

学校給食献立(詳細)

● = 特定原材料を原材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8月29日(月)						28年8月30日(火)						28年8月31日(水)						28年9月1日(木)						28年9月2日(金)					
麦入りごはん 牛乳 夏野菜カレー 豆腐ハンバーグの和風ソースがけ なし						ごはん ココア牛乳 あじの照り焼き 春雨とチンゲン菜のあえもの 大根と豆腐のみそ汁						ごはん 牛乳 大豆とちくわの青花かき揚げ 味付けきゅうり 肉じゃが						ごはん 牛乳 紅さけの塩焼き 切干大根の和え物 高野豆腐の煮物						ごはん 牛乳 手作りヒレカツチャップソースがけ 白菜と小松菜のあえもの のっぺい汁					
食品名	数量	卵	乳	小	か	食品名	数量	卵	乳	小	か	食品名	数量	卵	乳	小	か	食品名	数量	卵	乳	小	か	食品名	数量	卵	乳	小	か
炊 精白米	64.8					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72				
おおむぎ(米粒麦)	7.2																												
※ 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	●			
煮 鶏もも肉こま切れ	15					焼 あじ切身 50g	50				△	揚 水煮大豆(滋賀県産)	18					焼 紅鯉切身 50g	50					揚 豚ヒレ肉 40g	40				
たまねぎ	30					米油(炒焼用)	1					焼 きちくわ(約5mmカット)	10	△	△	△	△	食塩	0.4					食塩	0.2				
かぼちゃ(皮無・2cm角)	30					清酒(本醸造酒) } 下味	0.5					洗いごぼう	7					清酒(本醸造酒) } 下味	1					こしょう(混合) } 下味	0.02	△	△		
なす	15					濃口しょうゆ } 下味	1.5	●				食塩	0.1					米油(炒焼用)	1					薄力粉 } 衣	4.5		●		
青ピーマン	10					みりん(本みりん)	1		△			上新粉(米粉) } 衣	0.08											パン粉 乾燥 } 衣	5.5		●		
オクラ(草津市産)	5					清酒(本醸造酒) } たれ	2					青花粉 } 衣	0.08											米油	4.5				
トマト水煮	5					三温糖 } たれ	0.2					薄力粉	8		●			まぐろ油漬(レトルト)	5					切り干し大根	3.5				
白いんげん豆(ペースト)	7					濃口しょうゆ	3		●			米油	4					きゅうり	10					にんじん	5				
カレールウ(アレルゲンフリー)	12					でん粉(じゃがいも)	0.3											食塩	0.1					食塩	0.1				
純カレー粉	0.05											冷 きゅうり(滋賀県産)	40					淡口しょうゆ } たれ	1.5		●			酢 } たれ	1.5				
食塩	0.2					春雨 カット	3					濃口しょうゆ } たれ	1.8		●			三温糖	1.5					三温糖	1.5				
ウスターソース	0.3	△	△			にんじん	3					ごま油	0.3																
焼 滋賀県産豆腐ハンバーグ	60	△	△	●	△	チンゲン菜	30					煮 牛もも肉スライス	15																
米油(炒焼用)	0.1					乾燥わかめ(カット)	0.3					にんじん	20					煮 鶏もも肉(皮無・1.5cm角)	10										
たまねぎ	10					三温糖 } たれ	0.5					たまねぎ	35					高野豆腐(1cm角)	8										
三温糖	0.3					淡口しょうゆ } たれ	2		●			糸こんにゃく(カット)	20					たまねぎ	30										
みりん(本みりん)	1		△			ごま油	0.5					じゃがいも	60					にんじん	15										
濃口しょうゆ	2.2		●									グリーンピース	5					角切りこんにゃく(1cm角)	10										
でん粉(じゃがいも)	0.33					にんじん	10					かつお削り節(だし用)	1					干しいたけ(ホール)	0.5										
冷 日本梨(1食用)	50					だいこん	30					三温糖	2					さやいんげん	5										
						豆腐(サイコロ)	20		△			濃口しょうゆ	3		●			かつお削り節(だし用)	2										
						油揚げ(短冊切り)	5					淡口しょうゆ	2		●			三温糖	3										
						青ねぎ(細い物・草津市産)	5					みりん(本みりん)	1		△			淡口しょうゆ	3.6		●								
						煮干し(だし用)	2.5			△	△							みりん(本みりん)	1		△								
						みそ(草津市産)	6.4																						
						みそ	3.6																						

