

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

28年5月2日(月)		28年5月3日(火)		28年5月4日(水)		28年5月5日(木)		28年5月6日(金)							
ちらしずし 牛乳 さわらの照り焼き もやしときゅうりの和え物 若竹汁 ちまき		憲法記念日		みどりの日		こどもの日		麦入りごはん 牛乳 牛肉と野菜の炒め物 さつまいものあめがらめ わかめスープ							
炊	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	炒	食品名	数量	卵	乳	小	え	か
	精白米	57.2							精白米	66.96					
	おおむぎ(米粒麦)	6.4							おおむぎ(米粒麦)	5.04					
	ちらし寿司の素	20				●									
☆	牛乳(飲用)	206	●						☆	牛乳(飲用)	206	●			
焼	(冷)本さわら切身	50							炒	牛もも肉スライス	20				
	清酒(本醸造酒)	1								生おろしにんにく	0.13				
	米油(炒焼用)	1.5								みりん(本みりん)	0.5				
	みりん(本みりん)	1								豆板醤	0.13				
	清酒(本醸造酒)	2								にんじん	10				
	三温糖	0.75								もやし	25				
	濃口しょうゆ	2				●				キャベツ	30				
	でんぷん	0.3								三温糖	1.5				
										ごま(いり)	1				
冷	きゅうり	20								ごま油	0.5				
	もやし	25								濃口しょうゆ	2.8			●	
	三温糖	0.6													
	淡口しょうゆ	2				●			揚	さつまいも(皮付)2cm角	50				
										米油	5				
煮	たけのこ水煮	25								三温糖	3				
	乾燥わかめ(カット)	0.5								水あめ	0.5				
	たまねぎ	28								濃口しょうゆ	0.25			●	
	さくら型かまぼこ	10								でんぷん	0.2				
	かつお削り節(だし用)	2.5													
	昆布(だし用)	0.5							煮	たまねぎ	35				
	食塩	0.2								鶏もも肉こま切れ	10				
	淡口しょうゆ	3				●				豆腐(サイコロ)	20				
										乾燥わかめ(カット)	0.5				
直送	ちまき	30								中華の素	0.8				
										食塩	0.35				
										淡口しょうゆ	2.5			●	

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。

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

28年5月9日(月)										28年5月10日(火)										28年5月11日(水)										28年5月12日(木)										28年5月13日(金)										
ごはん 牛乳 ちくわのお茶揚げ 大根とチンゲン菜の和え物 さつまいものみそ汁										ごはん 牛乳 焼き鳥 ほうれん草ともやしのごまあえ 高野豆腐のうま煮										ごはん 牛乳 あじのから揚げ ひじきの煮物 僧兵鍋										ごはん ココア牛乳 豚肉の鉄板焼き 小松菜とえのきたけのお浸し 五目みそ汁										青花パン 牛乳 さけの香草焼き 洋風炒り卵 りんご										
炊	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に		炊	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に		炊	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に		炊	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に		炊	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に		
	精白米	72									精白米	72										精白米	72									精白米	72									青花パン	65	●	●					
※	牛乳(飲用)	206	●							※	牛乳(飲用)	206	●								※	牛乳(飲用)	206	●							※	ココア牛乳の素(1食用)	12.5								※	牛乳(飲用)	206	●						
揚	焼きちくわ(1/2斜めカット)	40								焼	鶏もも肉(皮付)2cm角	50								揚	あじ角切り(25g)	50							焼	豚もも肉厚目短冊	45							焼	しろさけ切身	50										
	せん茶 茶	0.4									根深ねぎ(白ねぎ)	10									生おろししょうが	0.13								米油(炒焼用)	0.6								食塩	0.4										
	小麦粉	8	●								生おろししょうが	0.12									清酒(本醸造酒)	2								たまねぎ	10								こしょう(混合)	0.02										
	米油	4									清酒(本醸造酒)	1									濃口しょうゆ	3	●							白ワイン	1								米油(炒焼用)	0.2										
冷	三太郎だいこん(草津市産)	30									濃口しょうゆ	2.5	●								でんぶん	6								赤ピーマン	5								鶏卵(全卵・冷蔵)	30	●									
	にんじん	5									三温糖	0.8									米油	5								清酒(本醸造酒)	1								ベーコン(短冊)	10										
	チンゲン菜(草津市産)	10									みりん(本みりん)	1									ひじき	2								三温糖	0.5								じゃがいも	25										
	三温糖	0.3									米油(炒焼用)	0.6									さつま揚げ(カット)	5								濃口しょうゆ	3	●							キャベツ	20										
	淡口しょうゆ	2	●								ほうれんそう	35									(冷)さやいんげん	8								みりん(本みりん)	1								たまねぎ	25										
煮	豚もも肉スライス	5									もやし	20									米油(炒焼用)	0.3								にんじん	10								たまねぎ	25										
	さつまいも11.5cm角	30									三温糖	0.5									かつお削り節(だし用)	0.5								こまつな(草津市産)	40								じゃがいも	25										
	ぶなしめじ	10									濃口しょうゆ	2.2	●								三温糖	1.5								えのきたけ	10								たまねぎ	15										
	たまねぎ	20									ごま(いり)	0.5									濃口しょうゆ	1.7	●							三温糖	0.3								厚揚げ(約2g)	15										
	にんじん	5									白すりごま	1									みりん(本みりん)	0.4								青ねぎ(草津市産)	5								煮干し(だし用)	2.5										
	みそ(草津市産)	6.5									にんじん	10									煮	豚もも肉スライス	10							煮干し(だし用)	2.5								みそ(草津市産)	6.5										
	みそ	3.5									たまねぎ	20									洗いごぼう	5								みそ	3.5								昆布(だし用)	0.5										
	煮干し(だし用)	2.5									さつま揚げ(カット)	10									三太郎だいこん(草津市産)	20								みそ	3.5								かつお削り節(だし用)	2.5										
	ちくわは										高野豆腐(1cm角)	8									にんじん	5								あじは									あじは											
	1年生は1本										角切り赤こんにゃく(1.5cm)	15									さといも(スライス)	15								1年生は1個									あじは											
	2年生以上は2本										ふき水煮	10									生しいたけ	10								2年生以上は2個									あじは											
											干しいたけ(ホール)	0.5									たまねぎ	15																												
											かつお削り節(だし用)	1.2									糸こんにゃく(カット)	15																												
											三温糖	3.5									みそ(草津市産)	6.5																												
											淡口しょうゆ	3.8	●								みそ	3.5																												
											みりん(本みりん)	1									昆布(だし用)	0.5																												
																					かつお削り節(だし用)	2.5																												

