																	令和6年5月1日(オ	()						令和6年5月2日(オ	b			令和6年5月3E	(金)	1				
		İ									\neg					①;	ごはん		1					①たけのこごはん			İ			1				
																-	牛乳							②牛乳										
																-	下れ 豚肉のガーリック焼き							③カレイのから揚げ										
																									+=+-			憲法記念日	1					
																	はくさいの煮びたし							④ほうれんそうともやしのさ	めて物			12.1						
																(5)	肉じゃが							⑤すまし汁										
																								⑥かしわもち										
品名	数量	的坚	小	えか	を落花	くる	쉮	t 品名		费	大量 园		ヽえか €びに	そ落花	くる		食品名	数量	BB :	乳小麦	えか	そだ	くる	食品名	数量	卵 剪 小	えかそ落く びにば生み	食品名	数量	BR 5	小	えぇ	ァそ	落花
\nn	g		麦	3151	ま生	a,					g ,	1,3	きびに	ば生						70麦7	ゾに	は生	<i>#</i>		g	7 70 麦	グには生み		g	,	麦	U	こば	生
		Ш			_					_		1			炒	坎 ①:	米(精白米)	92.16	6		\perp		炊	①米(精白米)	68.608					Ш		Ш	4	Ш
															Ш				Ħ					おおむぎ(米粒麦)滋賀県産		4								الم
																2	牛乳(飲用)	206	i	•				たけのこ水煮(短冊切り)	15.36									L
																-			+		+		-	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4									, I
															均	焼 ③	豚もも肉(厚且短冊)	64		ΔΔ				淡口しょうゆ	3.2	•								П
				\top								\top			П	(冷)生おろしにんにく	0.256	3	ΔΔ.	مم			清酒	2.56	Δ						П	\top	П
				$\pm \pm$								+			Ħ		青酒	1.28			+			食塩	0.256							Н	+	H
			H	+	-						-	++			\vdash		豊口しょうゆ	2.56		A • .				及温	0.200						+	H	+	Н
				++	_	+				-	-	++			\vdash	1/5	とりん(本みりん)下味	1.28		-			-	②牛乳(飲用)	000							Н	+	H
				+							_	+			Н				_	_ 4	+			②午乳(飲用)	206	•	++++++++++++++++++++++++++++++++++++				_	Н	+	Н
			Ш	\perp							_	\perp			Ш		モン果汁	0.64	-		\perp										_	Ш	4	Ы
		Ш														#	k油(炒焼用)	1.28	3				揚	③(冷)カレイ切身	-	Δ Δ Δ	<u> </u>					Ш	1	┙
																			\vdash					清酒下味	1.28	4								ப
															煮	煮 41	はくさい(生)	44.8	3					食塩	0.256									,
																1:	こんじん(皮つき, 生)	6.4	1					でん粉(じゃがいも)	10.24								T	П
																	建塩	0.0128	3		\top			米油	6.4							П	\top	П
				$\pm \pm$								+			П		~ <u>-</u> ろうま揚げ(カット)	6.4	-		+			11114									+	H
				+		+1					-	++			Н		とことがあっている。	2.56			+		٠,	④ほうれんそう(生)	32							Н	+	Н
				+								++			\vdash				-	-	+		— ^{/Т}									Н	+	Н
				+						_	-	++			Н		三温糖	0.64	-		+		_	緑豆もやし(生)	32	+						Н	+	Н
				$\perp \perp$						_	_	$\perp \perp$			Ш	0	りりん(本みりん)	0.64		^	$\perp \perp$			三温糖 たれ	0.64							Ш	4	Ш
															Ш	\vdash			П		\neg			淡口しょうゆ	2.304	•								Ш
															煮	煮 (5)4	牛もも肉(スライス)	25.6		$\Delta \Delta $					+ +	+++								, I
																1:	こんじん(皮つき, 生)	12.8	3				煮	⑤たまねぎ(生)	44.8									, I
																t:	こまねぎ(生)	38.4						えのきたけ(生)	12.8									П
																	いも(生)	70.4	-		\top			にんじん(皮つき,生)	12.8							Ħ	+	H
				$\pm \pm$													Dきこんにゃく	12.8	-		+			焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)								\Box	+	\dashv
			H	+	-						-	++			\vdash		冷)さやいんげん	6.4			+			糸みつば(生)滋賀県産		_					+	H	+	H
		\vdash	H	++	+	\vdash				-		++			Н	_		_			+		-							\vdash	-	Н	+	Н
		\vdash		+						-	_	++		\vdash	Ш		いつお削り節(だし用)	1.92	_	\perp	+		_	乾燥わかめ(カット)	0.64							Н	+	Ш
				$\perp \perp$						_		\perp			Ш		E温糖	3.2	-	\perp	$\perp \perp$			かつお削り節(だし用)	3.2								4	ı—
																湄	農口しょうゆ	5.76	iΔ	△ ●	△			だし用昆布	0.64									ا_ا
																湯	&ロしょうゆ	1.28	3	•				清酒	0.64									, !
