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

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。

3年12月1日(水)

①ごはん
②牛乳
③いわしのごまだれかけ
④ほうれん草とはくさいのおひたし
⑤わかめと玉ねぎのみそ汁

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳（飲用）	206		●					
揚	③（冷）いわし開き（半身）25g	50			△	△			
	生おろししょうが（下味）	0.2							
	清酒（下味）	2							
	でん粉（じゃがいも）	8							
	米油	5							
	濃口しょうゆ（たれ）	1.8	△	△	●	△	△		△
	三温糖（たれ）	1.5							
	本みりん（たれ）	0.8			△				
	清酒（たれ）	1							
	ごま（いり）（たれ）	1.5							
冷	④ほうれんそう（草津市産）	15							
	はくさい	45							
	三温糖（たれ）	0.5							
	濃口しょうゆ（たれ）	2	△	△	●	△	△		△
煮	⑤たまねぎ（皮つき・2L寸）	30							
	にんじん（草津市産）	10							
	厚揚げ(約2g)	10							
	乾燥わかめ（カット）	1				△	△		
	青ねぎ（細い物）（草津市産）	5							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ（滋賀県産）	4							
	みそ	4							

いわしのごまだれかけ
1，2年　　1切
3年～6年　2切

3年12月2日(木)

①ごはん
②牛乳
③豚肉の鉄板焼き
④大根とみぶ菜の昆布あえ
⑤高野豆腐の煮物

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳（飲用）	206		●					
焼	③豚もも肉厚目短冊	40	△		△				
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	たまねぎ（皮つき・2L寸）	10							
	青ピーマン	4							
	清酒（下味）	1.2							
	三温糖（下味）	1							
	濃口しょうゆ（下味）	2	△	△	●	△	△		△
	本みりん（下味）	1			△				
	米油（炒焼用）	0.6							
冷	④だいこん	33							
	きょうな（壬生菜）（草津市産）	7							
	ごま（いり）	1							
	塩昆布	1			●	△	△		
	食塩	0.1							
煮	⑤鶏もも肉こま切れ	13							
	高野豆腐（1cm角）	8							
	たまねぎ（皮つき・2L寸）	20							
	にんじん（草津市産）	20							
	たけのこ水煮	12							
	干ししいたけ(干切り)	0.5							
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	10							
	(冷)さやいんげん	5							
	かつお削り節(だし用)	2							
	三温糖	3							
	淡口しょうゆ	4.5		△	●	△	△		
	本みりん	1			△				

3年12月3日(金)

①ごはん
②牛乳
③さんまの塩焼き
④小松菜と白菜のかつおあえ
⑤おでん

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳（飲用）	206		●					
焼	③さんま筒切り50g	50				△	△		
	食塩（下味）	0.3							
	米油（炒焼用）	0.3							
冷	④こまつな（草津市産）	20							
	はくさい	30							
	えのきたけ（生）	5							
	花かつおスライス	1							
	三温糖（たれ）	0.3							
	濃口しょうゆ（たれ）	1	△	△	●	△	△		△
	淡口しょうゆ（たれ）	1		△	●	△	△		
煮	⑤鶏もも（皮なし）1．5cm角	10							
	だいこん	55							
	(冷)里芋	20							
	焼きちくわ（1cmカット）	10	△						
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20							
	(冷)がんもどき(約4g)	10	△	△	△	△	△		
	かつお削り節(だし用)	2							
	三温糖	3							
	淡口しょうゆ	3		△	●	△	△		
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	本みりん	1			△				

○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）

●=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。

3年12月6日(月)

①ごはん
②牛乳
③ハンバーグ照り焼きソースがけ
④ほうれん草ともやしのごまあえ
⑤かきたま汁
⑥りんごゼリー

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△			
	米油(炒焼用)	0.5							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	8							
	三温糖	0.3							
	本みりん	1			△				
	濃口しょうゆ (たれ)	1.5	△	△	●	△	△		△
	でん粉(じゃがいも)	0.25							
冷	④ほうれんそう(草津市産)	10							
	もやし(滋賀県産)	40							
	三温糖	0.3							
	淡口しょうゆ (たれ)	1.8		△	●	△	△		
	白すりごま	1.2							
煮	⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	7	△						
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							
	にんじん(草津市産)	10							
	えのきたけ(生)	10							
	鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●						
	きょうな(水菜)(草津市産)	10							
	かつお削り節(だし用)	2.5							
	だし用昆布	0.5				△	△		
	食塩	0.2							
	淡口しょうゆ	3		△	●	△	△		
	でん粉(じゃがいも)	0.4							
直送	⑥りんごゼリー	50		△					

