

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10月1日(火)						令和6年10月2日(水)						令和6年10月3日(木)						令和6年10月4日(金)																
		①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの田楽 ④豚肉と野菜の炒め物 ⑤水菜とわかめのすまし汁						①ごはん ②牛乳 ③たららのアーモンドからめ ④小松菜とえのきたけのお浸し ⑤里芋のそぼろ煮						①ごはん ②牛乳 ③豚肉の鉄板焼き ④もやしとほうれん草のあえもの ⑤じゃがいもと厚揚げの煮物						①ナン ②牛乳 ③スウィートかぼちゃ ④大根サラダ ⑤キーマカレー																
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	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ナン	120	△	△	●			△
	②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●							②牛乳(飲用)	206	●					
揚	③厚揚げ(約10g)	57.6							揚	③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	64								揚	③豚もも肉(厚目短冊)	64		△					揚	③かぼちゃ(皮つき・2cm角)	57.6						
	米油	6.4								清酒	1.28		△							米油(炒焼用)	1.92							でん粉(じゃがいも)	3.84							
	みそ(国内産)	3.2	△	△	△	△	△			でん粉(じゃがいも)	10.24									生おろししょうが	0.128		△					米油	6.4							
	三温糖	2.56								米油	6.4									清酒	1.28		△					三温糖	3.2							
	清酒	1.28								三温糖	1.92									濃口しょうゆ	2.944	△	△	●	△			レモン果汁	0.256		△					
	みりん(本みりん)	1.92								濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△					たれ							食塩	0.064								
	でん粉(じゃがいも)	0.128								アーモンド(ダイス)	2.56	△	△	●	△					でん粉(じゃがいも)	0.256	△	△	△	△	△	△	でん粉(じゃがいも)	0.384							
炒	④豚もも肉(スライス)	38.4							冷	④こまつな(生)	51.2									④緑豆もやし(生)	44.8							④だいこん(根、皮つき、生)	32							
	三温糖	0.384								えのきたけ(生)	12.8									ほうれんそう(生)	6.4							(冷)とうもろこし	12.8	△	△	△				
	淡口しょうゆ	0.384								三温糖	0.384									(冷)とうもろこし	12.8	△	△	△				まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10	△	△	△				
	キャベツ(生)	19.2								濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△					④豆腐(生)	12.8	△	△	△				食塩	0.128							
	にんじん(皮つき、生)	6.4								④こまつな(生)	51.2									④豆腐(生)	12.8	△	△	△				フレンチドレッシング	6.4	△	△	△	△	△	△	
	(冷)生おろしにんにく	0.128								えのきたけ(生)	12.8									④豆腐(生)	12.8	△	△	△												
	米油(炒焼用)	0.64								三温糖	0.384									④豆腐(生)	12.8	△	△	△												
	みりん(本みりん)	2.56								濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△					④豆腐(生)	12.8	△	△	△												
	食塩	0.384								⑤牛もも肉ミンチ	25	△	△	△						⑤厚揚げ(約10g)	57.6							⑤豚もも肉(ミンチ)	38.4	△	△	△				
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				にんじん(皮つき、生)	25.6									じゃがいも(生)	54							にんじん(皮つき、生)	32							
煮	⑤焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	15.36	△						煮	(冷)里芋	70.4									にんじん(皮つき、生)	19.2							たまねぎ(生)	64							
	にんじん(皮つき、生)	19.2								角切りこんにやく(1.5cm角)	32									たまねぎ(生)	64							青ピーマン(生)	6.4							
	たまねぎ(生)	44.8								たけのこ水煮	12.8									(冷)さやいんげん	6.4							ぶなしめじ(生)	6.4							
	きょうな(水菜)草津市産	12.8								(冷)さやいんげん	12.8									かつお削り節(だし用)	1.536							じゃがいも(生)	19.2							
	乾燥わかめ(カット)	0.384								清酒	1.28									かつお削り節(だし用)	1.536							米油(炒焼用)	0.64							
	かつお削り節(だし用)	3.2								三温糖	3.84									みりん(本みりん)	1.28							(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△			
	だし用昆布	0.64								濃口しょうゆ	6.4	△	△	●	△					食塩	0.128							純カレー粉	0.064	△	△	△	△	△		
	食塩	0.384								みりん(本みりん)	1.28									でん粉(じゃがいも)	1.024							食塩	0.064							
	淡口しょうゆ	3.84								かつお削り節(だし用)	1.536																こしょう	0.0128	△	△	△					

