



# 2 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。

1/17 (月)							1/18 (火)							1/19 (水)							1/20 (木)							1/21 (金)																								
①ごはん ②牛乳 ③おにぎり用のり ④さばの塩焼き ⑤切干大根の煮物 ⑥高野豆腐のみそ汁							①ごはん ②牛乳 ③豚肉のつけ焼き ④春雨と茎わかめのあえもの ⑤筑前煮							①ごはん ②牛乳 ③わかさぎの磯辺揚げ ④小松菜とはくさい菜のえのきあえ ⑤がんもどきと野菜の煮物 ⑥りんご							①ごはん ②牛乳 ③ちくわの青花天ぷら ④ほうれん草と春菊のおかかあえ ⑤さつまいものみそ汁							①バターリッチパン ②ココア牛乳 ③鶏肉のケチャップソースかけ ④キャベツのカレーソース ⑤ポトフ																								
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								
炊 ①米(精白米)	92.16								炊 ①米(精白米)	92.16								炊 ①米(精白米)	92.16								炊 ①米(精白米)	92.16								炊 ①バターリッチパン	85.00	△	●	●	●	△	△	△								
②牛乳(飲用)	206.0	●							②牛乳(飲用)	206.0	●							②牛乳(飲用)	206.0	●							②牛乳(飲用)	206.0	●							②牛乳(飲用)	206.0	●														
③おにぎり用のり	2.00					△	△		焼 ③豚も肉(2cm角切)	64.0	△	△	△					揚 ③(冷)わかさぎ	32.0				△				揚 ③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	75.0	△							焼 ③鶏も肉(皮つき、2.5cm角)	64.0															
④(冷)さば切身(70g)	70.0								生おろしにんにく(冷)	0.13		△	△	△	△			清酒	2.56								青花粉	0.09								清酒	1.28															
食塩	0.38								清酒	1.92								淡口しょうゆ	1.92		△	●	△	△		でん粉(じゃがいも)	0.09								生おろしにんにく(冷)	0.13		△	△	△	△											
清酒	1.28								濃口しょうゆ	3.20		△	△	●	△	△	△	でん粉(じゃがいも)	10.24								薄力粉(1等)	15.00			●					米油(炒焼用)	1.92															
米油(炒焼用)	0.51								三温糖	1.28							青のり	0.13					△	△		米油	7.50								④ほうれん草(生)	25.60																
煮 ⑤切り干し大根	5.76								みりん(本みりん)	1.92				△			④ごまつな(生)	32.00								しゆんぎく(生)	10.24								④(冷)ごま(約4g)	32.00	△	△	△	△	△	△		緑豆もやし(生)	32.00							
にんじん(皮つき、生)	6.40								三温糖	2.30							はくさい菜(草津市産)	25.60							豚も肉(スライス)	19.20	△	△	△	△	△	△		花かつおスライス	0.77																	
さつまいも(カット)	6.40	△							淡口しょうゆ	2.30		△	●	△	△		えのきたけ(味付)	10.24			●				さつまいも(皮つき・2cm角)	25.60								淡口しょうゆ	1.02		△	●	△	△												
(冷)さやいんげん	6.40								ごま油	0.38							淡口しょうゆ	0.64		△	●	△	△		たまねぎ(生)	25.60								濃口しょうゆ	1.28		△	△	●	△	△	△										
かつお削り節(だし用)	0.77								ごま(いり)	1.92							角切り赤こんにやく(1.5cm角)	25.60							にんじん(皮つき、生)	12.80								⑤油揚げ(冷・短冊切り)	6.40																	
三温糖	1.28								⑤鶏も肉(皮つき、1.5cm角)	19.20							だいこん(根、皮つき、生)	25.60							さつまいも(皮つき・2cm角)	44.80								にんじん(皮つき、生)	19.20																	
みりん(本みりん)	0.64					△			れんこん水煮(乱切り)	19.20							かつお削り節(だし用)	1.92						たまねぎ(生)	25.60								油揚げ(冷・短冊切り)	6.40																		
濃口しょうゆ	2.30	△	△	●	△	△	△		洗いごぼう(乱切り)	19.20							三温糖	3.20						にんじん(皮つき、生)	0.13		△	△	△	△		青ねぎ(細い物)	6.40																			
煮 ⑥たまねぎ(生)	25.60								(冷)里芋	25.60							濃口しょうゆ	3.84		△	△	●	△	△	△	こしょう	0.01								高野豆腐(1cm角)	5.12																
さいとも(スライス)	38.40								れんこん水煮(乱切り)	19.20							淡口しょうゆ	1.92		△	●	△	△		みそ(滋賀県産)	5.12								さいとも(スライス)	38.40																	
油揚げ(冷・短冊切り)	6.40								洗いごぼう(乱切り)	19.20							みりん(本みりん)	1.28			△			みそ(滋賀県産)	5.12								油揚げ(冷・短冊切り)	6.40																		
青ねぎ(細い物)	6.40								(冷)さやいんげん	6.40							⑥りんご(1食用)	50.00							みそ(国内産)	5.12								煮干し(だし用)	3.84					△	△											
煮干し(だし用)	3.84					△	△		かつお削り節(だし用)	1.54																みそ(国内産)	5.12								三温糖	3.84																
みそ(国内産)	5.12								濃口しょうゆ	3.84		△	△	●	△	△	△										濃口しょうゆ	3.84		△	△	●	△	△	△																	
									淡口しょうゆ	1.92			△	●	△	△											みりん(本みりん)	1.28				△																				
									みりん(本みりん)	1.28				△																																						

