

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5月1日(水)						令和6年5月2日(木)						令和6年5月3日(金)														
						①ごはん ②牛乳 ③豚肉のガーリック焼き ④はくさいの煮びたし ⑤肉じゃが						①たけのこごはん ②牛乳 ③カレイのから揚げ ④ほうれんそうとよやしのあえ物 ⑤すまし汁 ⑥かしわもち						憲法記念日														
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)	72						炊	①米(精白米)	53.6														
									②牛乳(飲用)	206	●						おむぎ(米粒麦)滋賀県産	6.4		△												
									③豚もも肉(厚目短冊)	50	△	△	△				たけのこ水煮(短冊切り)	12														
									(冷)生おろしにんにく	0.2	△	△	△	△			油揚げ(冷・短冊切り)	5														
									清酒	1		△					淡口しょうゆ	2.5		●												
									濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			清酒	2		△												
									みりん(本みりん)	1		△					食塩	0.2														
									レモン果汁	0.5		△					②牛乳(飲用)	206		●												
									米油(炒焼用)	1																						
									④はくさい(生)	35							③(冷)カレイ切身	50	△	△	△	△										
									にんじん(皮つき、生)	5							清酒	1		△												
									食塩	0.01							食塩	0.2														
									さつま揚げ(カット)	5	△						でん粉(じゃがいも)	8														
									淡口しょうゆ	2		●					米油	5														
									三温糖	0.5							④ほうれんそう(生)	25														
									みりん(本みりん)	0.5		△					緑豆もやし(生)	25														
									⑤牛もも肉(スライス)	20	△	△	△				三温糖	0.5														
									にんじん(皮つき、生)	10							みりん(本みりん)	0.5														
									たまねぎ(生)	30							たれ	1.8		●												
									じゃがいも(生)	55							⑤たまねぎ(生)	35														
									つきこんにやく	10							えのきたけ(生)	10														
									(冷)さやいんげん	5							にんじん(皮つき、生)	10														
									かつお削り節(だし用)	1.5							焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	5	△													
									三温糖	2.5							糸みつば(生)滋賀県産	3														
									濃口しょうゆ	4.5	△	△	●	△			乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△										
									淡口しょうゆ	1			●				かつお削り節(だし用)	2.5														
									みりん(本みりん)	1		△					だし用昆布	0.5			△	△										
																	清酒	0.5		△												
																	食塩	0.2														
																	淡口しょうゆ	3		●												
																	⑥(冷)かしわもち(1食用)	30			△											

○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5月13日(月)										令和6年5月14日(火)										令和6年5月15日(水)										令和6年5月16日(木)										令和6年5月17日(金)										
①ごはん ②牛乳 ③たらのハーブ焼き ④きゅうりとツナのサラダ ⑤チキンカレー										①ごはん ②飲むヨーグルト ③ヤンニョム風チキン ④チンゲンサイともやしのナムル ⑤トック										①ごはん ②牛乳 ③さつまいもの青花かき揚げ ④赤こんにゃくのそぼろ煮 ⑤打ち豆汁										①ごはん ②牛乳 ③豚肉のしょうが焼き ④味付けきゅうり ⑤がんもどきと春野菜の煮物										①ごはん ②牛乳 ③きびなごの磯辺揚げ ④春雨のあえもの ⑤高野豆腐の煮物										
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)	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	●								②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	●							
焼 ③(冷)たら切身	50			△	△					焼 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	50										焼 ③さつまいも(皮つき・千切り)	20									焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	50	△	△	△						焼 ③(冷)きびなご	35						△	△	
バジル(粉)	0.1	△	△	△				△		清酒	1.5		△								たまねぎ(生)	8									たまねぎ(生)	10									清酒	1							△	
食塩	0.2									(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△						焼きちくわ(5mmカット)	8	△								生おろししょうが	0.3		△							食塩	0.2								
こしょう	0.02	△	△	△						生おろししょうが	0.2		△								食塩	0.1									薄力粉(1等)	10		●							みりん(本みりん)	1.2		△						
ふどう酒(白)	1									でん粉(じゃがいも)	10										衣	10									清酒	1		△							濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△				
米油(炒焼用)	1									米油	5										でん粉(じゃがいも)	0.06									米油(炒焼用)	1									米油(炒焼用)	5								