○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。)

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、アレルギー等をご確認ください。

令和6年10月7日(月)	
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	

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
炊 ①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
炒 ③豚もも肉(スライス)	51.2		△				
たまねぎ(生)	32						
(冷)さやいんげん	6.4						
生おろししょうが	0.128		△				
清酒	1.28		△				
みりん(本みりん)	1.28		△				
三温糖	1.664						
濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△		
揚 ④じゃがいも(生)	70						
青のり	0.064			△	△		
食塩	0.192						
米油	6.4						
煮 ⑤はくさい(生)	38.4						
たまねぎ(生)	32						
にんじん(皮つき、生)	12.8						
油揚げ(冷・短冊切り)	10.24						
煮干し(だし用)	3.84			△	△		
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△		
みそ(滋賀県産)	6.4						

令和6年10月8日(火)	
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	

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
炊 ①米(精白米)	92.16						
②③ゾア(プレーン)	125	●					
焼 ③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	64						
清酒	1.536		△				
米油(炒焼用)	2.56						
(冷)生おろししょうが	0.128		△	△	△	△	
濃口しょうゆ	1.536		△				
三温糖	2.304		△	●	△		
みりん(本みりん)	1.28		△				
清酒	1.92		△				
でん粉(じゃがいも)	0.384						
炒 ④近江牛(ももスライス)	12		△				
洗いごぼう	25.6						
青ピーマン(生)	6.4						
つきこんにやく	10.24						
濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△		
三温糖	1.024						
みりん(本みりん)	1.28		△				
米油(炒焼用)	0.64						
煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	15						
高野豆腐(1cm角)	10.24						
たまねぎ(生)	25.6						
(冷)里芋	45						
たけのこ水煮	19.2						
にんじん(皮つき、生)	25.6						
干しいたけ(千切り)	0.256						
(冷)さやいんげん	6.4						
かつお削り節(だし用)	1.536						
三温糖	2.56						
淡口しょうゆ	5.76			●			
みりん(本みりん)	1.28		△				
⑥りんご(1食用)	50						

令和6年10月9日(水)	
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	

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
炊 ①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	70						
(冷)生おろししょうが	0.128		△	△	△	△	
生おろししょうが	0.256		△				
濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△		
清酒	1.28		△				
でん粉(じゃがいも)	10.24						
米油	6.4						
煮 ④豚もも肉(スライス)	12.8		△				
切り干し大根	5.12						
にんじん(皮つき、生)	10.24						
かつお削り節(だし用)	0.64						
三温糖	1.28						
濃口しょうゆ	2.176	△	△	●	△		
みりん(本みりん)	0.64		△				
煮 ⑤梅の花型かまぼこ	12.8		△				
えのきたけ(生)	12.8						
たまねぎ(生)	38.4						
青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4						
乾燥わかめ(カット)	0.64			△	△		
だし用昆布	0.64			△	△		
かつお削り節(だし用)	3.2						
食塩	0.32						
淡口しょうゆ	3.84			●			

