

学校給食献立(詳細) 小学校用

●=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。

食品名							食品名							食品名							食品名							令和6年4月12日(金)						
数量	卵	小	え	か	そ	落	数量	卵	小	え	か	そ	落	数量	卵	小	え	か	そ	落	数量	卵	小	え	か	そ	落	数量	卵	小	え	か	そ	落
g	乳	麦	び	に	は	花	g	乳	麦	び	に	は	花	g	乳	麦	び	に	は	花	g	乳	麦	び	に	は	花	g	乳	麦	び	に	は	花
く	る	み					く	る	み					く	る	み					く	る	み					く	る	み				
																					炊													
																					①米(精白米) 62.8													
																					おむぎ(米粒麦)滋賀県産 7.2 △													
																					②牛乳(飲用) 206 ●													
																					焼													
																					③(冷)オールポークハンバーグ 60 △△△△													
																					米油(炒焼用) 0.5													
																					トマトケチャップ(3kg入) 6 △													
																					三温糖 0.5 たら													
																					ウスターソース 0.2 △△△△△													
																					冷													
																					④キャベツ(生)滋賀県産 30													
																					まぐろ(油漬フレーク)レトルト 10 △△△													
																					にんじん(皮つき、生) 5													
																					フレンチドレッシング 6 △△△△△△													
																					食塩 0.03													
																					煮													
																					⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角) 25													
																					たまねぎ(生) 35													
																					にんじん(皮つき、生) 15													
																					じゃがいも(生) 40													
																					(冷)グリーンピース 5													
																					(冷)白いんげん豆(ペースト) 10 △△													
																					米油(炒焼用) 0.5													
																					カレールウ(アレルギーフリー) 10													
																					カレールウ・中辛(アレルギーフリー) 2 △△△△													
																					純カレー粉 0.1 △△△△△													
																					食塩 0.05													

○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) 小学校用

●=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)						
食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	落花生
①ごはん							①ごはん							①ごはん							①ごはん							①減量食パン	55	△	●	△	△	△
②牛乳	206	●					②牛乳	206	●					②牛乳	206	●					②牛乳	206	●				②牛乳	206	●					
③鶏肉の香味焼き	50						③(冷)あじ切身	50		△				③厚揚げ(約10g)	50						③(冷)さわら切身	50			△			③豚もも肉(2cm角切)	45	△	△	△		
④もやしと春雨の和え物							食塩	0.05						米油	5						清酒	1		△			清酒	0.1		△	△	△	△	
⑤キャベツのみそ汁							清酒	2		△				豚もも肉(ミンチ)	12	△	△	△			食塩	0.1					米油(炒焼用)	1						
⑥小魚							でん粉(じゃがいも)	8						青ねぎ(細い物)草津市産	3						米油(炒焼用)	1					生おろししょうが	0.1		△				
							米油	5						生おろししょうが	0.2			△			濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	みりん(本みりん)	0.5		△				
							ごま(いり)	1						三温糖	2						みりん(本みりん)	0.5		△			三温糖	2		△	△			
							みりん(本みりん)	0.5		△				濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	みりん(本みりん)	0.5		△				
							濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		でん粉(じゃがいも)	0.2						でん粉(じゃがいも)	0.2					三温糖	2						
							でん粉(じゃがいも)	0.2						④はくさい(生)	35						④こまつな(生)	25					三温糖	2						
							④はくさい(生)	35						きょうな(水菜)草津市産	5						緑豆もやし(生)	20					淡口しょうゆ	2		●				
							きょうな(水菜)草津市産	5						にんじん(皮つき、生)	5						三温糖	0.5					濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△		
							にんじん(皮つき、生)	5						(冷)さやいんげん	5						濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△	みりん(本みりん)	0.5		△				
							三温糖	0.3						かつお削り節(だし用)	0.5						三温糖	2.2	△	△	●	△	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		
							淡口しょうゆ	2			●			三温糖	1						みりん(本みりん)	0.5			△		濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		
							⑤豚もも肉(スライス)	20	△	△	△			みりん(本みりん)	0.5			△			濃口しょうゆ	2	△	△	●	△	みりん(本みりん)	0.5		△				
							にんじん(皮つき、生)	20						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		みりん(本みりん)	0.5			△		みりん(本みりん)	0.5		△				
							たまねぎ(生)	25						⑤たまねぎ(生)	25						濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	みりん(本みりん)	0.5		△				
							つきこんにやく	15						えのきたけ(生)	8						かつお削り節(だし用)	3					米油(炒焼用)	0.5						
							じゃがいも(生)	45						にんじん(皮つき、生)	10						濃口しょうゆ	5	△	△	●	△	みりん(本みりん)	0.5		△				
							(冷)さやいんげん	5						焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	10	△					だし用昆布	0.5			△	△	米油(炒焼用)	0.5						
							ぶなしめじ(生)	5						米粉麵	5						淡口しょうゆ	3			●		濃口しょうゆ	5	△	△	●	△		
							かつお削り節(だし用)	1						乾燥わかめ(カット)	0.5						みりん(本みりん)	0.5			△	△	みりん(本みりん)	0.5		△				
							三温糖	2						かつお削り節(だし用)	2						淡口しょうゆ	3			●		みりん(本みりん)	0.5		△				
							濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△			食塩	0.2					濃口しょうゆ	5	△	△	●	△		
							淡口しょうゆ	2													食塩	0.3					みりん(本みりん)	0.5		△				
							みりん(本みりん)	0.5		△											こしょう	0.01	△	△	△		米油(炒焼用)	0.5						
							⑥小魚(1食用)	5			△	△									⑥いちごジャム(1食用)	15	△	△	△									

○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。

