



# 2 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10月7日(月)							令和6年10月8日(火)							令和6年10月9日(水)							令和6年10月10日(木)							令和6年10月11日(金)																									
①ごはん ②牛乳 ③ぶたどんの具 ④のりしおポテト ⑤はくさいのみそ汁							①ごはん ②飲むヨーグルト ③いかのガーリック焼き ④きんぴらごぼう ⑤高野豆腐と里芋の煮物 ⑥りんご							①ごはん ②牛乳 ③鶏肉のから揚げ ④切干大根の煮物 ⑤すまし汁							①ごはん ②牛乳 ③さけのハーブ焼き ④ポテトサラダ ⑤かぼちゃのポタージュ							①ごはん ②ココア牛乳 ③ししゃものから揚げ ④大根と人参の甘酢あえ ⑤けんちん汁																									
食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	花生	くるみ									
炊 ①米(精白米)	72								炊 ①米(精白米)	72								炊 ①米(精白米)	72								炊 ①米(精白米)	72								炊 ①米(精白米)	72																
②牛乳(飲用)	206	●							②②ジョア(プレーン)	125	●							②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●															
炒 ③豚もも肉(スライス)	40		△						焼 ③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	50								揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50								焼 ③(冷)しろさけ切身	50								揚 ③(冷)からふとししゃも	40				△	△											
たまねぎ(生)	25								清酒	下味	1.2		△					(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△				バジル(粉)	0.2	△	△	△			△		清酒	下味	1		△													
(冷)さやいんげん	5								米油(炒焼用)	2								生おろししょうが	0.2		△						食塩	下味	0.2							こしょう	下味	0.02	△	△	△				でん粉(じゃがいも)	6							
生おろししょうが	0.1		△						(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△				濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△				ふどう酒(白)	1								米油(炒焼用)	0.8								米油(炒焼用)	0.8							
清酒	1		△						三温糖	1.2								清酒	1		△						でん粉(じゃがいも)	8								④じゃがいも(生)	40								きゅうり(生)	10							
みりん(本みりん)	1		△						濃口しょうゆ	たれ	1.8	△	△	●	△			でん粉(じゃがいも)	0.3								④豚もも肉(スライス)	10		△						切り干し大根	4								にんじん(皮つき、生)	8							
三温糖	1.3								みりん(本みりん)	1		△						清酒	1.5		△						煮 ④梅の花型かまぼこ	10		△						えのきたけ(生)	10								たまねぎ(生)	30							
濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△				でん粉(じゃがいも)	0.3								えのきたけ(生)	10		△						たまねぎ(生)	30								青ねぎ(細い物)滋賀県産	5																
揚 ④じゃがいも(生)	65								④豚もも肉(スライス)	10		△						煮 ⑤梅の花型かまぼこ	10		△						たまねぎ(生)	30								乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△												
青のり	0.05			△	△				洗いごぼう	20								煮 ⑤梅の花型かまぼこ	10		△						だし用昆布	0.5			△	△				かつお削り節(だし用)	2.5																
食塩	0.15								青ピーマン(生)	5								えのきたけ(生)	10		△						食塩	0.25								かつお削り節(だし用)	2.5																
米油	5								つきこんにやく	8								たまねぎ(生)	30								食塩	0.2								かつお削り節(だし用)	2.5																
煮 ⑤はくさい(生)	30								濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△				三温糖	0.8								かつお削り節(だし用)	2.5								かつお削り節(だし用)	2.5																
たまねぎ(生)	25								三温糖	0.8								みりん(本みりん)	1		△						食塩	0.25								食塩	0.2																
にんじん(皮つき、生)	10								みりん(本みりん)	1		△						米油(炒焼用)	0.5								こしょう	0.03	△	△	△					こしょう	0.03	△	△	△													
油揚げ(冷・短冊切り)	8								米油(炒焼用)	0.5								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								⑤ベーコン(シュルダール)	8	△	△	△					たまねぎ(生)	20																
煮干し(だし用)	3			△	△				高野豆腐(1cm角)	8								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								たまねぎ(生)	20								豆腐(冷・サイコロ)	25																
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△			たまねぎ(生)	20								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								(冷)里芋	25								豆ふ(冷・サイコロ)	25																
みそ(滋賀県産)	5								(冷)里芋	25								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								たけのこ水煮	15								にんじん(皮つき、生)	5																
									たけのこ水煮	15								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								にんじん(皮つき、生)	5								さといも(スライス)	15																
									干しいたけ(干切り)	0.2								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								つきこんにやく	5								青ねぎ(細い物)滋賀県産	5																
									(冷)さやいんげん	5								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								かつお削り節(だし用)	1.2								かつお削り節(だし用)	2.5																
									かつお削り節(だし用)	1.2								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								三温糖	2								だし用昆布	0.5				△	△											
									三温糖	2								煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								淡口しょうゆ	4.5			●					淡口しょうゆ	3			●													
									淡口しょうゆ	4.5			●					煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								みりん(本みりん)	1		△						食塩	0.3																
									みりん(本みりん)	1		△						煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	10								⑥りんご(1食用)	50								ししゃものから揚げ	1.2年 1尾 3年~6年 2尾																

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。





