



# 学校給食献立 (詳細)

28年4月18日(月)	28年4月19日(火)	28年4月20日(水)	28年4月21日(木)	28年4月22日(金)											
ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き キャベツのごま和え 大根のみそ汁 味つけのり	ごはん 牛乳 さばの塩焼き 愛彩菜と大根の昆布和え 鶏肉のじゅんじゅん 3種のベリ－ゼリー	わかめごはん 牛乳 さつまいもの青花天ぷら 牛肉とごぼうのしくれ煮 湯葉入りすまし汁	ごはん 牛乳 えびしゅうまい きゅうりの中華あえ マーボー豆腐	ごはん 牛乳 カレーのから揚げ ほうれん草と白菜のおかかあえ たまねぎのみそ汁 黒豆											
食品名	数量	卵	乳	小	大	小	大	小	大	小	大	小	大	小	大
炊 米(精白米)	72														
牛乳(飲用)	206	●													
焼 豚もも肉厚目短冊	50														
生おろししょうが	0.26														
清酒(本醸造酒)	2														
濃口しょうゆ	3	●													
たまねぎ	15														
米油	1.3														
冷 キャベツ	20														
緑豆もやし	15														
にんじん	5														
白すりごま	2														
三温糖	0.8														
濃口しょうゆ	1	●													
淡口しょうゆ	1	●													
煮 たまねぎ	20														
だいこん	25														
にんじん	10														
油揚げ(冷・短冊切り)	8														
えのきたけ	10														
青ねぎ(汁用)	5														
煮干し(だし用)	2.5														
みそ(草津市産)	6.5														
みそ( )	3.5														
のり(味付けのり)	2														
炊 米(精白米)	72														
牛乳(飲用)	206	●													
焼 さば切身(約50g)	50														
食塩	0.3														
清酒(本醸造酒)	1														
米油(炒焼用)	0.45														
冷 わさび菜	10														
だいこん	30														
にんじん	5														
食塩	0.1														
塩昆布	0.7	●													
煮 鶏もも肉(皮なし)2cm角	20														
たまねぎ	30														
はくさい(草津市産)	25														
生しいたけ	10														
青ねぎ(太いもの、草津市産)	15														
焼き豆腐	20														
つき赤こんにやく(カット)	15														
焼ふ(車ふ)	2	●													
かつお削り節(だし用)	1.2														
清酒(本醸造酒)	1														
三温糖	3														
淡口しょうゆ	2	●													
濃口しょうゆ	3.5	●													
国産3種のベリ－ゼリー	40														
炊 米(精白米)	64.8														
おおむぎ(米粒麦)	7.2														
わかめごはんの素	2.1														
牛乳(飲用)	206	●													
揚 さつまいもななめ輪切り20g	40														
米油	4														
薄力粉(1等)	6						●								
でん粉(じゃがいも)	0.05														
青花粉	0.05														
食塩	0.2														
煮 牛もも肉スライス	20														
つき赤こんにやく(カット)	10														
洗いごぼう	20														
生おろししょうが	0.26														
三温糖	2														
清酒(本醸造酒)	1														
濃口しょうゆ	3						●								
みりん(本みりん)	1														
煮 にんじん	10														
たまねぎ	25														
ぶなしめじ	10														
さくら型かまぼこ	10														
湯葉(干し)	2														
糸みつば(滋賀県産)	5														
昆布だし	0.5														
かつお削り節(だし用)	2.5														
食塩	0.3														
淡口しょうゆ	3														
さつまいもの青花天ぷら 1年生は1枚 2年生以上は2枚															
炊 米(精白米)	72														
牛乳(飲用)	206	●													
蒸 (冷)えびしゅうまい(約16g)	32								●	●					
冷 チキンハム(短冊切り)	8														
にんじん(草津市産)	5														
きゅうり	20														
酢	1.8														
三温糖	0.8														
淡口しょうゆ	2								●						
ごま油	0.3														
煮 豚もも肉ミンチ	20														
たまねぎ	40														
乾しいたけ(千切り)	1.3														
豆腐(冷・サイコロ)	70														
にら	8														
生おろししょうが	0.26														
中華の素	0.5														
三温糖	1														
食塩	0.05														
赤みそ	4														
濃口しょうゆ	2								●						
豆板醤	0.13														
米油(炒焼用)	0.3														
米粉	1														
えびしゅうまい一人2個															
炊 米(精白米)	72														
牛乳(飲用)	206	●													
揚 カレイ切身(約50g)	50														
食塩	0.3														
でん粉(じゃがいも)	3.6														
米粉	1.4														
米油	5														
冷 ほうれんそう	30														
はくさい	30														
三温糖	0.3														
濃口しょうゆ	1													●	
淡口しょうゆ	1													●	
花かつおスライス	0.5														
煮 にんじん	10														
たまねぎ	30														
ぶなしめじ	10														
豚もも肉スライス	10		</												

