

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、アレルギー等をご確認ください。

						3年7月1日(木)						3年7月2日(金)											
						①ごはん ②牛乳 ③小あゆの甘辛からめ ④白菜の昆布あえ ⑤じゃがいものそぼろ煮																	
						①ごはん ②牛乳 ③ちくわとじゃこの磯辺かき揚げ ④ひじきの煮物 ⑤かぼちゃとオクラのみそ汁																	
食品名	数量	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	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）のみ該当箇所にて●・△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、アレルギー等をご確認ください。

3年7月5日(月)							3年7月6日(火)							3年7月7日(水)							3年7月8日(木)							3年7月9日(金)																
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	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
①麦入りごはん ②牛乳 ③あじの香草焼き ④夏野菜カレー ⑤草津メロン							①ごはん ②牛乳 ③豚肉の塩こうじから揚げ ④切干大根ときゅうりのごま酢あえ ⑤冬瓜とさつま揚げの煮物							①ちらしずし ②牛乳 ③たちうおのカリン揚げ ④味付けきゅうり ⑤七夕すまし汁							①ごはん ②牛乳 ③鶏肉の南部焼き ④くわわかめあえ ⑤根菜の煮物							①食パン ②牛乳 ③ハンバーグ照り焼きソースがけ ④チンゲン菜とツナのレモン風味サラダ ⑤トマトのスープ ⑥いちごジャム																
炊	①精白米	62.8							炊	①精白米	72							炊	①精白米	53.6							炊	①精白米	72							炊	①食パン	65	●	●	●	●	●	△
	おむぎ(米粒麦)	7.2								②牛乳(飲用)	206	●							おむぎ(米粒麦)	6.4								②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●					
	②牛乳(飲用)	206	●							③豚も肉(2cm角)	50	△	△	△	△				③鶏も肉(皮付)2cm角	50								③オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△											
	③(冷)あじ切身(50g)	50			△	△				塩こうじ	3	△	△	△	△	△			生おろししょうが	0.12								米油(炒焼用)	0.5															
焼	バジル粉	0.2	△	△	△			△	揚	生おろしにんにく(冷)	0.2	△	△	△	△		焼	清酒	1.2							焼	たまねぎ(皮つき・2L寸)	8																
	食塩	0.3								生おろししょうが	0.2	△	△	△	△			三温糖	0.8								みりん(本みりん)	0.3																
	こしょう	0.02								清酒	1							濃口しょうゆ	1	△	△	●	△	△	△		みりん(本みりん)	1			△													
	ぶどう酒(白)	1	△							でん粉(じゃがいも)	8							みりん(本みりん)	1			△					濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△	△	△										
	米油(炒焼用)	1.8								米油	5							ごま(いり)	1								でん粉(じゃがいも)	0.25																
煮	④鶏むね(皮なし)1cm角	10								④もやし	20							②牛乳(飲用)	206	●						④チンゲン菜	30																	
	たまねぎ(皮つき・2L寸)	35							冷	切り干し大根	2.5							③たちうお切身(50g)	50	△	△	△	△		冷	(冷)とうもろこし	5	△	△	△														
	かぼちゃ(皮つき・2cm角)	25								きゅうり	15							濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	△	△		キャベツ	12																
	じゃがいも	20								酢	1.8			△	△			清酒	2							にんじん	5																	
	(冷)とうもろこし	5	△	△	△					三温糖	1.8							でん粉(じゃがいも)	10							こまつな(生)	5																	
	なす	10								淡口しょうゆ	2	△	●	△	△			米油	5							くわわかめ(冷凍)	1.5			△	△													
	赤ピーマン	5								白すりごま	2							④きゅうり	40							三温糖	0.3																	
	青ピーマン	5								⑤さつま揚げ(カット)	15	△					冷	濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△	△	△		淡口しょうゆ	1.9	△	●	△	△												
	トマト水煮	5								(冷)がんもどき(約4g)	15	△	△	△	△	△		ごま油	0.3							たれ	0.3																	
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	7								とうがん(生)	50						煮	⑤星型かまぼこ(黄色)	15	△					たれ	0.3																		
	カレールー(アレルギーフリー)	12								角切りこんにやく(1.5cm角)	15							豆腐(冷・サイコロ)	10	△					たれ	0.3																		
	純カレー粉	0.1	△	△	△					にんじん	20							にんじん	5							たれ	0.3																	
	トマトケチャップ(3kg入り)	3								(冷)むき枝豆	5							たまねぎ(皮つき・2L寸)	20							みりん	1	△																
	ウスターソース	0.3	△	△	△	△	△			かつお削り節(だし用)	1.2							米粉麺	5							濃口しょうゆ	5	△	△	●	△	△	△											
	食塩	0.1								三温糖	2							ぶなしめじ(生)	7							みりん(本みりん)	1			△														
冷	⑤草津メロン(一食用)	50								淡口しょうゆ	4.5			△	●	△	△		オクラ	3								でん粉(じゃがいも)	0.3															
										みりん(本みりん)	1			△				かつお削り節(だし用)	2.5								食塩	0.2				△	△											
										でん粉(じゃがいも)	0.3							だし用昆布	0.5				△	△			淡口しょうゆ	3		△	●	△	△											

○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(●・△)をしてしています。(●=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。