3年12月7日(火)

①ごはん
②牛乳
③さけの竜田揚げ
④れんこんのきんぴら
⑤じゃがいものみそ汁

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
揚	③さけ角切り(2cm角)	50			△				
	生おろししょうが (下味)	0.3							
	清酒 (下味)	2							
	濃口しょうゆ (下味)	2	△	△	●	△	△		△
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
炒	④れんこん水煮(約3mmスライス)	17							
	つき赤こんにゃく(カット)	12							
	牛もも肉ミンチ	5	△		△				
	ごま(いり)	1							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	三温糖	1							
	本みりん	1			△				
	ごま油	0.3							
煮	⑤じゃがいも	30							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	25							
	ぶなしめじ(生)	5							
	油揚げ(冷・短冊切り)	5							
	にんじん(草津市産)	5							
	青ねぎ(草津市産)	5							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(滋賀県産)	4							
	みそ	4							

3年12月8日(水)

①ごはん
②牛乳
③豚肉と白ねぎのつけ焼き
④かぶと水菜のあえもの
⑤筑前煮
⑥昆布

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③豚もも肉(2cm角)	45	△	△	△				
	白ねぎ	10							
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	清酒	1							
	濃口しょうゆ (下味)	2.2	△	△	●	△	△		△
	三温糖 (下味)	1							
	本みりん (下味)	1			△				
	米油(炒焼用)	1							
冷	④かぶ(根，皮つき，生)	27							
	きょうな(水菜)(草津市産)	10							
	酢 (たれ)	1.2		△	△				
	三温糖 (たれ)	1.2							
	食塩 (たれ)	0.1							
	淡口しょうゆ (たれ)	1		△	●	△	△		
煮	⑤鶏もも(皮なし)1．5cm角	15							
	にんじん(草津市産)	20							
	たけのこ水煮	12							
	(冷)里芋	35							
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	15							
	れんこん水煮(乱切り)	15							
	洗いごぼう(乱切り)	12							
	かつお削り節(だし用)	1.5							
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	△		△
	淡口しょうゆ	2		△	●	△	△		
	本みりん	1			△				
	清酒	1							
	⑥1食用昆布	3	△	△	△				

3年12月9日(木)

①ごはん
②牛乳
③カレイの青花揚げ
④ひじきの煮物
⑤だいこんと白菜のみそ汁

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
揚	③(冷)カレイ切身(50g)	50	△	△	△	△			
	食塩 (下味)	0.2							
	青花粉 (衣)	0.05							
	でん粉(じゃがいも) (衣)	0.1							
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
煮	④ひじき	2				△	△		
	つき赤こんにゃく(カット)	5							
	さつま揚げ(カット)	5	△						
	(冷)さやいんげん	3							
	米油(炒焼用)	0.5							
	かつお削り節(だし用)	1							
	三温糖	1.5							
	濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△	△		△
	本みりん	0.3			△				
煮	⑤だいこん	20							
	鶏むね(皮なし)1cm角	10							
	はくさい	20							
	生しいたけ	5							
	にんじん(草津市産)	5							
	青ねぎ(草津市産)	5							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(滋賀県産)	4							
	みそ	4							

3年12月10日(金)

①食パン
②牛乳
③鶏肉のカレー焼き
④コールスローサラダ
⑤じゃがいものトマト煮
⑥いちごジャム

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①食パン	65	△	●	●	△	△		△
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③鶏もも肉(皮付)2．5cm角	50							
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	ぶどう酒(白) (下味)	1	△						
	食塩 (下味)	0.3							
	純カレー粉 (下味)	0.2	△	△	△				
	米油(炒焼用)	1							
冷	④きゅうり	10							
	キャベツ	25							
	にんじん(草津市産)	5							
	食塩 (たれ)	0.05							
	淡口しょうゆ (たれ)	1		△	●	△	△		
	ノンエッグマヨネーズ	5							
煮	⑤豚もも肉スライス	10	△		△				
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	30							
	じゃがいも	50							
	にんじん(草津市産)	15							
	かぶ(根，皮つき，生)	15							
	(冷)カリフラワー	12							
	トマト水煮	15							
	米油(炒焼用)	0.3							
	スープストック	1	△	△	△	△	△		
	トマトケチャップ(3kg入り)	3							
	三温糖	0.8							
	食塩	0.4							
	こしょう	0.02							
	ぶどう酒(白)	2	△						
	⑥いちごジャム	15	△	△	△				△

