

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11月18日(月)										令和6年11月19日(火)										令和6年11月20日(水)										令和6年11月21日(木)										令和6年11月22日(金)																																																																																																																																																																																				
①うどん(近江うどん) ②牛乳 ③ちくわの米粉天ぷら ④もやしとほうれんそうのおかかあえ ⑤肉うどんの汁										①ごはん ②牛乳 ③カレーの青花揚げ ④大根と壬生菜のお浸し ⑤鶏肉のじゅんじゅん										①麦入りごはん ②牛乳 ③チキンのマスタードソテー ④ジャーマンポテト ⑤ハヤシソース										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④大根とはくさいのゆかりあえ ⑤じゃがいものうま煮										①ごはん ②牛乳 ③さんまの塩焼き ④小松菜ともやしのごまあえ ⑤豚汁 ⑥味つけのり																																																																																																																																																																																				
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																																																																																																																																																																											
①近江うどん(学校給食用)	230	△		●						①米(精白米)	92.16										①米(精白米)	80.384									①米(精白米)	92.16									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		●																																																																																																																																																																																
③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△								③(冷)カレー切身	50	△	△	△	△						③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64									③厚揚げ(約10g)	64									③(冷)さんま(開き)1/2カット・20g	40	△	△	△																																																																																																																																																																															
上新粉(米粉)	6.4									食塩	0.256										からし(粒入りマスタード)	1.92	△	△	△	△	△				米油	6.4									清酒	1.28									鶏もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△						清酒	2.56									白ねぎ(生)	2.56									みりん(本みりん)	1.28									濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△					生おろししょうが	0.384									みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△				三温糖	1.28									三温糖	0.64									みそ(滋賀県産)	0.64									三温糖	0.64									みりん(本みりん)	1.92									清酒	0.64									みりん(本みりん)	0.0896									でん粉(じゃがいも)	0.0896									でん粉(じゃがいも)	0.0896									でん粉(じゃがいも)	0.0896								
④ほうれんそう(生)	19.2									④壬生菜(生)	6.4										④じゃがいも(生)	51.2								④だいこん(根、皮つき、生)	32								④こまつな(生)	25.6																																																																																																																																																																																				
緑豆もやし(生)	38.4									だいこん(根、皮つき、生)	44.8									ベーコン(ショルダー)	12.8	△	△	△					緑豆もやし(生)	32																																																																																																																																																																																														
三温糖	0.512									にんじん(皮つき、生)	6.4									たまねぎ(生)	12.8								淡口しょうゆ	2.816			●					にんじん(皮つき、生)	25.6								はくさい(生)	51.2																																																																																																																																																																												
淡口しょうゆ	2.304			●						三温糖	0.768									パセリ(乾)	0.064	△	△	△				△	はくさい(生)	51.2								みりん(本みりん)	0.64								つき赤こんにやく	12.8																																																																																																																																																																												
花かつお	0.64									淡口しょうゆ	2.816			●						米油(炒焼用)	0.64								青ねぎ(細い物)	6.4								かつお削り節(だし用)	3.2																																																																																																																																																																																					
⑤牛もも肉(スライス)	19.2	△	△	△						⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	19.2									食塩	0.0128								こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	0.64																																																																																																																																																																																					
にんじん(皮つき、生)	12.8									焼き豆腐	12.8			△						こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
たまねぎ(生)	25.6									たまねぎ(生)	51.2									こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
油揚げ(冷・短冊切り)	6.4									にんじん(皮つき、生)	25.6									こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
はくさい(生)	19.2									はくさい(生)	51.2									こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
青ねぎ(細い物)	6.4									緑豆もやし(生)	32									こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
みりん(本みりん)	0.64		△							つき赤こんにやく	12.8									こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
清酒	0.64		△							青ねぎ(太い物)	10.24									こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
淡口しょうゆ	6.4		●							かつお削り節(だし用)	1.536									こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
かつお削り節(だし用)	3.2									清酒	1.28			△						こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
だし用昆布	0.64				△	△				三温糖	3.968									こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									
食塩	0.128									濃口しょうゆ	6.4	△	△	●	△					こしょう	0.0128	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																																																																																																																																									

ちくわの米粉天ぷら
中学生・・・2本です

さんまの塩焼き
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(●・△)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11月25日(月)	
①ごはん	
②飲むヨーグルト(ブルーベリー)	
③鶏肉のから揚げ	
④もやしのごま酢あえ	
⑤根菜の煮物	

令和6年11月26日(火)	
①ごはん	
②牛乳	
③さわらの照り焼き	
④豚肉とえのきのしぐれ煮	
⑤キャベツのみそ汁	
⑥柿	

令和6年11月27日(水)	
①ごはん	
②牛乳	
③いかのしょうがたれかけ	
④味付けきゅうり	
⑤筑前煮	
⑥スイートポテト	

令和6年11月28日(木)	
①ごはん	
②牛乳	
③豚肉のアーモンドからめ	
④わかめのレモンお浸し	
⑤沢煮椀	

令和6年11月29日(金)	
①ごはん	
②牛乳	
③愛彩菜とちくわのかき揚げ	
④近江牛井ぶりの具	
⑤さといものみそ汁	

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ
-----	-----	----	----	---	----	-----	-----