令和6年10月10日(木)	
①ごはん	
②牛乳	
③さけのハーブ焼き	
④ポテトサラダ	
⑤かぼちゃのポターージュ	

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
炊 ①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
焼 ③(冷)しるさけ切身	70						
バジル(粉)	0.256	△	△	△		△	
食塩	0.256		△				
こしょう	0.0256	△	△	△			
ぶどう酒(白)	1.28						
米油(炒焼用)	1.024						
冷 ④じゃがいも(生)	51.2						
きゅうり(生)	6.4						
にんじん(皮つき、生)	6.4						
ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8.96	△	△	△	△	△	△
食塩	0.128		△	△	△		
こしょう	0.0128	△	△	△			
煮 ⑤ベーコン(ショルダー)	10.24	△	△	△			
たまねぎ(生)	25.6						
かぼちゃ(冷・ペースト)	51.2	△	△	△			
エリンギ(生)	6.4						
パセリ(乾)	0.128	△	△	△		△	
スープストック	0.64	△	△	△	△	△	
米粉ベシャメルソース	7.68						
(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8		△	△			
食塩	0.256						
こしょう	0.0384	△	△	△			

令和6年10月11日(金)	
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	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(冷)からふとししゃも	40					△	△
清酒	1.28		△				
でん粉(じゃがいも)	7.68						
米油	5.12						
冷 ④だいこん(根、皮つき、生)	32						
きゅうり(生)	12.8						
にんじん(皮つき、生)	6.4						
三温糖	2.56						
酢	2.56				△		
食塩	0.32						
淡口しょうゆ	0.384				●		
煮 ⑤鶏もも肉(皮なし、1cm角)	30						
豆腐(冷・サイコロ)	35						
にんじん(皮つき、生)	6.4						
さといも(スライス)	19.2						
つきこんにやく	6.4						
青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4						
かつお削り節(だし用)	3.2						
だし用昆布	0.64					△	△
淡口しょうゆ	3.84				●		
食塩	0.384						

ししゃものから揚げ
中学生・・・2尾です

○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。)

3 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10月14日(月)		令和6年10月15日(火)		令和6年10月16日(水)		令和6年10月17日(木)		令和6年10月18日(金)					
スポーツの日								秋季総体					
食品名	数量 g	卵乳	小麦	かに	そば	くるみ	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かに	そば	くるみ
							炊	①米(精白米)	92.16				
							炊	②牛乳(飲用)	206	●			
							揚	③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	65		△		
							揚	清酒	1.28		△		
							揚	でん粉(じゃがいも)	12.8				
							揚	米油	6.4				
							揚	レモン果汁	1.92		△		
							揚	みりん(本みりん)	0.256		△		
							揚	三温糖	2.176				
							揚	淡口しょうゆ	1.92		●		
							揚	食塩	0.128				
							冷	④キャベツ(生)	38.4				
							冷	きゅうり(生)	6.4				
							冷	にんじん(皮つき、生)	6.4				
							冷	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4	△	△	△	
							冷	和風ドレッシング(1L)	5.12				
							冷	三温糖	0.064				
							冷	食塩	0.064				
							煮	⑤豚もも肉(スライス)	15.36		△		
							煮	たまねぎ(生)	44.8				
							煮	にんじん(皮つき、生)	25.6				
							煮	じゃがいも(生)	44.8				
							煮	(冷)グリーンピース	6.4				
							煮	スープストック	0.64	△	△	△	△
							煮	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24		△	△	
							煮	ハヤシルウ(低アレルギー)	14.08	△	△	△	
							煮	トマトケチャップ(3kg入)	2.56		△		
							煮	食塩	0.064				
							煮	こしょう	0.0256	△	△	△	
							炊	①米(精白米)	92.16				
							炊	②牛乳(飲用)	206	●			
							焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64				
							焼	白ねぎ(生)滋賀県産	12.8				
							焼	生おろししょうが	0.256		△		
							焼	清酒	1.28		△		
							焼	濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△
							焼	三温糖	0.896		△		
							焼	みりん(本みりん)	1.024		△		
							焼	米油(炒焼用)	1.92				
							冷	④こまつな(生)	19.2				
							冷	はくさい(生)	32				
							冷	にんじん(皮つき、生)	12.8				
							冷	花かつお	1.28				
							冷	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△
							煮	⑤厚揚げ(約10g)	38.4				
							煮	にんじん(皮つき、生)	32				
							煮	さつまいも(皮なし・2cm角)	40				
							煮	洗いごぼう(乱切り)	19.2				
							煮	たまねぎ(生)	25.6				
							煮	(冷)さやいんげん	12.8				
							煮	かつお削り節(だし用)	1.92				
							煮	三温糖	2.56				
							煮	みそ(国内産)	6.4	△	△	△	△
							煮	濃口しょうゆ	1.28	△	△	●	△
							煮	みりん(本みりん)	1.92		△		
							煮	清酒	1.28		△		
							煮	⑤打ち豆	3.2				
							煮	豆腐(冷・サイコロ)	19.2				
							煮	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4				
							煮	さといも(スライス)	25.6				
							煮	だいこん(根、皮つき、生)	19.2				
							煮	にんじん(皮つき、生)	12.8				
							煮	青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4				
							煮	煮干し(だし用)	3.84		△	△	
							煮	みそ(滋賀県産)	6.4				
							煮	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△
							煮	⑥(冷)近江米ムース(1食用)	40	△	△	△	
							ちくわの米粉青花天ぷら 中学生・・・2切です						

