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5月6日(木)

①ごはん
②牛乳
③ハンバーグの照り焼きソースがけ
④きんぴらごぼう
⑤豆腐とわかめのみそ汁

	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オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△			
	米油（炒焼用）	0.2							
	たまねぎ（皮つき・2L寸）	10							
	三温糖	0.4							
	本みりん（たれ）	1.4			△				
	濃口しょうゆ（たれ）	1.8	△	△	●	△	△		△
	でん粉（じゃがいも）	0.2							
炒	④洗いごぼう	22							
	さつま揚げ(カット)	8	△						
	つき赤こんにゃく（カット）	7							
	ごま（いり）	1							
	白すりごま	0.5							
	濃口しょうゆ	1.7	△	△	●	△	△		△
	三温糖	1							
	本みりん	1			△				
	ごま油	0.5							
煮	⑤たまねぎ（皮つき・2L寸）	20							
	にんじん	5							
	青ねぎ（汁物用）滋賀県産	5							
	油揚げ(冷・短冊切り)	5							
	豆腐（冷・サイコロ）	30			△				
	乾燥わかめ（カット）	0.7				△	△		
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ（草津市産）	2							
	みそ（滋賀県産）	3							
	みそ	3							

3年5月7日(金)

①わかめごはん
②牛乳
③きびなごのカレー揚げ
④白菜とツナのあえもの
⑤鶏肉と大根の煮もの

	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							
	おおむぎ(米粒麦)	7.2							
	わかめごはんの素	2	△	△	△	△			
	②牛乳（飲用）	206		●					
揚	③きびなご（冷）	30			△	△			
	生おろししょうが（下味）	0.1							
	清酒（下味）	1.5							
	食塩（下味）	0.2							
	純カレー粉（下味）	0.3	△	△	△				
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	3							
冷	④ほうれんそう（滋賀県産）	20							
	まぐろ油漬(レトルト)	10							
	にんじん	5							
	はくさい	25							
	三温糖（たれ）	0.3							
	淡口しょうゆ（たれ）	2		△	●	△	△		
煮	⑤鶏もも肉（皮つき）1.5cm角	20							
	にんじん	20							
	だいこん	40							
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	15							
	(冷)里芋	30							
	(冷)きぬさや	4							
	かつお削り節(だし用)	1.2							
	三温糖	2							
	濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△	△		△
	淡口しょうゆ	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5月10日(月)

①ごはん
②牛乳
③プルコギ
④チンゲンサイともやしのナムル
⑤春雨スープ
⑥みかんゼリー

	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牛もも肉厚目スライス	40	△	△	△				
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	10							
	にら	5							
	米油(炒焼用)	1.3							
	生おろしにんにく(冷)	0.15		△	△	△	△		
	濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△	△		△
	三温糖	0.5							
	豆板醤(1kg入)	0.1							
	清酒	1.5							
冷	④チンゲンサイ	20							
	もやし(滋賀県産)	30							
	生おろしにんにく(冷)	0.05		△	△	△	△		
	三温糖	0.3							
	淡口しょうゆ	2		△	●	△	△		
	ごま油	0.2							
	ごま(いり)	1.5							
煮	⑤ベーコン(ショルダー)	7			△				
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							
	にんじん	10							
	えのきたけ(生)	5							
	きょうな(水菜)(草津市産)	5							
	春雨カット	3							
	乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△		
	中華の素	1	△	△	△	△	△		
	食塩	0.5							
	こしょう	0.01							
直送	⑥みかんゼリー	50	△	△	△	△	△		

下味

3年5月11日(火)

