライス	0.5						濃口しょうゆ	2				●
							煮	油揚げ(冷・短冊切り)	5						三温糖	0.3				
								にんじん	10						みりん(本みりん)	0.2				△
								たまねぎ	20					煮	鶏むね肉(皮なし)1cm角	10				
								えのきたけ	10						生おろししょうが	0.13				
								じゃがいも	20						にんじん	10				
								青ねぎ(細いもの)	5						たけのこ水煮(千切り)	20				
								煮干し(だし用)	2.5			△	△		洗いごぼう	20				
								みそ(草津市産)	6						糸みつば	3				
								みそ()	3						乾しいたけ(千切り)	1				
															かつお削り節(だし用)	2.5				
															昆布(だし用)	0.5				△
															淡口しょうゆ	3				●
															清酒(本醸造酒)	0.5				
															食塩	0.2				

留意点:

○法令で規定する特定原材料7品目のうち5品目(卵・乳・小麦・えび・かに)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)
○法令で規定する特定原材料7品目のうち、そば・落花生は給食センターで使用しないため、表示していません。 ○分量は、小学校4年生のものです。

学校給食献立（詳細）

●=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

28年12月5日(月)							28年12月6日(火)							28年12月7日(水)							28年12月8日(木)							28年12月9日(金)													
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに							
ごはん 牛乳 ちくわの青花揚げ あいさい菜と白菜のあえもの 打ち豆汁							ごはん 牛乳 白身魚の野菜あんかけ 切干し大根のごま酢和え 白菜のみそ汁 ラフランスゼリー							ごはん 牛乳 鶏肉のみそだれかけ いものこの煮物 きりたんぼ鍋風							ごはん 牛乳 焼きししゃも 赤こんにやくのおかか煮 筑前煮 かみかみ大豆							セルフホットドック 牛乳 キャベツとコーンのソテー 野菜の洋風煮													
炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	72					焼	コッペパン上カット	65	△	●	●	
÷	牛乳(飲用)	206	●				÷	牛乳(飲用)	206	●				÷	牛乳(飲用)	206	●				÷	牛乳(飲用)	206	●				焼	ソーセージ(ウィンナー・約15g)	30				△							
揚	焼きちくわ(1/2斜めカット20g)	40	△	△	△	△	揚	ホキ40g	40				△	焼	からふとししゃも(冷・約20g)	40	△	△	△	△	焼	米油(炒焼用)	0.5					炒	米油(炒焼用)	6				△							
	薄力粉	10		●				食塩	0.1						米油(炒焼用)	2					煮	赤こんにやく(三角スライス)	40					炒	トマトケチャップ	1.5				△							
	青花粉	0.1						下味	0.05		△	△			みそ()	3						ウスターソース	1.5				△	÷	牛乳(飲用)	206	●										
	上新粉	0.1						でん粉(じゃがいも)	4						三温糖	1																									
	米油	4						米油	3						清酒(本醸造酒)	1																									
冷	はくさい	40						たまねぎ	5						みりん(本みりん)	0.5		△										炒	キャベツ	30											
	にんじん	5						赤ピーマン	3						かつお削り節(だし用)	1												炒	スイートコーン(冷・ホール)	5		△	△								
	わさび菜	5						黄ピーマン	3						濃口しょうゆ	1.8		●											まぐろ油漬(レトルト)	10											
	三温糖	1						淡口しょうゆ	2				●		三温糖	1.8			●										淡口しょうゆ	0.3				●							
	淡口しょうゆ	2		●				みりん(本みりん)	1.8				△		みりん(本みりん)	0.4													米油(炒焼用)	0.5											
								でん粉(じゃがいも)	0.4						みりん(本みりん)	0.3			△										こしょう(混合)	0.01		△	△								
煮	打ち豆	5					冷	切り干し大根	3.5					煮	きりたんぼ(冷・カット)	20												煮	鶏もも肉こま切れ	15											
	さといも(スライス)	20						にんじん	5						さつま揚げ	10	△	△	△	△									だいこん	40											
	だいこん	15						きゅうり	10						にんじん	10													たまねぎ	30											
	豆腐(冷・サイコロ)	20						ごま(いり)	1.5						洗いごぼう(ささがき)	15													にんじん	20											
	青ねぎ	5						酢	2						つきこんにやく(カット)	20													ブロッコリー	20											
	煮干し(だし用)	2.5			△	△		三温糖	0.9						まいたけ	5													チキンコンソメ	0.5											
	みそ(草津市産)	6						食塩	0.03						白ねぎ	15													食塩	0.3											
	みそ()	3						淡口しょうゆ	1				●		かつお削り節(だし用)	2.5													こしょう(混合)	0.05		△	△								
															昆布(だし用)	0.5				△																					
															清酒(本醸造酒)	1																									
															食塩	0.3																									
															濃口しょうゆ	0.5				●																					
															淡口しょうゆ	2				●																					