冷 ④きゅうり(生)滋賀県産	25									三温糖	0.3										④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	20									冷 ④きゅうり(生)滋賀県産	45																		
キャベツ(生)	15									トマトケチャップ(3kg入)	8	△									たけのこ水煮	10									濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△														
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	5	△	△	△						清酒	0.5		△								豚もも肉(ミンチ)	15	△	△	△						ごま油	0.5																		
食塩	0.05									豆板醤(1kg入)	0.06										かつお削り節(だし用)	1									煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	15																		
和風ドレッシング(1L)	5	△	△	△	△	△				④チンゲンサイ(生)	15										三温糖	1.8									にんじん(皮つき、生)	20																		
煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	20									緑豆もやし(生)	30										濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△					洗いごぼう(乱切り)	20																		
たまねぎ(生)	40									(冷)生おろしにんにく	0.05	△	△	△	△						みりん(本みりん)	0.5		△							じゃがいも(生)	20																		
にんじん(皮つき、生)	15									三温糖	0.3										煮 ⑤打ち豆	3									(冷)グリーンピース	5																		
じゃがいも(生)	50									淡口しょうゆ	2		●								鶏もも肉(皮つき、1cm角)	10									(冷)白いんげん豆(ペースト)	10	△	△																
カレーウチ辛(アレルギーフリー)	2	△	△					△		ごま油	0.4										にんじん(皮つき、生)	8									煮 ⑤豚もも肉(スライス)	20	△	△	△															
カレーウ(アレルギーフリー)	10									ごま(いり)	1.5										煮 ⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△						高野豆腐(1cm角)	10																		
トマトケチャップ(3kg入)	3	△								⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△							にんじん(皮つき、生)	20									たまねぎ(生)	30																		
純カレー粉	0.05	△	△	△	△	△		△		にんじん(皮つき、生)	5										たけのこ水煮	10									かとお削り節(だし用)	2.5																		
食塩	0.1									たまねぎ(生)	20										三温糖	3									角切りこんにゃく(1.5cm角)	15																		
										トック	15	△	△	△							濃口しょうゆ	3	△	△	●	△					干しいたけ(ホール)	0.5																		
										えのきたけ(生)	5										淡口しょうゆ	1.5		●							(冷)さやいんげん	10																		
										青ねぎ(細い物)草津市産	5										みりん(本みりん)	1		△							かつお削り節(だし用)	2.5																		
										中華の素	1	△	△	△	△	△					みそ(滋賀県産)	5									三温糖	3																		
										淡口しょうゆ	2		●								みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				淡口しょうゆ	4.5		●																
										食塩	0.2																				みりん(本みりん)	1		△																
										こしょう	0.01	△	△	△																																				

○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5月20日(月)										令和6年5月21日(火)										令和6年5月22日(水)										令和6年5月23日(木)										令和6年5月24日(金)																				
①ごはん										①ごはん										①ごはん										①ごはん										①食パン																				
②牛乳										②牛乳										②牛乳										②牛乳										②牛乳																				
③豚肉のねぎ塩焼き										③さばの竜田揚げ										③厚揚げの肉みそかけ										③ホキのあま酢あんかけ										③鶏肉のカレー焼き																				
④キャベツとチンゲンサイのかつおあえ										④大根と壬生菜の昆布あえ										④きゅうりとたましのごま酢あえ										④にんじんとツナの炒め物										④ポテトサラダ																				
⑤厚揚げのきのこあんかけ風煮										⑤キャベツのみそ汁										⑤米粉入りすまし汁										⑤じゃがいものみそ汁										⑤ポタージュースープ																				
⑥りんごジャム																																																												
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)	72									炊 ①米(精白米)	72										炊 ①米(精白米)	72									炊 ①米(精白米)	72									炊 ①食パン	65																		
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	●								炊 ②牛乳(飲用)	206	●																	
焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	50	△	△	△	△					揚 ③(冷)さば切身	50				△	△					揚 ③厚揚げ(約10g)	50									揚 ③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	50					△				焼 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50																		