# 学 校 給 食 献 立 ( 詳 細 )

28年4月25日(月)					28年4月26日(火)					28年4月27日(水)					28年4月28日(木)					28年4月29日(金)										
ごはん 牛乳 みそカツ もやしとチンゲン菜の和え物 かきたま汁					ごはん 牛乳 ハンバーグケチャップソース かけ 小松菜サラダ 米粉のチャウダー					ごはん 牛乳 鮭の塩焼き もやしのごま酢あえ じゃがいものうま煮 いちご					発芽玄米ごはん 牛乳 いかのごまがらめ 赤こんにゃくのおかか煮 豚汁					<b>昭和の日</b>										
食品名	数量	卵	乳	小	大	か	食品名	数量	卵	乳	小	大	か	食品名	数量	卵	乳	小	大	か	食品名	数量	卵	乳	小	大	か			
炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	72					炊	米(精白米)	62.8							
※	牛乳(飲用)	206	●				※	牛乳(飲用)	206	●				※	牛乳(飲用)	206	●				※	牛乳(飲用)	206	●						
揚	豚ヒレ肉40g	40					焼	滋賀県産豆腐ハンバーグ(60g)	60		●			焼	(冷)しろ鮭切身(50g)	50					揚	(冷)いか短冊(2cm×4cm)	45							
	食塩	0.2						米油(炒焼用)	0.6						食塩	0.3						清酒(本醸造酒)	1							
	こしょう(混合)	0.02						トマトケチャップ	6						清酒(本醸造酒)	1						でん粉(じゃがいも)	7							
	薄力粉(1等)	8	●					三温糖	1						米油(炒焼用)	1.5						米油	4.5							
	パン粉(乾燥)	8	●					ウスターソース	0.2						冷	緑豆もやし							三温糖	1.2						
	米油	5						ぶどう酒(赤)	1							きゅうり							みりん(本みりん)	0.9						
	赤みそ	3						冷	ごまつな(草津市産)	20						酢							濃口しょうゆ	1.8	●					
	みそ( )	1						冷	きゅうり(滋賀県産)	10						三温糖							ごま(いり)	0.8						
	三温糖	2							キャベツ	10						淡口しょうゆ			●											
	みりん(本みりん)	1.5							にんじん	5						白すりごま							煮	赤こんにゃく(三角スライス)	40					
	清酒(本醸造酒)	1							まぐろ油漬(レトルト)	8						煮	牛もも肉スライス	15						三温糖	1.5					
	白すりごま	0.3							米油(炒焼用)	1							にんじん	15						濃口しょうゆ	2	●				
冷	緑豆もやし	15							酢	0.7							たまねぎ	35						みりん(本みりん)	1					
	チンゲンサイ	25							三温糖	1.6							糸こんにゃく(カット)	20						花かつおスライス	0.6					
	にんじん	5							レモン果汁	0.7							煮	じゃがいも	60											
	三温糖	0.5							食塩	0.1								グリんピース(冷凍)	5											
	濃口しょうゆ	1		●					こしょう(混合)	0.01								乾しいたけ(干切り)	1											
	淡口しょうゆ	0.8		●					淡口しょうゆ	0.7		●						かつお削り節(だし用)	1.2											
																		三温糖	2.5											
煮	たまねぎ	20						煮	鶏もも肉(皮なし)1.5cm角	10								濃口しょうゆ	4.5		●									
	にんじん	10							たまねぎ	30									淡口しょうゆ	1		●								
	えのきたけ	10							にんじん	15									みりん(本みりん)	1										
	鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●						じゃがいも	30																				
	豆腐(冷・サイコロ)	15							マッシュルーム水煮	10																				
	青ねぎ(細いもの、草津市産)	5							白いんげん豆(冷・ペースト)	5																				
	かつお削り節(だし用)	2.5							スイートコーン(冷凍)	5																				
	昆布だし	0.5							チキンコンソメ	1																				
	食塩	0.3							上新粉	1.8																				
	淡口しょうゆ	2.7		●					牛乳(調理用)	30		●																		
	でん粉(じゃがいも)	0.4							食塩	0.5																				
									こしょう(混合)	0.02																				

**留意点:** ○法令で規定する特定原材料7品目以外の特定原材料については、配合表と学校給食献立原案の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。  
○各食品の**コンタミネーション(製造過程での偶発的な汚染)**について報告のあるものは、この資料(献立原案)には表示されていないため配合表でご確認下さい。