																J	らりん(本みりん)	1.28	3	Δ				食塩	0.256							П	T	П
				11															ш	_	\perp			淡口しょうゆ	3.84							П	\top	П
				$\pm \pm$															H		+			200717	0.0 1							\Box	+	H
		\vdash	\vdash	++	-	+				-	-+	++			Н				+		+		Н	(A) 4.1 4.4 ± (1.40 H)	30						+	Н	+	H
				+						_	-	++			Н						+		直泛	⑥(冷)かしわもち(1食用)	30	_ <u>^</u>						Н	+	Н
		Ш	Ш									\perp			Ш				Ш		\perp											Ш	4	-
		Ш	Ш			Ш																			\perp	$\perp \! \perp \! \perp \! \perp$						Ш	\perp	
			П																П		\Box												T	
			Ħ	\top															П		\top											\Box	\top	H
		+	\forall	+	+	\Box				\pm	-	+			\Box			1	H	$\dashv \dagger$	+		\dashv		+	+	 				+	\vdash	+	H
		\perp	<u> </u>	<u> </u>	7 44		 		wi .i.		= +¢	4.1-	- Z:-	* **	-44-14	<u> </u>	7 7.1 の 7. 赤火笠子	 -	<u> </u>	<u> </u>	, ,		<u> </u>	 特定原材料					[Ш			\perp	

○法令で規定する特定原材料8品目のうち、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。)

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルゲン等をご確認ください。

令和6年5月6日(月)							Г	令和6年5月7日(火)	1				令和6年5月8日	(水)	٦			Γ	令和6年5月9日(木)]		令和6年5月10日(金)				
1111							1~	ごはん		1				①ごはん		7				①ごはん		1		①ごはん				
							2	牛乳						②牛乳					(②牛乳				②牛乳				
振替休日							1 -	とりそぼろどんの具						③豚肉のアーモンドだ						③さわらの塩こうじ焼き				③焼きとり				
							1 -	さつまいもの米粉天ぷら	ò					④アスパラ入りおかた	いあえ				- 1	④豚肉とごぼうのピリ辛炒	め			④小松菜とキャベツのごま	あえ			
							(5	五目みそ汁						⑤沢煮わん					(⑤鶏のすきやき煮				⑤じゃがいものすまし汁				
										<u> </u>			_	⑥小魚					L				_	⑥プリン(卵・乳不使用)				
食品名	数量 g	卵乳	小麦	しか ドに	を花生	くるみ		食品名	数量	卵手	小麦	えかそ落く びにば生み	, ,	食品名	数: 8	■ 卵	乳 小えかき	を 落 く ば 生 み		食品名	数量	卵乳 表びにば生み	5 5	食品名	数量。	乳水麦	えかる	落る
		T	П	П		炒	1	米(精白米)	92.16		T			饮①米(精白米)	92.			火	炊	①米(精白米)	92.16		炊		92.16			
				H			2) 上回 (参田)	206	Ħ,				②牛乳(飲用)	20	16				②牛乳(飲用)	206			②片型 (熱田)	206			
				H			8)牛乳(飲用) ————————————————————————————————————	206	Ш	_			②午乳(飲用)	20	00			Ĺ	2)十孔(欧州)	206			②牛乳(飲用)	206		#	
				П		炒	3)鶏もも肉(ミンチ)	44.8	Δ.	ΔΔ		揚	易③豚もも肉(2cm角切)) .	70 🛆	. 🛕 🛕	均	焼	③(冷)さわら切身	70	Δ	焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64			
							L	(冷)とうもろこし	6.4		ΔΔ			清酒下	± 1.2	28	Δ			塩こうじ	3.84			白ねぎ(生)	12.8			
								(冷)さやいんげん	8.96					食塩	0.1	28			L	清酒 下味	2.56			生おろししょうが	0.128	 		
								米油(炒焼用)	1.28					でん粉(じゃがいも)	10.	24			L	米油(炒焼用)	1.28			清酒	1.28	4		
							1	清酒	1.28		Δ			米油	6	.4			ŀ				-	濃口しょうゆ 下味	2.56		▲	