①ごはん
②牛乳
③さわらのごまだれかけ
④キャベツとくきわかめのあえもの
⑤豚汁

	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				△			
	米油(炒焼用)	1.5							
	ごま(いり)	1							
	白すりごま	1							
	三温糖	2							
	本みりん	1			△				
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	でん粉(じゃがいも)	0.2							
	清酒	1							
冷	④キャベツ	13							
	きゅうり	20							
	にんじん	5							
	くきわかめ(冷凍)	3				△	△		
	三温糖	0.5							
	淡口しょうゆ	1.8		△	●	△	△		
煮	⑤豚もも肉スライス	10	△	△	△				
	洗いごぼう	6							
	さつまいも(皮付)1.5cm角	25							
	にんじん	5							
	だいこん	15							
	油揚げ(冷・短冊切り)	5							
	青ねぎ(汁物用)滋賀県産	5							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(草津市産)	2							
	みそ(滋賀県産)	3							
	みそ	3							

たれ

3年5月12日(水)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のから揚げ
④たけのこと赤こんにゃくのおかか煮
⑤豆腐のすまし汁

	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	0.1							
	生おろしにんにく(冷)	0.1		△	△	△	△		
	生おろししょうが	0.2							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	清酒	1							
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
煮	④たけのこ水煮	10							
	赤こんにゃく(三角スライス)	30							
	三温糖	1.5							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	本みりん	1			△				
	花かつおスライス	0.6							
	かつお削り節(だし用)	1							
煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	30			△				
	にんじん	5							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							
	ぶなしめじ(生)	5							
	三つ葉(滋賀県産)	3							
	梅の花型かまぼこ	5			△				
	かつお削り節(だし用)	2.5							
	だし用昆布	0.5				△	△		
	食塩	0.3							
	淡口しょうゆ	3		△	●	△	△		

下味

3年5月13日(木)

①ごはん
②牛乳
③ししゃもの若草あげ
④春雨の酢の物
⑤肉じゃが

	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		●					
揚	③(冷)からふとししゃも(約20g)	40			△	△			
	薄力粉(1等)	8			●				
	草津市産小松菜ペースト	0.5							
	食塩	0.1							
	米油	4							
冷	④春雨カット	3							
	にんじん	5							
	きゅうり	20							
	乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△			
	ごま油	0.3							
	酢	1.8		△	△				
	三温糖	1.5							
	淡口しょうゆ	1.3		△	●	△	△		
	食塩	0.1							
煮	⑤牛もも肉スライス	15	△	△	△				
	にんじん	20							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	30							
	つきこんにゃく(カット)	20							
	じゃがいも	50							
	(冷)グリンピース	5							
	かつお削り節(だし用)	2							
	三温糖	2.5							
	濃口しょうゆ	4	△	△	●	△	△		△
	淡口しょうゆ	1		△	●	△	△		
	本みりん	1			△				

衣
たれ

ししゃもの若草あげ
1，2年　1尾
3年～6年　2尾

3年5月14日(金)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のしょうが焼き
④小松菜と白菜のごまあえ
⑤高野豆腐の卵とじ煮

	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	△		△				
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	15							
	生おろししょうが	0.2							
	清酒	1.6							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	米油(炒焼用)	1							
冷	④こまつな(草津市産)	25							
	はくさい	30							
	淡口しょうゆ	2		△	●	△	△		
	三温糖	0.3							
	白すりごま	1							
	ごま(いり)	0.5							
煮	⑤鶏むね(皮なし)1cm角	10							
	高野豆腐(1cm角)	6							
	にんじん	15							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	30							
	たけのこ水煮	15							
	鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●						
	干ししいたけ(千切り)	0.5							
	ふき水煮	5							
	かつお削り節(だし用)	1.2							
	三温糖	2.5							
	淡口しょうゆ	4.5		△	●	△	△		
	本みりん	1.2			△				
	でん粉(じゃがいも)	1							

たれ

○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5月17日(月)

①ごはん
②牛乳
③たちうおの照り焼き
④ひじきの煮物
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		●					
焼	③たちうお切身(50g)	50	△	△	△				
	清酒 (下味)	1							
	米油(炒焼用)	1.5							
	本みりん	1			△				
	清酒	2							
	三温糖 (たれ)	1.2							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△		△
	でん粉(じゃがいも)	0.3							
煮	④ひじき	2				△	△		
	つき赤こんにゃく(カット)	7							
	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にんじん	5							
	じゃがいも	30							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							
	ぶなしめじ(生)	5							
	油揚げ(冷・短冊切り)	5							
	青ねぎ(汁物用)滋賀県産	5							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(草津市産)	2							
	みそ(滋賀県産)	3							
	みそ	3							

