

学校給食献立(詳細) 中学校用

●=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。

																					令和6年4月12日(金)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
																					①麦入りごはん ②牛乳 ③ハンバーグケチャップソースかけ ④キャベツのサラダ ⑤チキンカレー																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
																														炊	①米(精白米)	80.384																																																おむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216												△																																					②牛乳(飲用)	206																	●																															焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80			△	△	△	△																																											米油(炒焼用)	0.64																																																	トマトケチャップ(3kg入)	7.68									△																																								三温糖	0.64																																																	ウスターソース たれ	0.256			△	△	△	△	△	△																																								冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																	
																															おむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216												△																																					②牛乳(飲用)	206																	●																															焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80			△	△	△	△																																											米油(炒焼用)	0.64																																																	トマトケチャップ(3kg入)	7.68									△																																								三温糖	0.64																																																	ウスターソース たれ	0.256			△	△	△	△	△	△																																								冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																		
																															②牛乳(飲用)	206																	●																															焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80			△	△	△	△																																											米油(炒焼用)	0.64																																																	トマトケチャップ(3kg入)	7.68									△																																								三温糖	0.64																																																	ウスターソース たれ	0.256			△	△	△	△	△	△																																								冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																				
																														焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80			△	△	△	△																																											米油(炒焼用)	0.64																																																	トマトケチャップ(3kg入)	7.68									△																																								三温糖	0.64																																																	ウスターソース たれ	0.256			△	△	△	△	△	△																																								冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																						
																															米油(炒焼用)	0.64																																																	トマトケチャップ(3kg入)	7.68									△																																								三温糖	0.64																																																	ウスターソース たれ	0.256			△	△	△	△	△	△																																								冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																								
																															トマトケチャップ(3kg入)	7.68									△																																								三温糖	0.64																																																	ウスターソース たれ	0.256			△	△	△	△	△	△																																								冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																										
																															三温糖	0.64																																																	ウスターソース たれ	0.256			△	△	△	△	△	△																																								冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
																															ウスターソース たれ	0.256			△	△	△	△	△	△																																								冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
																														冷	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4																																																	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
																															まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			△	△	△																																												にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
																															にんじん(皮つき、生)	6.4																																																	フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
																															フレンチドレッシング	7.68			△	△	△	△	△	△									△																																食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
																															食塩	0.0384																																																煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
																														煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	32																																																	たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
																															たまねぎ(生)	44.8																																																	にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
																															にんじん(皮つき、生)	19.2																																																	じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
																															じゃがいも(生)	51.2																																																	(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
																															(冷)グリーンピース	6.4																																																	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
																															(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8									△	△																																							米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
																															米油(炒焼用)	0.64																																																	カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
																															カレールウ(アレルギーフリー)	12.8																																																	カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
																															カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2.56																	△																																純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
																															純カレー粉	0.128			△	△	△	△	△	△																																									食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
																															食塩	0.064																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)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8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみ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。)