								みりん(本みりん)	1.28		Δ			三温糖	2.3	04		煮	煮	④豚もも肉(スライス)	25.6			三温糖	1.024			
								三温糖	1.92					濃口しょうゆ た	:h 2.3	04 🛆	Δ • Δ		ſ	つきこんにゃく	12.8			みりん(本みりん)	1.28	Δ		
								濃口しょうゆ	3.2		∆ ●	Δ		アーモンド(ダイス)	3	.2 🛆		ΔΔ	Ī	洗いごぼう	19.2			米油(炒焼用)	1.28			
							F			\vdash			•	でん粉(じゃがいも)	0.2	56			Ī	生おろししょうが	0.256	Δ				+	-	-
						揚	4	さつまいも(斜め輪切・20g)	60							+		+	Ī	豆板醤(1kg入)	0.064		冷	④こまつな(生)	38.4			
			П	П			Г	上新粉(米粉) 衣	15				冷	令④はくさい(生)		32			ı	三温糖	1.92			キャベツ(生)	12.8			
			П	П				食塩	0.3					緑豆もやし(生)	19	.2			ı	清酒	1.28			にんじん(皮つき,生)	6.4			
			П	П					7.5					グリーンアスパラガス	(生) 12	.8			ı	濃口しょうゆ	2.56			淡口しょうゆ フィー	2.56	•		
			П	П						H	_			花かつお	0.0	64			ı	みりん(本みりん)	0.64			三温糖	0.384			
						煮	(5	にんじん(皮つき, 生)	12.8					濃口しょうゆ 】		_			ı	米油(炒焼用)	0.64				2.56			
			П	П				つきこんにゃく	6.4					淡口しょうゆ た	れ 1.2	28	•		ŀ						_	\vdash	-	-
							_	たまねぎ(生)	32					三温糖	0.0			#	煮	5)鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25.6		煮	⑤じゃがいも	44.8			
			П	П			E	だいこん(根,皮つき,生)	25.6							+			ı	たまねぎ(生)	38.4			だいこん(根,皮つき,生)	12.8		\Box	
								油揚げ(冷・短冊切り)	6.4				煮	煮 ⑤鶏むね肉(皮つき、1cr	n角) 19	.2			ı	にんじん(皮つき, 生)	19.2			焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	6.4			
			Ħ	Ш				青ねぎ(細い物)草津市産	3.84				1	たまねぎ(生)	25	.6			t	はくさい(生)	51.2			たまねぎ(生)	19.2			
			Ħ	Ш			-	煮干し(だし用)	3.84	+		ΔΔ		干ししいたけ(千切り		_			ı	えのきたけ(生)	12.8			青ねぎ(細い物)草津市産	6.4			
							-	みそ(滋賀県産)	6.4	+				洗いごぼう	12				l	焼き豆腐	32			かつお削り節(だし用)	3.2			
							-	みそ(国内産)	3.84		ΔΔ	ΔΔ		にんじん(皮つき, 生	E) 12	.8			ı	青ねぎ(太い物)草津市産	6.4				0.64		ΔΔ	
							H			H			-	たけのこ水煮(千切		.4			ı	清酒	1.28				0.384			
			П				Г				丄			青ねぎ(細い物)草津	市産 6	.4			ı	三温糖	3.84			淡口しょうゆ	3.84	•	\top	
							H	さつまいもの米料	₩∓∶	°E				かつお削り節(だし)		.2			ı	濃口しょうゆ	6.4			15(1100151)			-	#
							\vdash	中学生・・・3			-		1	だし用昆布	0.0		ΔΔ		l	かつお削り節(だし用)	1.92		直送	⑥(冷)プリン(1食用)	40 4	ΔΔ	\Box	
							H	T TT 0	, C	,			1	淡口しょうゆ	3.8	_			Ļ	10 - 00177724- (1007117				G (1)77 77 (1 2 711)			ш	
			H	+						П	T		1	食塩	0.3	_			ŀ				1				\pm	
			H	+						\Box	+		1	X-m					ŀ				1				\pm	
			H	+						\Box	+		1	⑥小魚(1食用)		5			ŀ				1				\pm	
		+	Н	\Box			H			\Box	+		1	@ 1 /MC(1 22/11/		_			ŀ								+	
		+	+	+	+	H	\vdash			+	+		1			$^{+}$		+++	-				1				+	+
				+			\vdash			\Box	+		1					+	1									
			+	+		\forall	\vdash			+			1						ŀ								+	
	\2+		:+=:	<u> </u>	7 #+	 	- 44	생아이 그 그 사람들이 사람		<u> </u>		_ 7_1# _#++	- H	トノスカンのカサツや	: RE 1 - A	- 4	*11 -	+ /=		生空原材料 ヘーコン		<u> </u>		1				1 1