食品名	数量g	卵乳	小麦	か	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米(精白米)	92.16					
---	---------	-------	--	--	--	--	--

※	②ジョア(ブルーベリー)	125	●				
---	--------------	-----	---	--	--	--	--

※	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鶏もも肉(皮つき、2cm角)	70					
	食塩	0.128					
	(冷)生おろししょうが	1.28	△	△	△	△	
	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					

焼	③(冷)さわら切身	70				△	
	食塩	0.128					
	清酒	1.28			△		
	米油(炒焼用)	1.28					
	生おろししょうが	0.128		△			
	濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△	
	三温糖	1.92					
	みりん(本みりん)	0.64				△	
	でん粉(じゃがいも)	0.384					

焼	③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	64					
	生おろししょうが	0.256		△			
	清酒	2.56		△			
	三温糖	2.176					
	濃口しょうゆ	2.176	△	△	●	△	
	でん粉(じゃがいも)	0.256					
	米油(炒焼用)	1.28					

揚	③豚もも肉(2cm角切)	70			△		
	食塩	0.128					
	こしょう	0.0128		△	△	△	
	清酒	1.28		△			
	でん粉(じゃがいも)	10.24					
	米油	6.4					
	三温糖	2.304					
	濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△	
	アーモンド(ダイス)	1.536	△	△	△	△	△
	でん粉(じゃがいも)	0.256					

揚	③わさび菜(愛彩菜)	3.84					
	さつまいも(皮つき・千切り)	12.8					
	焼きちくわ(5mmカット)	25.6	△				
	食塩	0.256					
	薄力粉(1等)	10.24				●	
	米油	5.12					

冷	④緑豆もやし(生)	38.4					
	きゅうり(生)	19.2					
	酢	1.92		△			
	三温糖	1.92					
	淡口しょうゆ	2.56			●		
	白すりごま	1.92					

煮	④豚もも肉(スライス)	23			△		
	えのきたけ(生)	32					
	(冷)さやいんげん	6.4					
	生おろししょうが	0.256		△			
	三温糖	1.92					
	清酒	0.64		△			
	濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	
	みりん(本みりん)	0.64			△		

冷	④きゅうり(生)	51.2					
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	
	ごま油	0.64					

冷	④乾燥わかめ(カット)	0.768			△	△	
	こまつな(生)	38.4					
	(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△		
	レモン果汁	0.64		△			
	淡口しょうゆ	1.536			●		
	三温糖	1.92					

煮	④近江牛(もも)スライス	30	△	△	△		
	(冷)さやいんげん	6.4					
	にんじん(皮つき、生)	6.4					
	たまねぎ(生)	33.6					
	かつお削り節(だし用)	1.536					
	清酒	1.28			△		
	みりん(本みりん)	1.28			△		
	三温糖	2.56					
	濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	

煮	⑤豚もも肉(スライス)	25.6			△		
	(冷)里芋	44.8					
	にんじん(皮つき、生)	19.2					
	たまねぎ(生)	38.4					
	れんこん水煮(乱切り)	19.2					
	つきこんにやく	12.8					
	ぶなしめじ(生)	12.8					
	かつお削り節(だし用)	1.536					
	三温糖	3.2					
	淡口しょうゆ	2.56			●		
	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	
	みりん(本みりん)	1.28			△		

煮	⑤キャベツ(生)	25.6					
	たまねぎ(生)	32					
	にんじん(皮つき、生)	12.8					
	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4					
	煮干し(だし用)	3.84			△	△	
	みそ(滋賀県産)	6.4					
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△

煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25.6					
	にんじん(皮つき、生)	25.6					
	だいこん(根、皮つき、生)	51.2					
	角切りこんにやく(1.5cm角)	32					
	れんこん水煮(乱切り)	12.8					
	洗いごぼう(乱切り)	12.8					
	(冷)さやいんげん	12.8					
	米油(炒焼用)	0.768					
	かつお削り節(だし用)	1.536					
	三温糖	3.84					
	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	
	淡口しょうゆ	2.56			●		
	みりん(本みりん)	0.64			△		

煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	12.8					
	たまねぎ(生)	32					
	干しいたけ(千切り)	0.256					
	洗いごぼう	3.84					
	にんじん(皮つき、生)	12.8					
	たけのこ水煮(千切り)	3.84					
	青ねぎ(細い物)	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					

煮	⑤さといも(スライス)	25.6					
	えのきたけ(生)	12.8					
	たまねぎ(生)	38.4					
	にんじん(皮つき、生)	6.4					
	青ねぎ(細い物)	6.4					
	煮干し(だし用)	3.84			△	△	
	みそ(滋賀県産)	6.4					
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△

○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。)