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)

● = 特定原材料を原材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9月5日(月)										28年9月6日(火)										28年9月7日(水)										28年9月8日(木)										28年9月9日(金)									
ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き ほうれん草ともやしのごまあえ 五目みそ汁										ごはん 牛乳 さばの塩焼き チンゲン菜としめじの和え物 がんもどきと野菜の煮物										ごはん 牛乳 鶏肉の香味焼き ひじきの煮物 かきたま汁										発芽玄米ごはん 牛乳 ししゃもの天ぷら 赤こんにゃくのおかか煮 きのこのみそ汁 味噌つけのり										コッペパン 牛乳 ツナサラダ スイートかぼちゃ キャベツと豆腐のスープ									
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	72									炊 精白米	72									炊 精白米	72									炊 精白米	62.8									炊 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	●								※ 牛乳(飲用)	206	●							
焼 豚もも肉厚目短冊	50									焼 さば切身 50g	50									焼 鶏肉もも切身 50g	50								焼 からふとししゃも(約20g)	40	△	△	△	△	△	△	△	△	冷 まぐる油漬(レトルト)	25									
生おろししょうが	0.26									食塩	0.3									生おろししょうが	0.2								揚 薄力粉	8			●						冷 きゅうり	40									
清酒(本醸造酒) } 下味	2									清酒(本醸造酒) } 下味	1									青ねぎ(草津市産)	0.3								揚 米油	4									冷 ノンエッグマヨネーズ	8									
濃口しょうゆ	3	●								米油(炒焼用)	0.45									清酒(本醸造酒) } 下味	1								揚 食塩	0.1									冷 こしょう(混合)	0.01	△	△							
たまねぎ	15									チンゲンサイ	50									濃口しょうゆ	3	●							揚 米油	4									冷 かぼちゃ(皮付・約1.5cm角)	50									
米油	1.3									ぶなしめじ	10									みりん(本みりん)	1	△							揚 水	3									冷 上新粉(米粉)	4									
冷 ほうれんそう	40									三温糖 } 下味	0.3									レモン果汁	0.5	△							煮 赤こんにゃく(三角スライス)	40									冷 米油	5									
もやし	20									淡口しょうゆ } 下味	2	●								米油(炒焼用)	1.2									煮 三温糖	1.5									冷 三温糖	3.5								
にんじん	5									鶏もも肉(皮付・1.5cm角)	10									みりん(本みりん)	1	△							煮 ぶなしめじ	7									冷 レモン果汁 } 下味	0.1	△								
三温糖 } 下味	0.3									にんじん	15									米油(炒焼用)	0.5									煮 生しいたけ	7									冷 食塩 } 下味	0.1								
淡口しょうゆ } 下味	2	●								れんこん水煮(乱切り)	10									かつお削り節(だし用)	1									煮 えのきたけ	7									冷 水	3								
ごま(いり)	0.5									角切りこんにゃく(1.5cm角)	15	△	△	△	△	△	△			三温糖	1.8									煮 菊型抜きかまぼこ	12			△						冷 ベーコン(ショルダー・短冊)	8	△	△	△					
白すりごま	1									がんもどき(約4g)	15	△	△	△	△	△	△			濃口しょうゆ	1.7	●								煮 たまねぎ	20									冷 にんじん	10								
煮 にんじん	10									さやいんげん	10									みりん(本みりん)	0.35	△								煮 生しいたけ	7									冷 たまねぎ	10								
だいこん	20									たけのこ水煮	15									にんじん	10									煮 えのきたけ	10									冷 キャベツ	15								
えのきたけ	10									昆布(約1cm角)	1			△						青ねぎ(細い物・草津市産)	5									煮 みそ(草津市産)	6.4									冷 マッシュルーム	10								
さつまいも(皮付・1.5cm角)	20									かつお削り節(だし用)	2									油揚げ(短冊切り)	5									煮 みそ(草津市産)	6.4									冷 パセリ	0.5								
油揚げ(短冊切り)	5									三温糖	2.5									煮 干し(だし用)	2.5					△	△			煮 豆腐(サイコロ)	15			△						冷 スープストック	0.6								
青ねぎ(細い物・草津市産)	5									濃口しょうゆ	3	●								みそ	3.6									煮 たまねぎ	20									冷 食塩	0.5								
煮 干し(だし用)	2.5					△	△			淡口しょうゆ	1.5	●								みそ(草津市産)	6.4									煮 えのきたけ	10									冷 こしょう(混合)	0.01	△	△						
みそ(草津市産)	6.4									みりん(本みりん)	0.5			△						味つけのり	2			△	△	△				煮 鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●								冷 しょうゆ(混合)	0.01	△	△						
みそ	3.6									たまねぎ	20																			煮 糸みつば	3																		
										にんじん	10																			煮 かつお削り節(だし用)	2.5																		
										えのきたけ	10																			煮 昆布(だし用)	0.5				△														
										鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●																		煮 食塩	0.2																		
										糸みつば	3																			煮 淡口しょうゆ	3.3	●																	
										かつお削り節(だし用)	2.5																			煮 上新粉(米粉)	0.4																		
										昆布(だし用)	0.5				△																																		
										食塩	0.2																																						
										淡口しょうゆ	3.3	●																																					
										上新粉(米粉)	0.4																																						