3年5月18日(火)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のアーモンドからめ
④切干大根のはりはり漬け
⑤筑前煮

	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豚もも肉(2cm角)	50	△	△	△				
	食塩 (下味)	0.1							
	こしょう (下味)	0.01							
	清酒 (下味)	1							
	でん粉(じゃがいも)	7.5							
	米油	5							
	三温糖 (たれ)	2							
	濃口しょうゆ (たれ)	2	△	△	●	△	△		△
	アーモンド(ダイス) (たれ)	3							
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.2							
冷	④切り干し大根	2.5							
	きゅうり	30							
	酢 (たれ)	0.5		△	△				
	食塩 (たれ)	0.1							
	淡口しょうゆ (たれ)	1.5		△	●	△	△		
	三温糖 (たれ)	0.5							
煮	⑤鶏もも肉(皮なし)2cm角	10							
	洗いごぼう(乱切り)	15							
	にんじん	20							
	たけのこ水煮	15							
	干ししいたけ(ホール)	0.5							
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20							
	(冷)里芋	25							
	れんこん水煮(乱切り)	10							
	(冷)さやいんげん	5							
	かつお削り節(だし用)	1.2							
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	5	△	△	●	△	△		△
	本みりん	1			△				

3年5月19日(水)

①発芽玄米ごはん
②牛乳
③こあゆのかりん揚げ
④小松菜のおかかあえ
⑤打ち豆汁
⑥近江米ムース

	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(冷)小あゆ	30	△	△	△	△	△		
	生おろししょうが (下味)	0.3							
	清酒 (下味)	1.5							
	濃口しょうゆ (下味)	1.8	△	△	●	△	△		△
	でん粉(じゃがいも)	6							
	米油	3.5							
冷	④こまつな(草津市産)	25							
	もやし(滋賀県産)	25							
	三温糖 (たれ)	0.5							
	濃口しょうゆ (たれ)	1	△	△	●	△	△		△
	淡口しょうゆ (たれ)	1		△	●	△	△		
	花かつおスライス	0.5							
煮	⑤打ち豆	2.5							
	豆腐(冷・サイコロ)	15			△				
	油揚げ(冷・短冊切り)	5							
	さといも(スライス)	20							
	だいこん	15							
	青ねぎ(汁物用)滋賀県産	5							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
	みそ(草津市産)	2							
	みそ(滋賀県産)	3							
	みそ	3							
直送	⑥近江米ムース	40	△	△	△				

3年5月20日(木)

①麦入りごはん
②牛乳
③白身魚のパン粉焼き
④キャベツとコーンのサラダ
⑤ポークカレー

	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)	7.2							
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③(冷)ホキ切身(50g)	50			△	△			
	食塩 (下味)	0.25							
	こしょう (下味)	0.01							
	ぶどう酒(白) (下味)	1	△						
	パン粉(乾燥)	1.8			●				
	パセリ(生)	0.2							
	米油(炒焼用)	2							
冷	④キャベツ	22							
	きゅうり	10							
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△				
	鶏ささ身(水煮)	5	△	△	△				△
	米油(炒焼用) (たれ)	0.5							
	酢 (たれ)	0.5		△	△				
	三温糖 (たれ)	1							
	レモン果汁 (たれ)	0.3		△					
	食塩 (たれ)	0.3							
	こしょう (たれ)	0.01							
煮	⑤豚もも肉スライス	15	△	△	△				
	にんじん	20							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	30							
	じゃがいも	40							
	マッシュルーム	5							
	(冷)グリンピース	5							
	(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							
	純カレー粉	0.1	△	△	△				
	トマトケチャップ(3kg入り)	3							
	ウスターソース	0.4	△	△	△	△	△		
	食塩	0.1							
	こしょう	0.02							
	米油(炒焼用)	0.5							