〇法令で規定する特定原材料8品目のうち、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。)

〇法令で規定する推奨原材料20品目については、配合表と学校給食献立詳細の献立内容とを見合わせながら、ご確認ください。

〇各食品のコンタミネーション(食品を製造する際に原材料として使用していないにも関わらず、機械や器具等からアレルギー物質が意図せず混入すること) については、配合表でご確認ください。

Δ=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

令和6年5月13日(月 ①ごはん)		令和6年5月14日(火) ①ごはん		令和6年5月15日(水) ①ごはん]	令和6年5月16日(木)		令和6年5月17日(金)	-	
②牛乳			②飲むヨーグルト		②牛乳						
③たらのハーブ焼き			③ヤンニョム風チキン		③さつまいもの青花かき揚げ		春季総体		春季総体		
④きゅうりとツナのサラダ ⑤チキンカレー			④チンゲンサイともやしのナム ⑤トック	[/]	④赤こんにゃくのそぼろ煮 ⑤打ち豆汁						
シテ キンガレー			(3) Fy7		9 打5並 「						
食品名	数量 卵乳表びに	かそ落く こば生み	食品名	量 卵乳表びにば生み	食品名数量	卵乳 表びにば生み	食品名数量	卵乳 大がそ落く がにば生み	食品名数量	卵乳 小えが	ッそ 落 こば 生
①米(精白米)	92.16	t l	(1) (精白米) 9:	.16	饮 ①米(精白米) 92.16						\blacksquare
②牛乳(飲用)	206		②ジョア(プレーン)	25 •	②牛乳(飲用) 206	•					
③(冷)たら切身	70 🛕 🗘	1	引 ③ 鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	70	揚 ③さつまいも(皮つき・千切り) 25.6						+
バジル(粉)	0.128 🛆 🛆 🛆	Δ	清酒 1	92 🛕	たまねぎ(生) 10.24						
食塩	0.256		(冷)生おろしにん(二/0.	28	焼きちくわ(5mmカット) 10.24	Δ Δ					
こしょう 下味	0.0256 🛕 🛕			56 🛕	食塩 0.128						Ш
ぶどう酒(白)	1.28			2.8	薄力粉(1等) 表 表 和						Ш.
米油(炒焼用)	1.28			5.4	F1070						
② もようロ/ 生 \ 労 加 目 立		\blacksquare		84	でん粉(じゃがいも) 0.076						#
④きゅうり(生)滋賀県産	32	+	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	24 🛕	米油 6.4						++-
キャベツ(生) まぐろ(油漬フレーク)レトルト	19.2		72.10	64 A	煮 ④角切り赤こんにゃく(1.5cm角) 25.6						
食塩	6.4 A A A	++++	豆板醤(1kg入)0.	700	煮 ④角切り赤こんにゃく(1.5cm角) 25.6 たけのこ水煮 12.8						++
 和風ドレッシング(1L)	6.4 🛕 🛕 🛕 🛕	,	(4)チンゲンサイ(生) 1	9.2							++
作品(アレノンンノ(TE)	0.4 4 4 4 4 2	1		3.4	かつお削り節(だし用) 1.28						++
⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25.6	++++		64 444	三温糖 2.304						
たまねぎ(生)	51.2			84							
にんじん(皮つき,生)	19.2	++++		56	みりん(本みりん) 0.64	.					
じゃがいも(生)	64		ごま油 0.	12							
(冷)グリンピース	6.4		ごま(いり) 1	92	煮⑤打ち豆 3.84						
(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8 🛕 🛕				鶏もも肉(皮つき、1cm角) 12.8						
カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	2.56 🛕 🛕	Δ 3	⑤豚もも肉(スライス) 1	2.8 🛕 🛕 🛕	にんじん(皮つき,生) 10.24						
カレールウ(アレルゲンフリー)	12.8		にんじん(皮つき,生)	6.4	豆腐(冷・サイコロ) 25.6						
トマトケチャップ(3kg入)	3.84 🛕		たまねぎ(生) 2	5.6	じゃがいも(生) 32						
純カレ一粉	0.064 🛕 🛕 🛕 🗸	Δ 	トック 1	0.2 4 4 4	青ねぎ(細い物)草津市産 6.4						$\perp \! \! \perp$
食塩	0.128			6.4	煮干し(だし用) 3.84	.					