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。

1年生は1匹
2年生以上は2匹

学校給食献立(詳細)

● = 特定原材料を原材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9月19日(月)					28年9月20日(火)					28年9月21日(水)					28年9月22日(木)					28年9月23日(金)																
敬老の日															秋分の日																					
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	72						炊 精白米	72														炊 精白米	72						
							※ 牛乳(飲用)	206	●					※ 牛乳(飲用)	206	●													※ 牛乳(飲用)	206	●					
							揚 豚もも肉(2cm角)	45						焼 本さわら切身(50g・塩無)	50			△	△										揚 たちうお 45g	45					△	
							でん粉(じゃがいも)	8						米油(炒焼用)	1														食塩	0.3						
							米油	5						みそ	4														清酒(本醸造酒) } 下味	1						
							清酒(本醸造酒)	1						清酒(本醸造酒) } たれ	0.85													でん粉(じゃがいも)	5							
							三温糖	2						三温糖	1													米油	4.5							
							濃口しょうゆ } たれ	2	●					みりん(本みりん)	0.35			△																		
							アーモンド(ダイス)	3																					煮 さつまいも(皮付・2cm角)	45						
							でん粉(じゃがいも)	0.5						冷 ほうれんそう	25														かつお削り節(だし用)	0.5						
														はくさい	35														濃口しょうゆ	1.5			●			
							冷 きゅうり	20						にんじん	5														三温糖	1.5						
							もやし	25						三温糖 } たれ	0.8													みりん(本みりん)	0.5				△			
							三温糖 } たれ	0.3						濃口しょうゆ	2.3			●										清酒(本醸造酒)	0.5							
							淡口しょうゆ	2			●			ごま(いり)	1																					
														白すりごま	0.5														煮 焼きちくわ	15	△	△	△	△	△	
							煮 さといも(スライス)	30																					洗いごぼう(乱切り)	10						
							だいこん	10						煮 にんじん	10														にんじん	10						
							にんじん	10						たまねぎ	25														だいこん	20						
							油揚げ(短冊切り)	5						たけのこ水煮	10														角切りこんにゃく(1.5cm角)	15						
							まいたけ	10						干しいたけ(千切り)	1														れんこん水煮(乱切り)1.5cm角	10						
							青ねぎ(細い物・草津市産)	5						鶏もも肉(皮付・2cm角)	10														さやいんげん	5						
							煮干し(だし用)	2.5				△	△	厚揚げ(約10g)	25														金時豆水煮	6						
							みそ(草津市産)	6.5						鶏卵(全卵・冷蔵)	20	●													かつお削り節(だし用)	2						
							みそ	3.5						さやいんげん	10														三温糖	3						
														かつお削り節(だし用)	1.2														濃口しょうゆ	5			●			
														三温糖	2.5														みりん(本みりん)	1				△		
														淡口しょうゆ	4.5			●											でん粉(じゃがいも)	1						
														みりん(本みりん)	1				△																	
														でん粉(じゃがいも)	1																					

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。

学校給食献立(詳細)