○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。)

4 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10月21日(月)	
①ごはん	
②牛乳	
③ホキの香味揚げ	
④きゅうりともやしの中華あえ	
⑤白菜入りマーボー豆腐	

令和6年10月22日(火)	
①ごはん	
②牛乳	
③ハンバーグきのこソースかけ	
④小松菜ともやしのごまあえ	
⑤さつまいものみそ汁	
⑥みかんゼリー(中学生のみ)	

令和6年10月23日(水)	
①麦入りごはん	
②牛乳	
③とりそぼろどんの具	
④揚げさといも	
⑤米粉麺入りすまし汁	

令和6年10月24日(木)	
①ごはん	
②牛乳	
③あじのねぎだれかけ	
④ほうれん草とえのきのあえもの	
⑤筑前煮	

令和6年10月25日(金)	
①ごはん	
②牛乳	
③タッカルビ	
④チンゲン菜ともやしのナムル	
⑤わかめスープ	

炊	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16						
炊	②牛乳(飲用)	206	●					
揚	③(冷)ホキ切身	70		△	△			
	清酒	1.28		△				
	食塩	0.3						
	でん粉(じゃがいも)	11						
	パセリ(乾)	0.2	△	△	△		△	
	米油	6.4						
冷	④きゅうり(生)	19.2						
	緑豆もやし(生)	23.04						
	(冷)チキンハム(短冊切り)	6.4	△	△				
	にんじん(皮つき、生)	3.84						
	米油(炒焼用)	0.64						
	三温糖	1.92						
	酢	2.304		△				
	淡口しょうゆ	2.304		●				
煮	⑤豚もも肉(ミンチ)	19.2	△	△	△			
	にんじん(皮つき、生)	25.6						
	たまねぎ(生)	25.6						
	たけのこ水煮(千切り)	12.8						
	干しいたけ(千切り)	0.64						
	はくさい(生)	25.6						
	豆腐(冷・サイコロ)	64						
	にら(生)	6.4						
	生おろししょうが	0.1664		△				
	赤みそ	5.12						
	中華の素	0.64	△	△	△	△	△	△
	三温糖	1.28						
	食塩	0.064						
	濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△		
	豆板醤(1kg入)	0.1664						
	でん粉(じゃがいも)	1.28						