留意点：

○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)

○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）

●=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。

3年12月13日(月)

①麦入りごはん
②牛乳
③ぶたどんの具
④かぼちゃのから揚げ
⑤のっぺい汁
⑥りんご

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	62.8							
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△				
	②牛乳(飲用)	206		●					
煮	③豚もも肉スライス	40	△		△				
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	25							
	生おろししょうが	0.1							
	清酒	1							
	本みりん	1			△				
	三温糖	1.3							
	濃口しょうゆ	2.7	△	△	●	△	△		△
揚	④かぼちゃ(皮付き・約2cm角)	45							
	食塩 (下味)	0.1							
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
煮	⑤鶏むね(皮なし)1cm角	5							
	洗いごぼう	5							
	さといも(スライス)	20							
	にんじん(草津市産)	5							
	だいこん	25							
	青ねぎ(草津市産)	5							
	かつお削り節(だし用)	2.5							
	だし用昆布	0.5				△	△		
	淡口しょうゆ	3		△	●	△	△		
	本みりん	0.5			△				
	食塩	0.3							
	でん粉(じゃがいも)	0.8							
直送	⑥りんご(1食用)	50							

3年12月14日(火)

①ごはん
②牛乳
③あじの照り焼き
④春菊入りごまあえ
⑤豚じゃが

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③(冷)あじ切身(50g)	50			△	△			
	清酒 (下味)	1							
	米油(炒焼用)	1							
	三温糖	2							
	濃口しょうゆ (たれ)	2.2	△	△	●	△	△		△
	本みりん	1			△				
	でん粉(じゃがいも)	0.3							
冷	④もやし(滋賀県産)	30							
	こまつな(草津市産)	15							
	しゅんぎく(生)	5							
	三温糖	0.5							
	濃口しょうゆ (たれ)	1.2	△	△	●	△	△		△
	淡口しょうゆ	0.8		△	●	△	△		
	白すりごま	1.5							
煮	⑤豚もも肉スライス	12	△		△				
	にんじん(草津市産)	20							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	30							
	糸こんにゃく(カット)	20							
	じゃがいも	60							
	(冷)グリンピース	5							
	かつお削り節(だし用)	1.2							
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	4	△	△	●	△	△		△
	淡口しょうゆ	1		△	●	△	△		
	本みりん	1			△				

3年12月15日(水)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のごま揚げ
④ブロッコリーのおかかあえ
⑤さつまいものみそ汁

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
揚	③鶏もも肉(皮付)2．5cm角	50							
	食塩	0.05							
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	生おろししょうが (下味)	0.2							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	清酒	1							
	黒いりごま (衣)	6							
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
冷	④ブロッコリー(生)	30							
	濃口しょうゆ (たれ)	1.7	△	△	●	△	△		△
	三温糖	0.5							
	花かつおスライス	0.5							
煮	⑤厚揚げ(約2g)	6							
	さつまいも(皮なし・2cm角)	30							
	ぶなしめじ(生)	5							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							
	にんじん(草津市産)	5							
	青ねぎ(草津市産)	5							
	煮干し(だし用)	3			△	△			
	みそ(滋賀県産)	4							
	みそ	4							

3年12月16日(木)