○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。

ちくわの青花天ぷら  
中学生・・・3切 です

# 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。

1/24 (月)										1/25 (火)										1/26 (水)										1/27 (木)										1/28 (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										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	食品名	数量	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生		
炊 ①米(精白米)	92.16							炊 ①米(精白米)	92.16							炊 ①米(精白米)	82.94							炊 ①米(精白米)	92.16							炊 ①米(精白米)	92.16																
炊 ②牛乳(飲用)	206.0	●						炊 ②牛乳(飲用)	206.0	●						炊 ②牛乳(飲用)	206.0	●						炊 ②牛乳(飲用)	206.0	●						炊 ②牛乳(飲用)	206.0	●															
揚 ③(冷)いわし開き(半身)25g	75.0			△	△			焼 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64.0							揚 ③(冷)あゆ(フィレ)	75.0				△			揚 ③豚もも肉(厚目短冊)	64.0	△	△	△				揚 ③(冷)カレー切身(70g)	70.0	△	△	△	△	△											
清酒	3.00							清酒	1.28							食塩	0.15							たまねぎ(生)	12.80							清酒	1.28																
でん粉(じゃがいも)	15.00							米油(炒焼用)	1.92							清酒	1.50							生おろししょうが	0.26							食塩	0.26																
米油	7.50							三温糖	1.28							みりん(本みりん)	2.56			△				清酒	1.92							パセリ(乾燥)	10.24	△	△	△	△	△	△										
生おろししょうが	0.26							みりん(本みりん)	2.56	△	△	●	△	△	△	濃口しょうゆ	3.20	△	△	●	△	△	△	濃口しょうゆ	3.20	△	△	●	△	△	△	でん粉(じゃがいも)	0.13																
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△	米油	7.50							濃口しょうゆ	3.20	△	△	●	△	△	△	衣	0.13																
三温糖	1.28							でん粉(じゃがいも)	0.38							みりん(本みりん)	2.18			△				米油(炒焼用)	1.66							米油	7.00																
みりん(本みりん)	1.28							④はくさい(生)	57.60							清酒	1.28							④れんこん水煮(約3mmスライス)	25.60							みりん(本みりん)	1.28																
清酒	1.28							きゅうり(生)	1.92							三温糖	1.02							つき赤こんにやく(カット)	12.80							濃口しょうゆ	1.28	△	△	●	△	△	△										
ごま(いり)	1.02							淡口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△	鶏もも肉(ミンチ)	12.80							淡口しょうゆ	1.02	△	△	●	△	△	△										
煮 ④豚もも肉(スライス)	10.24	△	△	△				花かつお	0.64							青ねぎ(細い物)	4.48							三温糖	1.92							ごま油	0.64																
ひじき	2.56							白すりごま	1.28							④だいこん(根、皮つき、生)	44.80							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△										
つき赤こんにやく(カット)	6.40							⑤雪だるま型かまぼこ	12.80				△			壬生菜(生)	12.80							みりん(本みりん)	1.28							みりん(本みりん)	1.28																
(冷)さいいんげん	6.40							鶏卵(全卵・冷蔵)	19.20	●						塩昆布	1.28			●	△	△		ごま油	0.64							ごま油	0.64																
三温糖	2.30							ぶなしめじ(生)	12.80							食塩	0.13			●	△	△		⑤にんじん(皮つき、生)	6.40							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△										
濃口しょうゆ	2.18	△	△	●	△	△	△	たまねぎ(生)	12.80							食塩	0.13			●	△	△		かぶ(根、皮つき、生)	38.40							濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	△										
みりん(本みりん)	0.45							にんじん(皮つき、生)	12.80							⑤近江しゃも(細切れ)	38.40							みりん(本みりん)	0.45							たまねぎ(生)	51.20							みそ(滋賀県産)	5.12								
米油(炒焼用)	0.64							糸みつば(生)	6.40							たまねぎ(生)	51.20							ごま油	0.64							油揚げ(冷・短冊切り)	7.68							みそ	5.12								