炊	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16						
炊	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)	0.256						
	ぶなしめじ(生)	6.4						
	えのきたけ(生)	6.4						
	三温糖	1.28						
	みりん(本みりん)	0.64		△				
	濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△		
	でん粉(じゃがいも)	0.256						
冷	④こまつな(生)	25.6						
	緑豆もやし(生)	25.6						
	にんじん(皮つき、生)	6.4						
	淡口しょうゆ	2.56		●				
	三温糖	0.64						
	白すりごま	1.92						
煮	⑤油揚げ(冷・短冊切り)	10.24						
	さつまいも(皮なし・2cm角)	51.2						
	たまねぎ(生)	19.2						
	にんじん(皮つき、生)	6.4						
	青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4						
	みそ(滋賀県産)	6.4						
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	
	煮干し(だし用)	3.84				△	△	
※	⑥(冷)みかんゼリー(1食用)	40	△	△	△	△		

炊	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	80.384						
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△			
炊	②牛乳(飲用)	206	●					
炒	③鶏もも肉(ミンチ)	51.2	△	△	△	△		
	(冷)とうもろこし	16.64	△	△	△	△		
	(冷)さやいんげん	6.4						
	生おろししょうが	0.256		△				
	清酒	1.92		△				
	みりん(本みりん)	1.28		△				
	三温糖	2.56						
	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△		
揚	④さといも(生カット)乱切り	64						
	でん粉(じゃがいも)	10.24						
	食塩	0.128						
	米油	5.76						
煮	⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	12.8	△					
	たまねぎ(生)	32						
	ぶなしめじ(生)	12.8						
	にんじん(皮つき、生)	12.8						
	青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4						
	湯葉(干し)	3.84						
	米粉麺	6.4						
	かつお削り節(だし用)	3.2						
	だし用昆布	0.64			△	△		
	食塩	0.384						
	淡口しょうゆ	3.84		●				

揚	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
揚	①米(精白米)	92.16						
揚	②牛乳(飲用)	206	●					
炒	③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り)	57.6		△				
	食塩	0.15						
	清酒	1.5		△				
	でん粉(じゃがいも)	12						
	米油	5.12						
	青ねぎ(細い物)滋賀県産	1.28						
	三温糖	3						
	みりん(本みりん)	1.5		△				
	濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		
	でん粉(じゃがいも)	0.3						
冷	④ほうれんそう(生)	25.6						
	はくさい(生)	25.6						
	にんじん(皮つき、生)	12.8						
	えのきたけ(味付)	6.4		●		△	△	△
	濃口しょうゆ	1.28	△	△	●	△		
煮	⑤鶏もも肉(皮なし、1.5cm角)	15						
	にんじん(皮つき、生)	19.2						
	だいこん(根、皮つき、生)	38.4						
	(冷)里芋	44.8						
	角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6						
	れんこん水煮(乱切り)	19.2						
	洗いごぼう(乱切り)	19.2						
	かつお削り節(だし用)	1.92						
	三温糖	3.2						
	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△		
	淡口しょうゆ	2.56			●			
	みりん(本みりん)	1.28		△				

炊	食品名	数量 g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16						
炊	②牛乳(飲用)	206	●					
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	57.6						
	たまねぎ(生)	12.8						
	キャベツ(生)	6.4						
	生おろししょうが	0.256			△			
	(冷)生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△	
	清酒	1.28			△			
	濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△		
	三温糖	1.28						
	赤みそ	2.304						
	コチュジャン	0.128			△			
	米油(炒焼用)	2.56						
冷	④チンゲンサイ(生)	12.8						
	緑豆もやし(生)	38.4						
	(冷)生おろしにんにく	0.064		△	△	△	△	
	三温糖	0.384						
	淡口しょうゆ	2.56				●		
	米油(炒焼用)	0.64						
煮	⑤豚もも肉(スライス)	32			△			
	春雨 カット	7.68						
	たまねぎ(生)	38.4						
	(冷)とうもろこし	3.84	△	△	△			
	にんじん(皮つき、生)	12.8						
	乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△	
	中華の素	1.28	△	△	△	△	△	△
	淡口しょうゆ	3.2				●		
	食塩	0.256						
	こしょう	0.0256	△	△	△			