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。

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

28年5月16日(月)										28年5月17日(火)										28年5月18日(水)										28年5月19日(木)										28年5月20日(金)									
ごはん 牛乳 とり肉のから揚げ 春雨サラダ 厚揚げの中華煮										ごはん 牛乳 たらのパン粉焼き 海そうサラダ 米粉のチャウダー										ごはん 牛乳 さくらえびと大豆のかき揚げ ほうれん草とはくさいのおひたし 筑前煮										発芽玄米ごはん 牛乳 わかさぎの磯辺揚げ 愛彩菜の茎わかめあえ 肉じゃが										ごはん 牛乳 豆腐ハンバーグのてりやきソース がけ チンゲン菜としめじのおかかあえ だいこんのみそ汁									
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に										
炊 精白米	72							炊 精白米	72							炊 精白米	72							炊 精白米	62.8							炊 精白米	72																
※ 牛乳(飲用)	206	●						※ 牛乳(飲用)	206	●						※ 牛乳(飲用)	206	●						※ 牛乳(飲用)	206	●						※ 牛乳(飲用)	206	●															
揚 鶏もも肉(皮付)2.5cm角	50							焼 たら切身(約50g)	50							揚 さくらえび 素干し	1.5				●			揚 (冷)わかさぎ	25							焼 (冷)滋賀県産豆腐ハンバーグ	60				●												
食塩	0.2							食塩	0.3							さつまいも1.5cm角	10							食塩	0.1							米油(炒焼用)	0.1																
生おろしにんにく	0.13							こしょう(混合)	0.01							たまねぎ	5						でんぶん	8							たまねぎ	10																	
濃口しょうゆ	2.7		●					白ワイン	1							水煮大豆	6						青のり	0.1							みりん(本みりん)	1																	
でんぶん	8							パン粉 乾燥	8		●					(冷)えだまめ(さやなし)	5						米油	4							濃口しょうゆ	2.2		●															
米油	5							パセリ(乾燥)	0.05							焼きちくわ(約5mmカット)	7						米油	4							でんぶん	0.33																	
冷 春雨 カット	3							米油(炒焼用)	2							食塩	0.2						冷 はくさい	35							でんぶん	0.33																	
にんじん	3							海藻ミックス(乾燥・カット)	0.5							小麦粉	10		●				にんじん	5							みりん	1																	
きゅうり	25							きゅうり	30							米油	4						わさび菜(愛彩菜)(草津市産)	10							濃口しょうゆ	1		●															
乾燥わかめ(カット)	0.5							レモン汁	1.5							冷 ほうれんそう	40						くきわかめ	1.5							淡口しょうゆ	1		●															
酢	1.8							三温糖	1.5							はくさい	20						三温糖	0.5							三太郎だいこん(草津市産)	30																	
三温糖	1							食塩	0.3							濃口しょうゆ	2.2		●				淡口しょうゆ	1.7		●					にんじん	15																	
淡口しょうゆ	1		●					オリーブ油	0.5							煮 鶏もも肉(皮つき)1.5cm角	20						煮 牛もも肉スライス	15							油揚げ(短冊切り)	5																	
食塩	0.2							ベーコン(シヨルダー・短冊)	10							洗いごぼう(乱切り)	20						にんじん	20							はくさい	15																	
ごま油	0.2							たまねぎ	35							にんじん	15						たまねぎ	35							青ねぎ(草津市産)	5																	
煮 豚もも肉スライス	10							にんじん	15							じゃがいも	30						糸こんにゃく(カット)	20							煮干し(だし用)	2.5																	
にんじん	10							じゃがいも	30							マッシュルーム	10						(冷)グリッピーズ	5							みそ(草津市産)	6.5																	
たまねぎ	25							マッシュルーム	10							(冷)白いんげん豆(ペースト)	5						かつお削り節(だし用)	1.2							みそ	3.5																	
厚揚げ(約10g)	30							(冷)白いんげん豆(ペースト)	5							スープストック	0.5						かつお削り節(だし用)	1.2																									
たけのこ水煮	15							上新粉(米粉)	1.4							上新粉(米粉)	1.4						三温糖	3																									
チンゲン菜(草津市産)	20							牛乳(調理用)	30		●					牛乳(調理用)	30		●				濃口しょうゆ	5		●																							
干しいたけ(ホール)	1							食塩	0.6							食塩	0.6						みりん(本みりん)	1																									
生おろししょうが	0.26							こしょう(混合)	0.02							こしょう(混合)	0.02																																
中華の素	0.5																																																
三温糖	0.2																																																
淡口しょうゆ	3		●																																														
食塩	0.1																																																
こしょう(混合)	0.02																																																
でんぶん	0.8																																																