清酒	1			△						生おろししょうが	0.2			△	△						米油	5									清酒	1			△						清酒	1			△															
(冷)生おろしにんにく	0.2			△	△	△	△			濃口しょうゆ	2			△	△	●	△				豚もも肉(ミンチ)	10			△	△	△				下味	1			△						濃口しょうゆ	1			△															
レモン果汁	0.5			△						清酒	1			△							白ねぎ(生)	2									米油	5									生おろししょうが	0.3			△															
食塩	0.2									でん粉(じゃがいも)	8										みそ(国内産)	3			△	△	△	△	△		たれ	1.8			△						三温糖	1																		
こしょう	0.01			△	△	△				米油	5										清酒	0.5			△						みりん(本みりん)	1.5			△						三温糖	1.5																		
青ねぎ(細い物)草津市産	5									④だいこん(根、皮つき、生)	30										清酒	0.5			△						濃口しょうゆ	1.8			△	△	●	△			でん粉(じゃがいも)	0.3																		
米油(炒焼用)	1									にんじん(皮つき、生)	5										みりん	1.5			△						でん粉(じゃがいも)	0.07									④じゃがいも(生)	35																		
冷 ④キャベツ(生)	30									壬生菜(草津市産)	5										冷 ④きゅうり(生)滋賀県産	30									炒 ④にんじん(皮つき、生)	25									冷 ④じゃがいも(生)	35																		
チンゲンサイ(生)	5									塩昆布	1			●	△	△					緑豆もやし(生)	15									まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10			△	△	△				冷 ④にんじん(皮つき、生)	8																		
にんじん(皮つき、生)	10									食塩	0.05										酢	1.8			△						きゅうり(生)滋賀県産	5			△	△	△	△	△	△	冷 ④にんじん(皮つき、生)	8																		
三温糖	0.3									油揚げ(冷・短冊切り)	5										三温糖	1.8			△						ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7			△	△	△	△	△	△	炒 ④にんじん(皮つき、生)	25																		
淡口しょうゆ	1.8			●						青ねぎ(細い物)草津市産	5										濃口しょうゆ	1.8			△	△	●	△			米油(炒焼用)	0.5									まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10			△	△	△													
花かつお	1									煮干し(だし用)	3				△	△					食塩	0.05									(冷)とうもろこし	5			△	△	△				冷 ④じゃがいも(生)	35																		
煮 ⑤厚揚げ(約10g)	50									みそ(滋賀県産)	5										白すりごま	2			●						米油(炒焼用)	0.5									濃口しょうゆ	1.5			△	△	●	△			煮 ⑤じゃがいも(生)	35								
緑豆もやし(生)	25									みそ(国内産)	3			△	△	△	△	△			⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10									三温糖	0.3									たまねぎ(生)	15																		
たまねぎ(生)	25									炊きかまぼこ(いちょう切、スライス)	5			△							たまねぎ(生)	15									食塩	0.05									にんじん(皮つき、生)	5																		
にんじん(皮つき、生)	10									乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△					にんじん(皮つき、生)	5									青ねぎ(細い物)草津市産	5									青ねぎ(細い物)草津市産	5																		
ぶなしめじ(生)	5									かつお削り節(だし用)	2.5										油揚げ(冷・短冊切り)	10									油揚げ(冷・短冊切り)	10																												
えのきたけ(生)	10									だし用昆布	0.5				△	△					煮干し(だし用)	3					△	△			煮干し(だし用)	3					△	△																						
(冷)さいいんげん	5									食塩	0.3										みそ(滋賀県産)	5									みそ(国内産)	3			△	△	△	△	△																					
生おろししょうが	0.2			△						淡口しょうゆ	3			●							みそ(国内産)	3			△	△	△	△	△		炊きかまぼこ(いちょう切、スライス)	5			△																									
かつお削り節(だし用)	1.2																			炊きかまぼこ(いちょう切、スライス)	5			△						乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△																								
三温糖	3																			乾わかめ(カット)	0.5				△	△				かつお削り節(だし用)	2.5																													
濃口しょうゆ	2			△	△	●	△													青ねぎ(細い物)草津市産	5									だし用昆布	0.5				△	△																								
淡口しょうゆ	2.5			●																食塩	0.3									食塩	0.3																													
みりん(本みりん)	0.5			△																淡口しょうゆ	3			●						淡口しょうゆ	3			●																										
でん粉(じゃがいも)	0.4																																																											

○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●・△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。