3 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7月12日(月)						3年7月13日(火)						3年7月14日(水)						3年7月15日(木)											
①麦入りごはん ②牛乳 ③卵と豚肉のそぼろどんの具 ④かぼちゃのから揚げ ⑤とうがんとみそ汁						①ごはん ②牛乳 ③さばの塩焼き ④小松菜ともやしの和えもの ⑤ゆばのすまし汁 ⑥ひじきふりかけ						①ごはん ②牛乳 ③夏野菜とちくわの青花かき揚げ ④牛肉とごぼうのしぐれ煮 ⑤打ち豆汁						①ごはん ②牛乳 ③鶏肉の照り焼き ④きゅうりの梅かつおあえ ⑤豚じゃが ⑥ブルーベリーゼリー											
食品名	数量	卵乳	小麦	えびかに	そば	食品名	数量	卵乳	小麦	えびかに	そば	食品名	数量	卵乳	小麦	えびかに	そば	食品名	数量	卵乳	小麦	えびかに	そば	食品名	数量	卵乳	小麦	えびかに	そば
炊 ①精白米	62.8					炊 ①精白米	72					炊 ①精白米	72					炊 ①精白米	72										
炊 おおむぎ(米粒麦)	7.2																												
炊 ②牛乳(飲用)	206	●					206	●					206	●					206	●									
炒 ③豚も肉ミンチ	35	△	△	△		焼 ③(冷)さば切身(50g)	50					揚 ③青ピーマン	2					焼 ③鶏も肉(皮付)2cm角	50										
炒 鶏卵(全卵・冷蔵)	15	●				炒 食塩	0.3					炒 赤ピーマン	3					炒 清酒	1				△						
炒 (冷)さやいんげん	10					炒 清酒	1					炒 (冷)とうもろこし	15	△	△	△		炒 米油(炒焼用)	1										
炒 生おろししょうが	0.13					炒 米油(炒焼用)	0.4					炒 焼きちくわ(5mmカット)	10	△				炒 三温糖	1										
炒 濃口しょうゆ	2.8	△	△	●	△	炒 ④こまつな(生)	20					炒 食塩	0.1					炒 みりん(本みりん)	2			△							
炒 三温糖	1					炒 もやし	30					炒 薄力粉(1等)	8		●			炒 じゃがいも	0.3										
炒 みりん(本みりん)	1.5			△		炒 三温糖	0.3					炒 青花粉	0.06					炒 濃口しょうゆ	2	△	△	●	△						
炒 清酒	1.5					炒 濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	炒 でん粉(じゃがいも)	0.06					炒 米油	5										
炒 米油(炒焼用)	0.1					煮 ⑤鶏むね(皮なし)1cm角	10					煮 ④牛も肉スライス	25	△	△	△		煮 ④きゅうり	30										
揚 ④かぼちゃ(皮付き・約1.5cm角)	40					煮 たまねぎ(皮つき・2L寸)	20					煮 つき赤こんにやく(カット)	10					煮 もやし	10										
揚 でん粉(じゃがいも)	8					煮 にんじん	10					煮 洗いごぼう	15					煮 濃口しょうゆ	1	△	△	●	△						
揚 米油	5					煮 湯葉(干し)	0.6					煮 生おろししょうが	0.26					煮 淡口しょうゆ	0.6	△	△	●	△						
煮 ⑤とうがん(生)	30					煮 えのきたけ(生)	10					煮 三温糖	1.5					煮 花かつおスライス	1										
煮 たまねぎ(皮つき・2L寸)	20					煮 糸みつば(生)	3					煮 清酒	1					煮 ゆかり粉	0.2	△	△	△	△						
煮 にんじん	10					煮 トマト型かまぼこ	10			△		煮 濃口しょうゆ	1	△	△	●	△	煮 ⑤豚も肉スライス	10	△	△	△							
煮 油揚げ(冷・短冊切り)	5					煮 かつお削り節(だし用)	2.5					煮 みりん(本みりん)	0.5		△			煮 にんじん	25										
煮 青ねぎ(細い物)	5					煮 だし用昆布	0.5			△	△	煮 ごま油	0.3					煮 たまねぎ(皮つき・2L寸)	30										
煮 煮干し(だし用)	3			△	△	煮 淡口しょうゆ	3	△	●	△	△	煮 ⑤打ち豆	2.5					煮 糸こんにやく(カット)	20										
煮 みそ(草津市産)	2					煮 食塩	0.3					煮 豆腐(冷・サイコロ)	13		△			煮 じゃがいも	65										
煮 みそ(滋賀県産)	3					⑥ソフトひじき	2.8	△	△	△	△	煮 油揚げ(冷・短冊切り)	5					煮 (冷)グリーンピース	5										
煮 みそ	3											煮 たまねぎ(皮つき・2L寸)	10					煮 かつお削り節(だし用)	1.2										
												煮 だいこん	25					煮 三温糖	2										
												煮 にんじん	10					煮 濃口しょうゆ	3	△	△	●	△						
												煮 青ねぎ(細い物)	5					煮 淡口しょうゆ	2		△	●	△						
												煮 煮干し(だし用)	3		△	△	煮 みりん(本みりん)	1			△								
												煮 みそ(草津市産)	2				煮 ⑥ブルーベリーゼリー	40	△	△	△	△							
												煮 みそ(滋賀県産)	3																
												煮 みそ	3																

○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。