3年5月21日(金)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉とさつまいものたれがらめ
④大根とみぶ菜の昆布あえ
⑤湯葉入りすまし汁

	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さつまいも(皮付)2cm角	15							
	鶏もも肉(皮付)2cm角	35							
	食塩 (下味)	0.1							
	こしょう (下味)	0.01							
	でん粉(じゃがいも)	7							
	米油	5							
	三温糖 (たれ)	1.2							
	淡口しょうゆ (たれ)	2		△	●	△	△		
	清酒 (たれ)	1							
	本みりん (たれ)	1			△				
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.3							
冷	④だいこん	30							
	きょうな(壬生菜)(草津市産)	10							
	塩昆布	1			●	△	△		
	食塩	0.1							
煮	⑤焼きかまぼこ(いちょう切り、スライス)	10	△						
	にんじん	10							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							
	湯葉(干し)	1							
	三つ葉(滋賀県産)	3							
	えのきたけ(生)	10							
	乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△		
	かつお削り節(だし用)	2.5							
	だし用昆布	0.5				△	△		
	食塩	0.3							
	淡口しょうゆ	3		△	●	△	△		

〇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：

〇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。)

〇分量は、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5月24日(月)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④小松菜としめじのごまあえ
⑤沢煮わん

	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		●					
揚	③厚揚げ(約10g)	45							
	米油	5							
	鶏もも肉ミンチ	12							
	青ねぎ(汁物用)滋賀県産	4							
	生おろししょうが	0.2							
	みそ(滋賀県産)	3							
	三温糖 (たれ)	1							
	清酒	0.5							
	本みりん	1.5			△				
	でん粉(じゃがいも)	0.1							
冷	④こまつな(草津市産)	20							
	きょうな(水菜)(草津市産)	10							
	にんじん	10							
	ぶなしめじ(生)	10							
	白すりごま	1.7							
	三温糖	0.5							
	濃口しょうゆ (たれ)	2	△	△	●	△	△		△
煮	⑤豚もも肉スライス	10	△	△	△				
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	13							
	洗いごぼう	5							
	青ねぎ(汁物用)滋賀県産	5							
	さといも(スライス)	20							
	干ししいたけ(千切り)	0.5							
	たけのこ水煮(千切り)	5							
	にんじん	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		△	●	△	△		
	食塩	0.3							

3年5月25日(火)

①ごはん
②牛乳
③さばの塩焼き
④ひじき入り白菜のおひたし
⑤がんもどきとたけのこの煮物

	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(冷)さば切身(50g)	50							
	食塩 (下味)	0.3							
	清酒 (下味)	1							
	米油(炒焼用)	0.5							
冷	④ほうれんそう(滋賀県産)	20							
	はくさい	30							
	ひじき	0.5				△	△		
	三温糖 (ひじき下煮)	0.2							
	濃口しょうゆ	0.3	△	△	●	△	△		△
	濃口しょうゆ (たれ)	1.8	△	△	●	△	△		△
	三温糖 (たれ)	0.3							
煮	⑤(冷)がんもどき(約4g)	15	△	△	△	△	△		
	にんじん	20							
	たけのこ水煮	20							
	だいこん	40							
	ふき水煮	10							
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	20							
	かつお削り節(だし用)	1.2							
	三温糖	2.5							
	濃口しょうゆ	4.5	△	△	●	△	△		△
	本みりん	1			△				

3年5月26日(水)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉の鉄板焼き
④切干大根の煮物
⑤さつまいものみそ汁
⑥さくらんぼゼリー

	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鶏もも肉(皮付)2cm角	45							
	生おろししょうが	0.1							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	10							
	青ピーマン	3							
	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)	0.5							
煮	④切り干し大根	4							
	さつま揚げ(カット)	5	△						
	にんじん	8							
	(冷)さやいんげん	3							
	かつお削り節(だし用)	0.5							
	三温糖	1							
	濃口しょうゆ	1.7	△	△	●	△	△		△
	本みりん	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)	10							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							
	にんじん	5							
	みそ(草津市産)	3							
	みそ(滋賀県産)	3							
	みそ	2							
	煮干し(だし用)	3				△	△		
直送	⑥さくらんぼゼリー	50	△	△	△	△	△		