2 学校給食献立（詳細）中学校用

●=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。

令和6年4月15日(月)	令和6年4月16日(火)	令和6年4月17日(水)	令和6年4月18日(木)	令和6年4月19日(金)
①ごはん	①ごはん	①ごはん	①ごはん	①ごはん
②牛乳	②牛乳	②牛乳	②牛乳	②牛乳
③鶏の照り焼き	③さつまいもの米粉青花天ぶら	③さばの塩焼き	③ししゃものから揚げ	③あいさい菜とちくわのかき揚げ
④ほうれん草のごま和え	④豚肉とごぼうのしぐれ煮	④チンゲン菜のおかかあえ	④味つけきゅうり	④れんこんの炒め煮
⑤お祝いすまし汁	⑤豆腐のみそ汁	⑤けんちん汁	⑤がんとどきと春野菜の煮物	⑤鶏肉のじゅんじゅん
⑥米粉のカップケーキ				
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米(精白米) 92.16
②牛乳(飲用) 206 ●	②牛乳(飲用) 206 ●	②牛乳(飲用) 206 ●	②牛乳(飲用) 206 ●	②牛乳(飲用) 206 ●
焼 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角) 64	揚 ③さつまいも(斜め輪切・20g) 60	焼 ③(冷)さば切身 70	揚 ③(冷)からふとししゃも 40	揚 ③焼きちくわ(5mmカット) 25.6 △
生おろししょうが 0.192 △	上新粉(米粉) 15	食塩 0.384	清酒 下味 1.28 △	わさび菜(愛彩菜) 3.84
清酒 下味 1.28 △	でん粉(じゃがいも) 衣 0.09	清酒 下味 1.28 △	でん粉(じゃがいも) 7.68	さつまいも(皮つき・千切り) 12.8
濃口しょうゆ △△●△	青花粉 0.09	米油(炒焼用) 0.64	米油 5.12	食塩 衣 0.128
米油(炒焼用) 1.28	食塩 0.3			薄力粉(1等) 衣 12.8 ●
濃口しょうゆ 2.304 △△●△	米油 7.5	冷 ④緑豆もやし(生) 19.2	冷 ④きゅうり(生) 51.2	米油 6.4
三温糖 2.304	煮 ④豚もも肉(スライス) 38.4 △△△	チンゲンサイ(生) 38.4	にんじん(皮つき 生) 6.4	煮 ④れんこん水煮(約3mmスライス) 38.4
みりん(本みりん) たれ 0.64 △	生おろししょうが 0.256 △	にんじん(皮つき 生) 6.4	濃口しょうゆ 2.304 △△●△	つき赤こんにやく 6.4
でん粉(じゃがいも) 0.384	洗いごぼう 10.24	三温糖 0.384	米油(炒焼用) たれ 0.384	(冷)さやいんげん 6.4
冷 ④ほうれん草(生)草津市産 25.6	つきこんにやく 6.4	淡口しょうゆ たれ 2.432 ●		ごま(いり) 1.28
緑豆もやし(生) 32	三温糖 1.92	花かつお 0.64	煮 ⑤鶏もも肉(スライス) 15 △△△	かつお削り節(だし用) 0.64
にんじん(皮つき 生) 6.4	清酒 0.64	煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角) 19.2	にんじん(皮つき 生) 38.4	濃口しょうゆ 2.944 △△●△
三温糖 0.384	濃口しょうゆ △△●△	豆腐(冷・サイコロ) 32	角切りこんにやく(1.5cm角) 25.6	三温糖 1.28
濃口しょうゆ 2.56 △△●△	みりん(本みりん) 0.64 △	にんじん(皮つき 生) 12.8	(冷)里芋 25.6	みりん(本みりん) 0.64 △
白すりごま 1.28	煮 ⑤豆腐(冷・サイコロ) 44.8	さといも(スライス) 25	ふき(水煮) 10.24	ごま油 0.64
煮 ⑤春雨カット 6.4	たまねぎ(生) 25.6	だいこん(根、皮つき 生) 12.8	(冷)がんとどき 32 △△△△△	煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角) 38.4
たまねぎ(生) 32	こまつな(生) 12.8	青ねぎ(細い物)草津市産 6.4	たけのこ水煮 6.4	たまねぎ(生) 38.4
ぶなめじ(生) 10.24	かまづな(生) 12.8	かつお削り節(だし用) 2.56	かつお削り節(だし用) 1.28	はくさい(生) 38.4
青ねぎ(細い物)草津市産 6.4	にんじん(皮つき 生) 6.4	だし用昆布 0.64	清酒 0.64 △	青ねぎ(太い物)草津市産 19.2
祝いかまぼこ 12.8 △	えのきたけ(生) 6.4	淡口しょうゆ 3.84 ●	三温糖 3.84	豆腐(冷・サイコロ) 32
かつお削り節(だし用) 3.2	煮干し(だし用) 3.84 △△△	食塩 0.384	濃口しょうゆ 3.84 △△●△	ごぼう(さがき) 12.8
だし用昆布 0.64 △△	みそ(国内産) 3.84 △△△△△		淡口しょうゆ 1.92 ●	かつお削り節(だし用) 1.28
食塩 0.32	みそ(滋賀県産) 6.4		みりん(本みりん) 1.28 △	濃口しょうゆ 6.4 △△●△
淡口しょうゆ 3.84 ●				三温糖 3.584
※⑥(冷)米粉のカップケーキ(1食用) 25 △△△	さつまいもの米粉青花天ぶら 中学生・・・3枚です		ししゃものから揚げ 中学生・・・2尾です	清酒 1.28 △

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)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8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみ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。)