				6.4	みそ(滋賀県産) 6.4						
		ШШ		28 4 4 4 4 4	みそ(国内産) 3.84						
				56							
				56							\perp
			こしょう 0.	128 🛆 🛆 🛆							
		$\perp \perp \perp \perp$									
											\perp
		+									\perp
	+++++	++++		+++++++		++++++++++++++++++++++++++++++++++++				\Box	+
		+		++++++++++++++++++++++++++++++++++++		++++++++++++++++++++++++++++++++++++					\perp
		+++		++++++++++++++++++++++++++++++++++++		++++++++++++++++++++++++++++++++++++					+

留意点:

〇法令で規定する特定原材料8品目のうち、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。)

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	<u>) </u>					令和6年5月24日(金	<u>) </u>]		
はん			①ごはん		1					①ごはん	1			①ごはん						①食パン		1		
-乳			②牛乳							②牛乳				②牛乳						②牛乳		1		
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		1		
マ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	ちぇ						4きゅうりともやしのごま酢あえ				④にんじんとツナの炒め物	, I					④ポテトサラダ		1		
揚げのきのこあんかけ	-		⑤キャベツのみそ汁	,,,,						⑤米粉麺入りすまし汁				⑤じゃがいものみそ汁	"					⑤ポタージュスープ		1		
1991 1 07 C 07 C 07 C 07 1 1 1	/型/氘		(a) + (1 / 2000) (1							③木材麺パッタよじ/				300000000000000000000000000000000000000						⑤パメージュスージ⑥りんごジャム		1		
		* /			+-			抽し	,				71					128c .	71	しゅんこうヤム		\vdash	$\overline{}$	$\overline{}$
食品名	数量 卵乳 小えかまびに	トを作る	食品名	数量		小え	かそにば	作る	<u>}</u>	食品名数量	M 到 /	トえかそ落 とびにば生	ઢ	食品名	数量	旧到一个	えか	を落 ば生。	ह्य	食品名	数量	BN 撃!	小麦で	えか
DC HH 'H	g が麦びに	は生み	DE HATE	g	91-30	麦び	にば	生み	١ ا	g g	317703	更びにば生	34	дени н	g	" 7" 麦	びに	ば生	34	рени н	g	91-30	麦て	71:
(精白米)	92.16	力	①米(精白米)	92.16	<u> </u>	П			炊	①米(精白米) 92.1			炊	①米(精白米)	92.16				直	* ①食パン	85	Δ		ΔΔ
					+	Н	\vdash	-	- 1		\vdash		7			-	\vdash		-			Н-	+	+
-乳(飲用)	206		②牛乳(飲用)	206	•					②牛乳(飲用) 20	•			②牛乳(飲用)	206	•				②牛乳(飲用)	206	•	,	
		++-			H				-				_				Н		-			H	+	+
(もも肉(厚目短冊)	64 🛆 🛆 🗅	į.	③(冷)さば切身	70		Δ	Δ		揚	③厚揚げ(約10g) 64			揚	易 ③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	64	Δ			烰	競 ③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64			
–	1.28 A		生おろししょうが	0.256	3	Δ				米油 _ 6.4				清酒 下味	1.28	Δ			1	清酒	1.28		Δ	T
)生おろしにんにく	0.256 🛕 🛕 🛕 🛕		濃口しょうゆ 下味	2.56		• 4				豚もも肉(ミンチ) 12.8	ΔΔ.			でん粉(じゃがいも)	11.52		П			濃口しょうゆ	1.28	ΔΔ	. • /	Δ
ン果汁 下味	0.64		清酒	1.28	-	Δ				白ねぎ(生) 2.50				米油	6.4		П		1	食塩	0.128	П	\Box	\top
下映	0.256		でん粉(じゃがいも)	10.24	ı					生おろししょうが 0.38	Ш.		1	酢	2.304	Δ				純カレー粉	0.384	ΔΔ	Δ,	ΔΔ
:5	0.0128 🛕 🛕 🛕		米油	6.4	ı				1	みそ(国内産) 3.8	ΔΔ.		1	三温糖 たね	1.92				1	米油(炒焼用)	1.28	Ш	\Box	+