3年5月27日(木)

①ごはん
②牛乳
③あじの竜田揚げ
④もやしのごま酢あえ
⑤鶏肉のすき焼き

	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あじ角切り(25g)	50			△				
	生おろししょうが (下味)	0.2							
	清酒 (下味)	1							
	濃口しょうゆ (下味)	2.2	△	△	●	△	△		△
	でん粉(じゃがいも)	8							
	米油	5							
冷	④もやし(滋賀県産)	30							
	きゅうり	15							
	酢 (たれ)	1.5		△	△				
	三温糖 (たれ)	1.5							
	淡口しょうゆ (たれ)	2		△	●	△	△		
	白すりごま	1.8							
煮	⑤鶏もも肉(皮なし)2cm角	15							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							
	にんじん	20							
	はくさい	25							
	生しいたけ	5							
	青ねぎ(太い物)滋賀県産	10							
	糸こんにゃく(カット)	10							
	洗いごぼう	10							
	(冷)焼き豆腐	20			△				
	かつお削り節(だし用)	1.2							
	清酒	1							
	三温糖	3							
	濃口しょうゆ	5	△	△	●	△	△		△

あじの竜田揚げ
1，2年　　1切
3年～6年　2切

3年5月28日(金)

①バターリッチパン
②牛乳
③いかのガーリック焼き
④ポテトサラダ
⑤かきたまスープ

	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
直送	①バターリッチパン	65	△	●	●	△	△		△
	②牛乳(飲用)	206		●					
焼	③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	50			△	△			
	生おろしにんにく(カット) (下味)	0.1		△	△	△	△		
	清酒 (下味)	1							
	米油(炒焼用)	2							
	三温糖 (たれ)	1.2							
	濃口しょうゆ (たれ)	2	△	△	●	△	△		△
	本みりん (たれ)	1			△				
	清酒 (たれ)	1.5							
	でん粉(じゃがいも)	0.2							
冷	④じゃがいも	40							
	グリーンアスパラガス(生)	5							
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△				
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8							
	食塩	0.15							
	こしょう	0.01							
煮	⑤ソーセージ(約1cm輪切り)	10			△				
	キャベツ	10							
	にんじん	5							
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	15							
	パセリ(生)	0.5							
	えのきたけ(生)	10							
	鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●						
	でん粉(じゃがいも)	0.4							
	スープストック	1	△	△	△	△	△		
	食塩	0.3							
	こしょう	0.01							

○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5月31日(月)

①ごはん
②牛乳
③豚肉と野菜の炒め物
④枝豆とたこの青花かき揚げ
⑤じゃがいもと大根のそぼろ煮

	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		●					
炒	③豚もも肉スライス	30	△	△	△				
	三温糖	0.3							
	淡口しょうゆ	0.3		△	●	△	△		
	キャベツ	15							
	グリーンアスパラガス（生）	5							
	赤ピーマン（生）	5							
	生おろしにんにく(冷)	0.2		△	△	△	△		
	ごま油	0.5							
	本みりん	2			△				
	食塩	0.1							
	濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△	△		△
揚	④(冷)むき枝豆	8							
	ゆでだこ	14			△	△			
	ごぼう(ささがき)	10							
	食塩	0.05							
	でん粉（じゃがいも） 衣	0.06							
	青花粉 衣	0.06							
	薄力粉（1等） 衣	7			●				
	米油	4							
煮	⑤鶏もも肉ミンチ	10							
	生おろししょうが	0.2							
	角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	20							
	じゃがいも	40							
	だいこん	30							
	たまねぎ（皮つき・2L寸）	30							
	(冷)グリンピース	5							
	干ししいたけ(千切り)	0.5							
	かつお削り節(だし用)	1.5							
	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	△		△
	淡口しょうゆ	2		△	●	△	△		
	三温糖	2.5							
	清酒	1							
	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。