





# 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、アレルギー等をご確認ください。

4年1月24日(月)										4年1月25日(火)										4年1月26日(水)										4年1月27日(木)										4年1月28日(金)																				
①ごはん ②牛乳 ③いわしのかば焼き ④ひじきの煮物 ⑤打ち豆入りみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③鶏肉の照り焼き ④きゅうりと白菜のあえ物 ⑤かきたま汁 ⑥納豆										①発芽玄米ごはん ②牛乳 ③あゆのねぎだれかけ ④大根とみぶ菜の昆布あえ ⑤近江しゃものじゅんじゅん ⑥納豆										①ごはん ②牛乳 ③豚肉のしょうが焼き ④れんこんのきんぴら ⑤お講汁 ⑥ぶどうゼリー										①ごはん ②牛乳 ③カレーの香り揚げ ④味つけきゅうり ⑤豚じゃが																				
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そ	ば	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そ	ば	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そ	ば	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そ	ば	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そ	ば											
炊 ①米(精白米)	72.									炊 ①米(精白米)	72.										炊 ①米(精白米)	64.8									炊 ①米(精白米)	72.									炊 ①米(精白米)	72.																		
炊 ②牛乳(飲用)	206.	●								炊 ②牛乳(飲用)	206.	●									炊 ②牛乳(飲用)	206.	●								炊 ②牛乳(飲用)	206.	●								炊 ②牛乳(飲用)	206.	●																	
揚 ③(冷)いわし開き(半身)25g	50.			△	△					焼 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50.										揚 ③(冷)あゆ(フィレ)	50.				△					焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	50.	△	△	△						揚 ③(冷)カレー切身(50g)	50.	△	△	△	△	△													
清酒	2.									清酒	1.										食塩	0.1									たまねぎ(生)	10.									清酒	1.																		
でん粉(じゃがいも)	10.									米油(炒焼用)	1.5										清酒	1.									生おろししょうが	0.2									下味	1.																		
米油	5.									三温糖	1.										みりん(本みりん)	2.			△						清酒	1.5									下味	1.5																		
生おろししょうが	0.2									濃口しょうゆ	2.	△	△	●	△	△	△				でん粉(じゃがいも)	10.									濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△	△	△			濃口しょうゆ	2.	△	△	●	△	△	△												
濃口しょうゆ	2.	△	△	●	△	△	△			でん粉(じゃがいも)	0.3										米油	5.									濃口しょうゆ	2.	△	△	●	△	△	△			米油(炒焼用)	1.3																		
三温糖	1.									④はくさい(生)	45.										みりん(本みりん)	1.7			△						清酒	1.									たれ	1.																		
みりん(本みりん)	1.				△					きゅうり(生)	15.										清酒	1.									濃口しょうゆ	2.	△	△	●	△	△	△			炒 ④れんこん水煮(約3mmスライス)	20.																		
清酒	1.									淡口しょうゆ	2.	△	●	△	△						ごま(いり)	0.8									花かつおスライス	0.5									つき赤こんにやく(カット)	10.									冷 ④だいこん(根、皮つき、生)	35.								
ごま(いり)	0.8									白すりごま	1.										⑤雪だるま型かまぼこ	10.			△					鶏卵(全卵・冷蔵)	15.	●								冷 ④だいこん(根、皮つき、生)	35.																			
煮 ④豚もも肉(スライス)	8.	△	△	△						ぶなしめじ(生)	10.										壬生菜(生)	10.									煮 ⑤近江しゃも(細切れ)	30.									塩昆布	1.		●	△	△														
煮 ④ひじき	2.					△	△			たまねぎ(生)	10.										食塩	0.1									たまねぎ(生)	40.									煮 ⑤にんじん(皮つき、生)	5.																		
つき赤こんにやく(カット)	5.					△	△			にんじん(皮つき、生)	10.										かぶ(根、皮つき、生)	30.									かぶ(根、皮つき、生)	30.									煮 ⑤(冷)さやいんげん	5.																		
(冷)さやいんげん	5.									糸みつば(生)	5.										油揚げ(冷・短冊切り)	6.									糸こんにやく(カット)	15.									煮 ⑤豚もも肉(スライス)	20.	△	△	△															
三温糖	1.8									かつお削り節(だし用)	2.5										さといも(スライス)	30.									糸こんにやく(カット)	15.									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
濃口しょうゆ	1.7	△	△	●	△	△	△			かつお削り節(だし用)	2.5										干しいたけ(干切り)	0.7									じゃがいも(生)	55.									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
みりん(本みりん)	0.35				△					だし用昆布	0.5					△	△				青ねぎ(細い物)	5.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
米油(炒焼用)	0.5									食塩	0.3										煮干し(だし用)	3.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
かつお削り節(だし用)	0.6									清酒	1.										みそ	4.				△	△				かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
煮 ⑤打ち豆	5.									淡口しょうゆ	3.	△	●	△	△						みそ(滋賀県産)	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
油揚げ(冷・短冊切り)	5.									⑥納豆(たれ付)	30.			●							みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
にんじん(皮つき、生)	10.																				みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
だいこん(根、皮つき、生)	20.																				みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
さといも(スライス)	20.																				みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
干しいたけ(干切り)	0.7																				みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
青ねぎ(細い物)	5.																				みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
煮干し(だし用)	3.					△	△														みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
みそ(滋賀県産)	4.																				みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
みそ	4.																				みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
いわしのかば焼き																					みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
1, 2年 1切																					みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		
3年~6年 2切																					みそ	4.									かつお削り節(だし用)	1.2									煮 ⑤(冷)さやいんげん	8.																		

○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。

# 4 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。

4年1月31日(月)																															
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
炊	①ごはん																														
	②牛乳		●																												
	③ヤンニョム風チキン																														
	④もやしのナムル																														
	⑤わかめスープ																														
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50.																													
	清酒	1.5																													
	生おろししょうが <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">下味</span>	0.2																													
	でん粉(じゃがいも)	10.																													
	米油	5.																													
	三温糖	0.3																													
	コチュジャン	0.3					△																								
	トマトケチャップ(3kg入)	5.																													
	清酒	1.																													
	みりん(本みりん)	1.					△																								
冷	④緑豆もやし(生)	25.																													
	はくさい(生)	20.																													
	にんじん(皮つき、生)	5.																													
	濃口しょうゆ	0.4	△	△	●	△	△	△																							
	淡口しょうゆ	1.8		△	●	△	△	△																							
	三温糖	1.																													
	酢 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">たれ</span>	1.3		△	△																										
	ごま油	0.7																													
	ごま(いり)	1.6																													
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10.	△	△	△																										
	たまねぎ(生)	35.																													
	えのきたけ(生)	10.																													
	乾燥わかめ(カット)	1.				△	△																								
	(冷)とうもろこし	10.			△																										
	青ねぎ(細い物)	5.																													
	中華の素	1.	△	△	△	△	△																								
	こしょう	0.02																													
	食塩	0.2																													
	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。