ぎ(細い物)草津市産	6.4	++++	- 1	J.,		<u> </u>			4	三温糖 たれ 1.2	-		1	二温糖 たれ たれ	2.304		Δ	\Box	1			ш	#	+
(炒焼用)	1.28) ④だいこん(根, 皮つき, 生) 38.4						清酒 0.64			1	でん粉(じゃがいも)	0.384				ا پر	命 ④じゃがいも(生)	44.8	Ш	+	+
(אס אטרווז)	1.20	<u> </u>	にんじん(皮つき、生)	6.4		\vdash		\vdash	-	みりん(本みりん) 1.93			+	C701/3 (C (F/3·0] 07	0.001				⊒″	にんじん(皮つき,生)	10.24	H-'	-	+
ァベツ(生)	38.4	++++	壬生菜(草津市産)	6.4	+	Н		\vdash	- 1	でん粉(じゃがいも) 0.089		-		少④にんじん(皮つき、生)	32	+			-	きゅうり(生)滋賀県産	6.4	H-'	++	+
バン(王) デンサイ(生)	6.4	++++	塩昆布	1.28	_	• 4		\vdash	-	で わ 初(こむがいも) 0.003			123	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	_	۵۵۵	Н		-	ノンエッグマヨネーズ(1kg)		ΔΔ	+	\pm
	12.8		食塩	0.064		• A		\vdash	ا ۸.	④きゅうり(生)滋賀県産 38.4			╡	(冷)とうもろこし	_				-	食塩	0.128			3 2
じん(皮つき, 生)		++++	艮塩	0.064	<u> </u>	Ш			_ /Ti				-		-		Н	\square	-			Н.'	-	+
糖たれ	0.384	₩Н.			\blacksquare	П			7	緑豆もやし(生) 19.5			4	米油(炒焼用)	0.64				4	こしょう	0.0128			+
しょうゆ	2.304	7	⑤にんじん(皮つき,生)	6.4	_	\vdash		\vdash		酢 2.30	1	<u> </u>	4	濃口しょうゆ		△△●	Δ		┨.				Ħ	Ŧ
つお	1.28		たまねぎ(生)	32	2	Ш		$\sqcup \!\!\! \perp$	_	三温糖 たれ 2.30		++++	_	三温糖	0.384	$\perp \perp$				⑤ベーコン(ショルダー)	12.8	ΔΔ		4
			キャベツ(生)	38.4	1	Ш		Ш	_	淡口しょうゆ 2.50			_	食塩	0.064	\perp	Ш			たまねぎ(生)	38.4	Ш.	ш	4
場げ(約10g)	64	$\perp \perp \perp \perp$	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4	-					白すりごま 2.5			_	こしょう	0.0128	<u> </u>				にんじん(皮つき, 生)	12.8	Ш.	ш	4
もやし(生)	32		青ねぎ(細い物)草津市原	€ 6.4	1	Ш		Ш	_ 1 1		Ш								=	エリンギ(生)	6.4	Ш	Ш	\perp
ねぎ(生)	32		煮干し(だし用)	3.84	1	Δ	Δ		煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角) 12.8			煮	⑤じゃがいも(生)	44.8					(冷)グリンピース	6.4		Ш	\perp
じん(皮つき, 生)	12.8		みそ(滋賀県産)	6.4	1	\Box		\Box		たまねぎ(生) 19.5			_	たまねぎ(生)	19.2			Ш		スープストック	0.768	ΔΔ	. 🛕	<u> </u>
しめじ(生)	6.4		みそ(国内産)	3.84			Δ			米粉麺 6.4				にんじん(皮つき,生)	6.4					米粉ベシャメルソース	7.68		Ш	
きたけ(生)	12.8				+	H			-	にんじん(皮つき,生) 6.4				青ねぎ(細い物)草津市産	6.4				1	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8	Δ	. 🔼	
さやいんげん	6.4	$\top \Box \Box$								焼きかまぼこ(いちょう切、スライス) 6.4	Δ			油揚げ(冷・短冊切り)	12.8					食塩	0.064	П		T
ろししょうが	0.256 A									乾燥わかめ(カット) 0.64		ΔΔ		煮干し(だし用)	3.84		ΔΔ			こしょう	0.0256	ΔΔ	. Δ	1
お削り節(だし用)	1.536									青ねぎ(細い物)草津市産 6.4				みそ(滋賀県産)	6.4				1		—	\vdash	\dashv	+
糖	3.84	+								かつお削り節(だし用) 3.5				みそ(国内産)	3.84	۵۵۵	م م			⑥りんごジャム(1食用)	15	Δ	Δ	†
しょうゆ	2.56 △ △ ● △					\vdash				だし用昆布 0.64		ΔΔ			\vdash	++	—	\vdash	4		_	$\vdash\vdash$	+	+