①麦入りごはん
②牛乳
③ホキのハーブ焼き
④春雨サラダ
⑤冬野菜カレー

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①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)ホキ切身(50g)	50			△	△			
	バジル(粉)	0.2	△	△	△				△
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	食塩 (下味)	0.2							
	ぶどう酒(白)	2	△						
	こしょう	0.01							
	米油(炒焼用)	2							
冷	④春雨カット	5							
	にんじん(草津市産)	5							
	チンゲンサイ	15							
	くきわかめ(冷凍)	1.5							
	酢	1.8		△	△				
	三温糖	1.8							
	淡口しょうゆ (たれ)	1.3		△	●	△	△		
	食塩	0.1							
	米油(炒焼用)	0.5							
煮	⑤豚もも肉スライス	15	△		△				
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	35							
	にんじん(草津市産)	15							
	じゃがいも	35							
	(冷)カリフラワー	10							
	はくさい	20							
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10							
	カレールウ(アレルゲンフリー)	12							
	食塩	0.1							
	トマトケチャップ(3kg入り)	3							
	ウスターソース	0.3	△	△	△	△	△		
	純カレー粉	0.05	△	△	△				
	ぶどう酒(赤)	1	△						
	米油(炒焼用)	0.5							

3年12月17日(金)

①発芽玄米ごはん
②牛乳
③たてぼしと愛彩菜入りかき揚げ
④牛肉とごぼうのしぐれ煮
⑤お講汁

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	64.8							
	発芽玄米(滋賀県産)	7.2							
	②牛乳(飲用)	206		●					
揚	③さつまいも(皮なし・1cm角)	20							
	わさび菜(愛彩菜)	5							
	焼きちくわ(5mmカット)	5	△						
	石貝(たてぼし)	5				△			
	食塩 (衣)	0.1							
	薄力粉(1等)	8			●				
	米油	4							
煮	④牛もも肉スライス	20	△	△	△				
	つき赤こんにゃく(カット)	10							
	洗いごぼう	15							
	生おろししょうが	0.2							
	三温糖	1.7							
	清酒	1							
	濃口しょうゆ	2.3	△	△	●	△	△		△
	本みりん	0.5			△				
煮	⑤油揚げ(冷・短冊切り)	5							
	かぶ(根，皮つき，生)	30							
	さといも(スライス)	25							
	にんじん(草津市産)	5							
	青ねぎ(草津市産)	5							
	白すりごま	1							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(滋賀県産)	4							
	みそ	4							

○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）

●=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。

3年12月20日(月)

①ごはん
②牛乳
③さわらの幽庵焼き
④切干大根の煮物
⑤かぼちゃのみそ汁

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③(冷)本さわら切身(50g)	50				△			
	清酒 (下味)	1							
	米油(炒焼用)	2							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	清酒	2							
	本みりん (たれ)	1			△				
	三温糖	1							
	ゆず果汁	0.75							
	でん粉(じゃがいも)	0.2							
煮	④切り干し大根	4							
	にんじん(草津市産)	5							
	さつま揚げ(カット)	5	△						
	(冷)さやいんげん	3							
	かつお削り節(だし用)	0.5							
	三温糖	1.6							
	濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△	△		△
煮	⑤厚揚げ(約2g)	8							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	25							
	かぼちゃ(皮付き・約2cm角)	25							
	えのきたけ(生)	7							
	青ねぎ(草津市産)	5							
	みそ(滋賀県産)	4							
	みそ	4							
	煮干し(だし用)	3				△	△		

3年12月21日(火)

①ごはん
②牛乳
③ローストチキンケチャップ
ソースかけ
④ブロッコリーのサラダ
⑤コンソメスープ
⑥ケーキ

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
炊	①精白米	72							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③鶏もも肉切身(皮付)50g	50							
	清酒 (下味)	1							
	食塩 (下味)	0.2							
	米油(炒焼用)	0.5							
	トマトケチャップ(3kg入り)	4.5							
	三温糖 (たれ)	0.8							
	ウスターソース (たれ)	0.2	△	△	△	△	△		
	ぶどう酒(赤) (たれ)	1	△						
冷	④ブロッコリー(生)	25							
	(冷)とうもろこし	5			△				
	にんじん(草津市産)	5							
	米油(炒焼用) (たれ)	0.8							
	酢 (たれ)	0.5		△	△				
	三温糖 (たれ)	1							
	レモン果汁 (たれ)	0.5		△					
	食塩 (たれ)	0.25							
	こしょう (たれ)	0.01							
煮	⑤ベーコン(ショルダー)	5			△				
	にんじん(草津市産)	5							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	25							
	じゃがいも	20							
	キャベツ	10							
	セロリー	3							
	パセリ(生)	0.5							
	スープストック	1	△	△	△	△	△		
	食塩	0.4							
	こしょう	0.01							
直送	⑥ケーキ	35							

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生

食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生

○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。