学校給食献立(詳細) 中学校用

●=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。

令和6年4月22日(月)										令和6年4月23日(火)										令和6年4月24日(水)										令和6年4月25日(木)										令和6年4月26日(金)																				
①ごはん ②牛乳 ③鶏肉の香味焼き ④もやしと春雨の和え物 ⑤キャベツのみそ汁 ⑥小魚										①ごはん ②牛乳 ③あじのごまだれかけ ④白菜と水菜のおひたし ⑤豚肉と野菜のうま煮										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げのそぼろあんかけ ④切干し大根の煮物 ⑤米粉入りすまし汁										①ごはん ②牛乳 ③さわらの照り焼き ④小松菜のあえもの ⑤筑前煮 ⑥プリン(卵・乳不使用)										①減量食パン ②牛乳 ③豚肉のケチャップからめ ④ごぼうサラダ ⑤春野菜のスープ煮 ⑥いちごジャム																				
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ											
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減量食パン	75	△	●	●	△	△			△	△									
②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●									②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●																	
焼③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64									揚③(冷)あじ切身	70			△							揚③厚揚げ(約10g)	64									焼③(冷)さわら切身	70							△		揚③豚もも肉(2cm角切)	65	△	△	△															
生おろししょうが	0.256			△						食塩	0.064										米油	6.4									清酒	1.28					△				(冷)生おろししょうが	0.128								△	△	△	△							
青ねぎ(細い物)草津市産	3.84									清酒	2.56			△							豚もも肉(ミンチ)	15.36	△	△	△						食塩	0.128									清酒	1.28									下味	1.28								
清酒	0.64			△						でん粉(じゃがいも)	10.24										青ねぎ(細い物)草津市産	3.84									米油(炒焼用)	1.28									生おろししょうが	0.128				△					でん粉(じゃがいも)	10.24								
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△					米油	6.4										みりん(本みりん)	0.64									清酒	1.28									みりん(本みりん)	0.64				△					トマトケチャップ(3kg入)	6.4			△					
みりん(本みりん)	0.64			△						三温糖	2.56										濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△					三温糖	0.64									ウスターソース	0.384	△	△	△	△	△													
米油(炒焼用)	1.28									みりん(本みりん)	0.64			△							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△					三温糖	2.56									④洗いごぼう	25.6																		
冷④緑豆もやし(生)	19.2									濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△						みりん(本みりん)	0.64			△						でん粉(じゃがいも)	0.384									④こまつな(生)	32																		
きゅうり(生)	19.2									でん粉(じゃがいも)	0.256	△	△	●	△						④切り干し大根	5.12									④こまつな(生)	32																												
春雨 カット	6.4									冷④はくさい(生)	44.8										さつま揚げ(カット)	15.36	△								緑豆もやし(生)	25.6																												
酢	2.304			△						きょうな(水菜)草津市産	6.4										にんじん(皮つき、生)	6.4									三温糖	2.56																												
三温糖	2.56									にんじん(皮つき、生)	6.4										(冷)さやいんげん	6.4									濃口しょうゆ	2.56																												
淡口しょうゆ	2.56			●						三温糖	0.384										かつお削り節(だし用)	0.64									⑤たまねぎ(生)	32																												
米油(炒焼用)	0.64									淡口しょうゆ	2.56			●							三温糖	1.28									えのきたけ(生)	10.24																												
煮⑤キャベツ(生)滋賀県産	38.4									煮⑤豚もも肉(スライス)	25.6	△	△	△							みりん(本みりん)	0.64			△						濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△																								
たまねぎ(生)	32									にんじん(皮つき、生)	25.6										⑤たまねぎ(生)	32									⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	30																												
にんじん(皮つき、生)	12.8									たまねぎ(生)	32										えのきたけ(生)	10.24									にんじん(皮つき、生)	32																												
油揚げ(冷・短冊切り)	10.24									つきこんにやく	19.2										にんじん(皮つき、生)	12.8									たけのこ水煮	10																												
煮干し(だし用)	3.84					△	△			じゃがいも(生)	57.6										焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	12.8	△								(冷)里芋	25.6																												
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△			(冷)さやいんげん	6.4										米粉麵	6.4									角切りこんにやく(1.5cm角)	19.2																												
みそ(滋賀県産)	6.4									ぶなしめじ(生)	6.4										乾燥わかめ(カット)	0.64						△	△		だいこん(根、皮つき、生)	44.8																												
⑥小魚(1食用)	5					△	△			かつお削り節(だし用)	1.28										かつお削り節(だし用)	2.56									洗いごぼう	6.4																												
										三温糖	2.56										濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△					(冷)さやいんげん	6.4																												
										濃口しょうゆ	2.56					●					かつお削り節(だし用)	2.56									炊⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△																									
										だし用昆布	0.64					△	△				三温糖	3.84																																						
										淡口しょうゆ	3.84					●					濃口しょうゆ	6.4	△	△	●	△																																		
										食塩	0.256										みりん(本みりん)	0.64				△																																		
																					米油(炒焼用)	0.64																																						

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)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8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみ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。)

学校給食献立(詳細) 中学校用

●=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。

令和6年4月29日(月)							令和6年4月30日(火)																																		
昭和の日							昭和の日																																		
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ		
										炊	①米(精白米)	92.16																													
											②牛乳(飲用)	206		●																											
											ココア牛乳の素(1食用)	12.5			△																										
										揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64																													
											食塩	0.128																													
											(冷)生おろしにんにく	0.128			△	△	△	△																							
											生おろししょうが	0.256				△																									
											濃口しょうゆ	2.56		△	△			●	△																						
											清酒	1.28					△																								
											でん粉(じゃがいも)	10.24																													
											米油	6.4																													
										冷	④キャベツ(生)滋賀県産	51.2																													
											にんじん(皮つき、生)	6.4																													
											花かつお	1.28																													
											三温糖	0.64																													
											淡口しょうゆ	2.304						●																							
										煮	⑤じゃがいも(生)	38.4																													
											たまねぎ(生)	25.6																													
											にんじん(皮つき、生)	12.8																													
											青ねぎ(細い物)草津市産	6.4																													
											油揚げ(冷・短冊切り)	6.4																													
											乾燥わかめ(カット)	0.64							△	△																					
											煮干し(だし用)	3.84									△	△																			
											みそ(国内産)	3.84		△	△	△	△	△																							
											みそ(滋賀県産)	6.4																													

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)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8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみ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。)