○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。)

5 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10月28日(月)										令和6年10月29日(火)										令和6年10月30日(水)										令和6年10月31日(木)														
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	かに	そば	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	かに	そば	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	かに	そば	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	かに	そば	くるみ	
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											
③さばの塩焼き											③さつまいもの米粉天ぷら												③さんまのオリーブ焼き											③豚肉のしょうが焼き										
④もやしのごま酢あえ											④とりのさっぱり煮												④ミートポテト											④春雨とチンゲン菜のあえもの										
⑤じゃがいものみそ汁											⑤沢煮わん												⑤コンソメスープ											⑤大根とがんとどきの煮物										
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 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	●								
焼 ③(冷)さば切身	70					△	△				揚 ③さつまいも(斜め輪切・20g)	60											焼 ③(冷)さんま(開き)1/2カット・25g	50	△	△	△							焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	64					△				
食塩	0.384										上新粉(米粉)	12											こしょう	0.0128	△	△	△							たまねぎ(生)	12.8									
清酒	1.28					△					衣	0.15											食塩	0.45										生おろししょうが	0.256					△				
米油(炒焼用)	0.512										米油	5.12											下味	0.064	△	△	△					△		清酒	1.536					△				
冷 ④緑豆もやし(生)	32										煮 ④鶏もも肉(皮なし、2.5cm角)	64											オリーブ油	1.28										濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△					
きゅうり(生)	19.2										生おろししょうが	0.256				△							煮 ④豚もも肉(ミンチ)	15.36	△	△	△							みりん(本みりん)	1.28					△				
酢	1.92					△					酢	3.84				△							じゃがいも(生)	38.4										三温糖	0.384									
三温糖	1.92										濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△							たまねぎ(生)	25.6										米油(炒焼用)	1.28									
淡口しょうゆ	2.56					●					(冷)さやいんげん	6.4											米粉マカロニ	6.4				△						冷 ④春雨 カット	3.84									
白すりごま	2.304										でん粉(じゃがいも)	0.256											トマトケチャップ(3kg入)	7.04			△							(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△						
煮 ⑤油揚げ(冷・短冊切り)	6.4										煮 ⑤豚もも肉(スライス)	16.64				△							ウスターソース	3.84	△	△	△	△	△					チンゲンサイ(生)	25.6									
にんじん(皮つき、生)	6.4										たまねぎ(生)	25.6											(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△	△					乾燥わかめ(カット)	0.384					△	△			
たまねぎ(生)	19.2										洗いごぼう	6.4											三温糖	0.384										三温糖	1.92									
じゃがいも(生)	44.8										青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4											こしょう	0.0128	△	△	△							淡口しょうゆ	1.28					●				
えのきたけ(生)	12.8										さといも(スライス)	25.6											食塩	0.256										酢	1.536					△				
青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4										干しいたけ(干切り)	0.256											煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	6.4										冷 ⑤焼きちくわ(1cmカット)	6.4	△								
煮干し(だし用)	3.84					△	△				にんじん(皮つき、生)	10.24											たまねぎ(生)	32										(冷)がんとどき	38.4	△	△	△	△	△				
みそ(滋賀県産)	6.4										かつお削り節(だし用)	3.2											キャベツ(生)	25.6										だいこん(根、皮つき、生)	64									
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△				だし用昆布	0.64					△	△					にんじん(皮つき、生)	32										角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6									
											淡口しょうゆ	3.84				●							(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△							(冷)さやいんげん	6.4									
											食塩	0.384											ぶなしめじ(生)	6.4										かつお削り節(だし用)	1.536									
											煮 ⑤さつまいもの米粉天ぷら												スープストック	1.28	△	△	△	△	△					三温糖	2.56									
											中学生・・・3枚です												食塩	0.512										濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△					
																							こしょう	0.0256	△	△	△							淡口しょうゆ	2.56					●				
																																		みりん(本みりん)	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。)