学校給食献立 (詳細)

●=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

28年12月12日(月)										28年12月13日(火)										28年12月14日(水)										28年12月15日(木)										28年12月16日(金)									
ごはん 牛乳 豚肉のから揚げ チンゲン菜としめじのお浸し かきたま汁										セルフ牛丼 牛乳 かぼちゃの天ぷら あいさい菜と大根のあえもの										ごはん 牛乳 焼きほっけ かぶの甘酢あえ がんもどきとじゃがいもの煮物										ごはん 牛乳 さばの竜田揚げ はくさい菜のひじき入りおひたし きのこのみそ汁										麦入りごはん 牛肉と野菜のカレー 牛乳 チンゲン菜とツナの炒め物 みかん									
炊	炒	揚	煮	冷	煮	炊	炒	揚	煮	炊	炒	揚	煮	冷	煮	炊	炒	揚	煮	炊	炒	揚	煮	冷	煮	炊	炒	揚	煮	炊	炒	揚	煮	冷	煮														
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに								
米(精白米)	72						米(精白米)	62.8						米(精白米)	72						米(精白米)	72						米(精白米)	62.8																				
牛乳(飲用)	206	●					おむぎ(米粒麦)	7.2						牛乳(飲用)	206	●					牛乳(飲用)	206	●					牛乳(飲用)	206	●																			
豚もも肉(2cm角)	50						牛もも肉スライス	40						ほっけ一夜干し(冷・約50g)	50	△	△	△	△	△	さば角切り(冷・20g)	40			△			チンゲンサイ	30																				
生おろしにんにく(冷)	0.13						にんじん	10						米油(炒焼用)	2						生おろししょうが	0.13						にんじん	5																				
濃口しょうゆ	2.7	●					たまねぎ	30						かぶ	30						清酒(本醸造酒)	2						まぐろ油漬(レトルト)	8																				
清酒(本醸造酒)	1						乾しいたけ	0.5						きゅうり	10						濃口しょうゆ	2	●					米油(炒焼用)	0.2																				
でん粉(じゃがいも)	8.5						つきこんにやく(カット)	15						三温糖	1.5						でん粉(じゃがいも)	6						チキンコンソメ	0.3																				
米油	5						かつお削り節(だし用)	1.2						淡口しょうゆ	1.5			●			米油	4						食塩	0.2																				
チンゲンサイ	40						清酒(本醸造酒)	1						酢	2.5						はくさい菜(草津市産)	10						こしょう(混合)	0.01		△	△																	
にんじん	5						三温糖	2.5						鶏もも肉(皮つき)1.5cm角	10						にんじん	5																											
ぶなしめじ	10						濃口しょうゆ	4.5		●				にんじん	15						ほうれんそう	35						牛もも肉スライス	15																				
三温糖	0.5						薄力粉	8		●				じゃがいも	60						ひじき	0.5			△	△		たまねぎ	40																				
淡口しょうゆ	2	●					食塩	0.1						がんもどき(冷・約4g)	15	△	△	△	△	△	濃口しょうゆ	0.5	●					にんじん	15																				
にんじん	10						米油	5						さやいんげん(冷)	10	△					三温糖	0.3						じゃがいも	40																				
たまねぎ	30						だいこん	30						かつお削り節(だし用)	2						白すりごま	1						ブロッコリー(冷)	15																				
焼ふ(車ふ)	1	●					にんじん	5						三温糖	2.5						濃口しょうゆ	1.7	●					スイートコーン(冷・ホール)	5		△	△																	
鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●					わさび菜	5						淡口しょうゆ	3			●			三温糖	0.3						白いんげん豆(冷・ペースト)	10																				
えのきたけ	10						三温糖	0.7						みりん(本みりん)	0.5			△			みそ()	3						カレールー(アレルギーフリー)	12																				
青ねぎ(細いもの)	5						淡口しょうゆ	2		●											みそ(草津市産)	6				△	△	純カレー粉	0.15																				
かつお削り節(だし用)	2.5																				みそ()	3						食塩	0.1																				
昆布(だし用)	0.5		△																									トマトケチャップ	3		△	△																	
食塩	0.3																											ウスターソース	0.15		△	△																	
淡口しょうゆ	3	●																										米油(炒焼用)	0.2																				
でん粉(じゃがいも)	0.4		●																																														