● = 特定原材料を原材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9月26日(月)						28年9月27日(火)						28年9月28日(水)						28年9月29日(木)						28年9月30日(金)					
さつまいもごはん 牛乳 鶏肉の南部焼き もやしとチンゲン菜のおかかあえ けんちん汁						ごはん 牛乳 ちくわのごま揚げ はくさい菜と小松菜の和え物 高野豆腐入りみそ汁						ごはん 牛乳 焼きほっけ 筑前煮 ぶどう とろろ昆布						セルフビビンバ 牛乳 大学芋 わかめスープ						ごはん 牛乳 いわしのかば焼き 白菜のきわかめあえ 豚汁					
食品名	数量	卵	乳	小	か	食品名	数量	卵	乳	小	か	食品名	数量	卵	乳	小	か	食品名	数量	卵	乳	小	か	食品名	数量	卵	乳	小	か
炊 精白米	61.6					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72					炊 精白米	72				
おおむぎ(米粒麦)	6.8					牛乳(飲用)	206	●				牛乳(飲用)	206	●				牛乳(飲用)	206	●				牛乳(飲用)	206	●			
さつまいも1cm角	20					揚 焼きちくわ(1/2斜めカット)	40	△	△	△	△	焼 ほっけ一夜干し(50g)	50	△	△	△	△	炒 牛もも肉スライス	20					揚 いわし開き(半身)25g	50				
食塩	0.5					薄力粉	5			●		米油(炒焼用)	1.5					生おろしにんにく	0.13					生おろししょうが	0.2				
牛乳(飲用)	206	●				白すりごま } 衣	2					鶏もも肉こま切れ	15					みりん(本みりん)	0.5			△		清酒(本醸造酒) } 下味	2				
鶏もも肉(皮無・1.5cm角)	50					ごま(いり)	1					洗いごぼう(乱切り)	15					豆板醤	0.13			△		でん粉(じゃがいも)	8				
生おろししょうが	0.12					米油	4.5					にんじん	15					にんじん	10					米油	4				
清酒(本醸造酒)	1.2					こまつな(草津市産)	45					たけのこ水煮	15					もやし	25					濃口しょうゆ	1.6			●	
三温糖	1					はくさい菜(草津市産)	10					角切りこんにゃく(1.5cm角)	15					ほうれんそう	30					三温糖	1.5				
濃口しょうゆ } 下味	2			●		三温糖	0.3					さやいんげん	10					三温糖	1.5					みりん(本みりん) } たれ	1			△	
みりん(本みりん)	1			△		淡口しょうゆ } たれ	1.8			●		里芋	20					ごま(いり)	1					清酒(本醸造酒) } たれ	1				
ごま(いり)	1					にんじん	10					かつお削り節(だし用)	1.2					ごま油	0.5					水	3				
米油(炒焼用)	0.6					たまねぎ	20					三温糖	3					濃口しょうゆ	2.8			●		でん粉(じゃがいも)	0.2				
冷 緑豆もやし	15					じゃがいも	25					濃口しょうゆ	5			●		揚 さつまいも(皮付・2cm角)	50					冷 はくさい	45				
チンゲン菜	35					高野豆腐(1cm角)	1.8					みりん(本みりん)	1			△		米油	4.5					にんじん	5				
三温糖	0.3					乾燥わかめ(カット)	0.8					ピーオーネ(2粒入り)	20					三温糖	3					こまつな(草津市産)	10				
淡口しょうゆ } たれ	1.5			●		青ねぎ(細い物・草津市産)	5					とろろ昆布(一食用)	1.4					水あめ	1.5					くきわかめ	1.5				△
花かつおスライス	0.5					煮干し(だし用)	2.5			△	△							濃口しょうゆ } たれ	0.1			●		三温糖	0.3				
豚もも肉スライス	8					みそ(草津市産)	6.5											でん粉(じゃがいも)	0.37					淡口しょうゆ } たれ	1.8			●	
豆腐(サイコロ)	15			△		みそ	3.5																						
洗いごぼう	10					ちくわは一人2本																							
つきこんにゃく(カット)	12																												
だいこん	15																												
にんじん	5																												
青ねぎ(草津市産)	3																												
昆布(だし用)	0.5			△																									
かつお削り節(だし用)	2.5																												
食塩	0.2																												
淡口しょうゆ	3			●																									