しょうゆ	3.2	+++			+	\vdash	H	+	11	(20) (20) (20) (20) (20) (20) (20) (20)			1			+	H	++	1		\vdash	$\sqcap \vdash$	+	+
しょう!? ん(本みりん)	0.64 A	++++				\vdash	Н		1	淡口しょうゆ 3.8d	 		-			+	H	++	1			$\Box\Box$	+	+
分(じゃがいも)	0.512	++++			+	\vdash	$\vdash\vdash$	+	۱.	// OS//F	ш		4		\vdash	+	\vdash	++	1		<u> </u>		+	+
1 (0 (-13 -0 - 0)	0.0.2					\vdash		\vdash	+				+			+		+++	-		+	H-'	+	+
		$++\mp$		-	+	\vdash	++	+	+				+		\vdash	+	H	++			 	\vdash	+	\dashv
		++++			+	\vdash	$\vdash\vdash$	\vdash	-				+			+		\square	+			Н-'	+	4
		+++			+	\vdash	\square	\vdash	+			++++	-			+	\vdash	$\sqcup \sqcup$	-		<u> </u>	Н-'	+	4
		++++			+	Н	Ш	\vdash	-				-		\vdash	+	Ш	\square	4		<u> </u>	H-'	+	4
		+ + + +		_	+	\vdash	Ш		-		\Box	++++	_		$\vdash \vdash$	+	\vdash	\square	-1		<u> </u>	Ш'	1	4
	1 1 1 1 1	\perp \perp \perp \perp	I		1			1	1 1	I I	1		- 1	I	. I	1 1	1 1	1 1 1	- [1	1 '	1 '	1 1	- J

〇法令で規定する特定原材料8品目のうち、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。)

令和6年5月27日(月))		令和6年5月28日(火)		令和6年5月29日(水)		令和6年5月30日(木)		令和6年5月31日(金)	,				
ごはん			①ごはん		①ごはん		①ごはん		①ごはん					
)牛乳			②牛乳		②牛乳		②ココア牛乳		②牛乳					
酢豚風.			③鶏肉ときのこの鉄板焼き		③あじのごまだれかけ		③ハンバーグてりやきソース	がけ	③鶏のから揚げ					
もやしの炒め物			④ひじきの煮物		④白菜と水菜のゆかりあえ		④切干大根のごまあえ		④キャベツのじゃこ炒め					
はるさめとわかめのスー	プ		⑤さといものみそ汁		⑤鶏肉と大根の煮物		⑤豆腐とわかめのみそ汁		⑤じゃがいものうま煮					
			⑥日向夏ゼリー											
	数量の別小えかる	落く	会日夕 数量	ハネかみ落く	***	ハラかみ落く		数量の取り入かる落く		数量,亦		/N 7	ž ty	- チ
食品名	数量 卵乳 表びには	花る	食品名 製工	卵乳 大力のである かえかそ花る では、 ないには、 生み	食品名 製工	卵乳 表びにば 生み	食品名	数量 卵乳 麦ぴにば生み	食品名	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	墹.	小 <i>え</i> 麦ひ	, ic	ぱ
)米(精白米)	92.16		(1)米(精白米) 92.1		(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)		炊 ①米(精白米)	92.16	炊 ①米(精白米)	92.16	\forall	\pm	T	_
TI CHE IN TO			ON MADE	"	- CALCHELIA		N ON CHANG		W ON CHAPTO		#	#	#	_
)牛乳(飲用)	206		②牛乳(飲用) 20		②牛乳(飲用) 206	•	②牛乳(飲用)	206	②牛乳(飲用)	206	•	\pm	+	_
1 10 (30(7))		ш	@11302011		@ 1 18 (MVIII)		ココア牛乳の素(1食用)	12.5 A	© 1 18 (2//11)		_	+	#	_
豚もも肉(2cm角切)	70 🛕 🛕	t t	(3)鶏もも肉(皮つき、2cm角) 6	1	易 ③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り) 64	Δ	72177117		揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	70	Ħ		+	_
- 7	1.28 A	++1	ぶなしめじ(生) _ 12.5		清酒 下味 1.28	<u> </u>	焼 ③(冷)オールポークハンバーグ	80 🛕 🛕 🛕			Δ	ΔΔ	ΔΔ	_
	0.128		(冷)生おろしにんにく 0.25		でん粉(じゃがいも) 10.24		米油(炒焼用)	1.28	サセスリ しらが	0.256	\forall	Δ	\top	