かぼちゃは1年生は1切
2年生以上は2切

留意点:

○法令で規定する特定原材料7品目のうち5品目(卵・乳・小麦・えび・かに)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)
○法令で規定する特定原材料7品目のうち、そば・落花生は給食センターで使用しないため、表示していません。 ○分量は、小学校4年生のものです。

学校給食献立（詳細）

●＝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

28年12月19日(月)						28年12月20日(火)						28年12月21日(水)																	
ごはん 牛乳 鮭のしょうがだれかけ ほうれん草と春菊のごまあえ お講汁 しそひじき煮						ごはん 牛乳 鶏肉のアーモンドからめ ブロッコリーのサラダ ミネストローネ ケーキ						ごはん 牛乳 さわらの幽庵焼き ひじきの煮物 かぼちゃのみそ汁																	
食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに	食品名	数量	卵	乳	小麦	えびかに
炊 米(精白米)	72					炊 米(精白米)	72					炊 米(精白米)	72																
÷ 牛乳(飲用)	206		●			÷ 牛乳(飲用)	206		●			÷ 牛乳(飲用)	206		●														
焼 紅鮭切身(冷・50g)	50					焼 鶏もも肉(皮なし)2cm角	50					焼 本さわら切身(冷・約50g・塩無)	50			△	△												
清酒(本醸造酒) 下味	2					食塩	0.1					清酒(本醸造酒)	1																
食塩	0.1					こしょう(混合) 下味	0.01	△	△			米油(炒焼用)	1																
米油(炒焼用)	1.5					ぶどう酒(赤) 下味	1					濃口しょうゆ	2			●													
三温糖	2					米油(炒焼用)	1					清酒(本醸造酒) 下味	2																
濃口しょうゆ	2		●			三温糖	2					みりん(本みりん)	1			△													
生おろししょうが	0.26					濃口しょうゆ	2			●		三温糖	0.75																
でん粉(じゃがいも)	0.2					アーモンド(ダイス) 下味	3					ゆず果汁	0.75			△													
						でん粉(じゃがいも)	0.2					でん粉(じゃがいも)	0.2																
冷 ほうれんそう	40					冷 ブロッコリー	30					煮 ひじき	1.7			△	△												
しゅんぎく	8					スイートコーン(冷・ホール)	4	△	△			水煮大豆(滋賀県産)	7																
にんじん	5					レモン果汁	1.5	△				つき赤こんにやく(カット)	3																
三温糖	0.8					三温糖	1					焼きちくわ(5mmカット)	6	△	△	△	△												
濃口しょうゆ	2		●			淡口しょうゆ	1			●		米油(炒焼用)	0.5																
白すりごま	1					オリーブ油	1					かつお削り節(だし用)	1																
						食塩	0.2					三温糖	1.5																
煮 にんじん	10					こしょう(混合)	0.01	△	△			濃口しょうゆ	1.5			●													
かぶ	35					ベーコン	5	△	△	△		みりん(本みりん)	0.3			△													
はくさい	20					にんじん	10					油揚げ(冷・短冊切り)	5																
油揚げ(冷・短冊切り)	8					たまねぎ	20					たまねぎ	25																
青ねぎ(細いもの)	5					じゃがいも	10					かぼちゃ(皮付き・1.5cm角)	20																
煮干し(だし用)	2.5			△	△	ぶなしめじ	10					えのきたけ	10																
みそ(草津市産)	6					トマト水煮	25		△			青ねぎ(細いもの)	5																
みそ()	3					パセリ	0.5					みそ(草津市産)	6																
						スープストック	1					みそ()	3																
しそひじき	8		●			三温糖	0.1					煮干し(だし用)	2.5			△	△												
						食塩	0.5																						
						こしょう(混合)	0.01	△	△																				
						ケーキ	35	△	△	△																			

留意点：

○法令で規定する特定原材料7品目のうち5品目(卵・乳・小麦・えび・かに)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)
 ○法令で規定する特定原材料7品目のうち、そば・落花生は給食センターで使用しないため、表示していません。 ○分量は、小学校4年生のものです。