かつお削り節(だし用)	0.77							かつお削り節(だし用)	3.20							はくさい(生)	38.40							さいとも(スライス)	38.40							煮干し(だし用)	3.84					△	△	じゃがいも(生)	70.40								
煮 ⑤打ち豆	6.40							だし用昆布	0.64				△	△		青ねぎ(太い物)	19.20							煮干し(だし用)	3.84							(冷)さいいんげん	10.24																
油揚げ(冷・短冊切り)	6.40							清酒	0.38							焼き豆腐	25.60				△			かつお削り節(だし用)	1.54							かつお削り節(だし用)	1.54																
にんじん(皮つき、生)	12.80							清酒	1.28							つき赤こんにやく(カット)	19.20							三温糖	3.20							三温糖	3.20																
だいこん(根、皮つき、生)	25.60							かつお削り節(だし用)	1.54							かつお削り節(だし用)	1.54							濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	△	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	△										
さいとも(スライス)	25.60							清酒	1.28							清酒	1.28							淡口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△	淡口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	△										
干しいたけ(干切り)	0.90							三温糖	3.84							みそ	5.12							清酒	1.28							清酒	1.28																
青ねぎ(細い物)	6.40							淡口しょうゆ	1.28				△	●	△	△	みそ(滋賀県産)	5.12							みりん(本みりん)	1.28							みりん(本みりん)	1.28															
煮干し(だし用)	3.84					△	△	濃口しょうゆ	5.12	△	△	●	△	△	△	みそ	5.12							みそ	5.12							みそ	5.12																
みそ(滋賀県産)	5.12							⑥納豆(たれ付)	30.00				●			⑥ぶどうゼリー	65.00					△		みそ	5.12							みそ	5.12																
みそ	5.12																																																
いわしのかば焼き 中学生・・・3切 です															あゆのねぎだれかけ 中学校・・・3切 です																																		

○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。

1/31 (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	92.16																													
	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)	64.0																													
	清酒	1.92																													
	生おろししょうが	0.26																													
	でん粉(じゃがいも)	12.80																													
	米油	6.40																													
	三温糖	0.38																													
	コチュジャン	0.38					△																								
	トマトケチャップ(3kg)	6.40																													
	清酒	1.28																													
	みりん(本みりん)	1.28					△																								
冷	④緑豆もやし(生)	32.00																													
	はくさい(生)	25.60																													
	にんじん(皮つき、生)	6.40																													
	濃口しょうゆ	0.51	△	△	●	△	△	△																							
	淡口しょうゆ	2.30	△	△	●	△	△	△																							
	三温糖	1.28																													
	酢	1.66			△	△																									
	ごま油	0.90																													
	ごま(いり)	2.05																													
煮	⑤豚もも肉(スライス)	12.80	△	△	△																										
	たまねぎ(生)	44.80																													
	えのきたけ(生)	12.80																													
	乾燥わかめ(カット)	1.28				△	△																								
	(冷)とうもろこし	12.80			△																										
	青ねぎ(細い物)	6.40																													
	中華の素	1.28	△	△	△	△	△																								
	こしょう	0.03																													
	食塩	0.26																													
	淡口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△																								

○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。