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。

学 校 給 食 献 立 (詳 細)

28年5月30日(月)					28年5月31日(火)																													
麦入りごはん 牛乳 チキンカツ ソースかけ 春野菜のカレー りんご					ごはん 牛乳 さばの塩焼き はくさい菜のひじき入りおひたし 大根と豚肉の煮物																													
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 精白米	64.8						炊 精白米	72																										
炊 おおむぎ(米粒麦)	7.2						炊 牛乳(飲用)	206	●																									
炊 牛乳(飲用)	206	●					焼 (冷)さば切身(約50g)	50																										
揚 鶏むね切身40g	40						焼 食塩	0.3																										
揚 食塩	0.1						焼 清酒(本醸造酒)	1																										
揚 こしょう(混合)	0.02						焼 米油(炒焼用)	0.45																										
揚 小麦粉	8		●				冷 はくさい菜(草津市産)	10																										
揚 パン粉 乾燥	8		●				冷 にんじん	5																										
揚 米油	4						冷 ほうれんそう	35																										
揚 ウスターソース	4						冷 ひじき	0.55																										
揚 三温糖	1						冷 濃口しょうゆ	0.5		●																								
揚 みりん(本みりん)	1						冷 三温糖	0.25																										
揚 濃口しょうゆ	0.5		●				冷 白すりごま	1.1																										
煮 豚もも肉スライス	10						冷 濃口しょうゆ	1.7		●																								
煮 たまねぎ	30						冷 三温糖	0.35																										
煮 にんじん	15						煮 豚もも肉スライス	15																										
煮 じゃがいも	30						煮 にんじん	20																										
煮 グリーンアスパラガス	10						煮 三太郎だいこん(草津市産)	45																										
煮 (冷)グリーンピース	8						煮 (冷)里芋	20																										
煮 (冷)白いんげん豆(ペースト)	8						煮 (冷)さやいんげん	10																										
煮 カレールウ	12						煮 かつお削り節(だし用)	1.2																										
煮 純カレー粉	0.06						煮 三温糖	3																										
煮 食塩	0.1						煮 濃口しょうゆ	2.7		●																								
煮 トマトケチャップ	3						煮 淡口しょうゆ	1		●																								
煮 米油(炒焼用)	0.1						煮 みりん(本みりん)	0.3																										
冷 りんご(1食用)	50																																	

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照合させながら、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。