	7.68		清酒 0.6		米油 6.4		たまねぎ(生)	10.24		2.56 △	۵۵	• 4	Δ	_
油	6.4		三温糖0.6		ごま(いり) 1.92		三温糖	0.384	清酒	1.28	+	Δ	\top	_
まねぎ(生)	6.4		濃口しょうゆ 下味 2.81		三温糖 2.56		みりん(本みりん)たれ	1.28	でん粉(じゃがいも)	12.8	+	\pm	+	_
ピーマン(生)	6.4		みりん(本みりん) 0.6		みりん(本みりん) 1.28		濃口しょうゆ	1.792 A A • A	米油	6.4	\forall	\pm	\top	-
たれ	1.28 A		米油(炒焼用) 1.2		清酒 たれ 1.28	Δ		0.384	1176		_	#	╜	_
	1.536 A						4.0 % (4.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1		炒 ④キャベツ(生)	38.4	++	\pm	+	
品糖	1.024	i i	(4)ひじき 2.30		でん粉(じゃがいも) 0.256	 	令 ④切り干し大根	3.84	緑豆もやし(生)	19.2	+	\pm	\top	_
	1.408 △ △ ● △	+++1"	さつま揚げ(カット) 12.		ero j _j (er (), er e		こまつな(生)	25.6		3.84	+	1	ΔΔ	-
	0.384		(冷)さやいんげん 3.8		命(4)はくさい(生) 44.8		にんじん(皮つき,生)	6.4		0.384		\pm	\top	_
0 /3 (0 (10 0)			にんじん(皮つき、生) 10.2		きょうな(水菜)草津市産 12.8		三温糖	0.384	濃口しょうゆ		ا کا د	• 4	Δ	_
禄豆もやし(生)	38.4		米油(炒焼用) 0.6				淡口しょうゆたれ	2.56		0.064	+	Ť	+	_
もも肉(ミンチ)	6.4 🛆 🛆 🛆		かつお削り節(だし用) 0.6		食塩 0.128		ごま油	0.768		0.64	+	\pm	+	_
	12.8		三温糖 1.9				ごま(いり)	1.92			#	#	#	_
	1.92 🛆 🛆 🛆 🛆			· 3 △ △ ● △ 煮	(まで) 第4も肉(皮つき、1.5cm角) 25.6				煮 (5)豚もも肉(スライス)	25.6 🛆	<u> </u>	Δ	+	_
	0.064		みりん(本みりん) 0.6		にんじん(皮つき,生) 19.2		煮⑤たまねぎ(生)	25.6		19.2	Ħ	\pm	+	_
	0.0128 🛕 🛕 🛕		., , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		たまねぎ(生) 32		にんじん(皮つき,生)	6.4		25.6	+	\pm	+	-
	0.64	i i	(5)さといも(スライス) 25.		だいこん(根,皮つき,生) 83.2		青ねぎ(細い物)草津市産	6.4	たけのこ水煮	12.8	+	\pm	+	-
//8/13/		₩"	たまねぎ(生) 19.3		(冷)さやいんげん 6.4		油揚げ(冷・短冊切り)	6.4	じゃがいも(生)	64	+	\pm	+	-
東雨カット	6.4		えのきたけ(生) 6.4		かつお削り節(だし用) 1.28		豆腐(冷・サイコロ)	38.4	つきこんにゃく	6.4	+	\pm	+	-
んじん(皮つき、生)	6.4	+	だいこん(根,皮つき,生) 25.		三温糖 3.84			0.512 A A	ぶなしめじ(生)	12.8	+	\pm	+	-
Dきたけ(生)	6.4	+	油揚げ(冷・短冊切り) 6.4		濃口しょうゆ 3.84		煮干し(だし用)	3.84	(冷)さやいんげん	6.4	+	\pm	+	-
	38.4		青ねぎ(細い物)草津市産 6.		派口しょうゆ 2.56		みそ(滋賀県産)	6.4	かつお削り節(だし用)	1.536	+	+	+	-
	0.512		煮干し(だし用) 3.8		みりん(本みりん) 0.64		みそ(国内産)	3.84 🛕 🛕 🛕 🛕	三温糖	3.2	+	\pm	+	-
aぎ(細い物)草津市産	6.4		みそ(滋賀県産) 6.6		1, 7, 3 (1, 10, 7, 10, 7)		., . ()			3.84 A	الماد	• 1	_	-
華の素	1.28 🛆 🛆 🛆 🛆									2.56		•	+	-
	2.56		0.0						みりん(本みりん)	1.28	+	Δ	+	-
	0.256	直	⑥(冷)日向夏ゼリー(1食用) 5						., , , , , , , , , , , ,		щ	#	#	_
	0.0128 🛆 🛆 🛆		GOD THAT CO CLEAN								+	\pm	+	-
		+									+	\pm	+	-
		+									+	\pm	+	
		+									+	\pm	+	
		+									+	\pm	+	-
		+								-	+	\pm	+-'	-

〇法令で規定する特定原材料8品目のうち、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。)