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、アレルゲン等をご確認ください。

令和6年5月1日(水)

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

	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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③豚もも肉（厚目短冊）	64	△	△	△					
	（冷）生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△			
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				
	みりん（本みりん） 下味	1.28			△					
	レモン果汁	0.64		△						
	米油（炒焼用）	1.28								
煮	④はくさい（生）	44.8								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	食塩	0.0128								
	さつま揚げ（カット）	6.4	△							
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	三温糖	0.64								
	みりん（本みりん）	0.64			△					
煮	⑤牛もも肉（スライス）	25.6	△	△	△					
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	たまねぎ（生）	38.4								
	じゃがいも（生）	70.4								
	つきこんにゃく	12.8								
	（冷）さやいんげん	6.4								
	かつお削り節（だし用）	1.92								
	三温糖	3.2								
	濃口しょうゆ	5.76	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	1.28			●					
	みりん（本みりん）	1.28			△					

令和6年5月2日(木)

①たけのこごはん
②牛乳
③カレイのから揚げ
④ほうれんそうともやしのあえ物
⑤すまし汁
⑥かしわもち

	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）	68.608								
	おおむぎ（米粒麦）滋賀県産	8.192			△					
	たけのこ水煮（短冊切り）	15.36								
	油揚げ（冷・短冊切り）	6.4								
	淡口しょうゆ	3.2			●					
	清酒	2.56			△					
	食塩	0.256								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③（冷）カレイ切身	70	△	△	△	△				
	清酒 下味	1.28			△					
	食塩 下味	0.256								
	でん粉（じゃがいも）	10.24								
	米油	6.4								
冷	④ほうれんそう（生）	32								
	緑豆もやし（生）	32								
	三温糖 たれ	0.64								
	淡口しょうゆ たれ	2.304			●					
煮	⑤たまねぎ（生）	44.8								
	えのきたけ（生）	12.8								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	焼きかまぼこ（いちょう切、スライス）	6.4	△							
	糸みつば（生）滋賀県産	3.84								
	乾燥わかめ（カット）	0.64				△	△			
	かつお削り節（だし用）	3.2								
	だし用昆布	0.64				△	△			
	清酒	0.64			△					
	食塩	0.256								
	淡口しょうゆ	3.84			●					
直送	⑥（冷）かしわもち（1食用）	30			△					

令和6年5月3日(金)

憲法記念日

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

留意点：

○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）

○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。）

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和6年5月6日(月)

振替休日

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

令和6年5月7日(火)

①ごはん
②牛乳
③とりそぼろどんの具
④さつまいもの米粉天ぷら
⑤五目みそ汁

	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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
炒	③鶏もも肉（ミンチ）	44.8	△	△	△					
	（冷）とうもろこし	6.4	△	△	△					
	（冷）さやいんげん	8.96								
	米油（炒焼用）	1.28								
	清酒	1.28			△					
	みりん（本みりん）	1.28			△					
	三温糖	1.92								
	濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△				
揚	④さつまいも（斜め輪切・20g）	60								
	上新粉（米粉）［衣］	15								
	食塩［衣］	0.3								
	米油	7.5								
煮	⑤にんじん（皮つき，生）	12.8								
	つきこんにゃく	6.4								
	たまねぎ（生）	32								
	だいこん（根，皮つき，生）	25.6								
	油揚げ（冷・短冊切り）	6.4								
	青ねぎ（細い物）草津市産	3.84								
	煮干し（だし用）	3.84				△	△			
	みそ（滋賀県産）	6.4								
	みそ（国内産）	3.84	△	△	△	△	△			

さつまいもの米粉天ぷら
中学生・・・3枚です

令和6年5月8日(水)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のアーモンドからめ
④アスパラ入りおかかあえ
⑤沢煮わん
⑥小魚

	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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③豚もも肉（2cm角切）	70	△	△	△					
	清酒［下味］	1.28			△					
	食塩［下味］	0.128								
	でん粉（じゃがいも）	10.24								
	米油	6.4								
	三温糖［たれ］	2.304								
	濃口しょうゆ［たれ］	2.304	△	△	●	△				
	アーモンド（ダイス）	3.2	△	△	△	△	△		△	△
	でん粉（じゃがいも）［たれ］	0.256								
冷	④はくさい（生）	32								
	緑豆もやし（生）	19.2								
	グリーンアスパラガス（生）	12.8								
	花かつお	0.64								
	濃口しょうゆ［たれ］	1.28	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ［たれ］	1.28			●					
	三温糖［たれ］	0.64								
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1cm角）	19.2								
	たまねぎ（生）	25.6								
	干ししいたけ（千切り）	0.256								
	洗いごぼう	12.8								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	たけのこ水煮（千切り）	6.4								
	青ねぎ（細い物）草津市産	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								
	⑥小魚（1食用）	5				△	△			

令和6年5月9日(木)

①ごはん
②牛乳
③さわらの塩こうじ焼き
④豚肉とごぼうのピリ辛炒め
⑤鶏のすきやき煮

	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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③（冷）さわら切身	70				△				
	塩こうじ［下味］	3.84		△	△	△	△			
	清酒［下味］	2.56				△				
	米油（炒焼用）［下味］	1.28								
煮	④豚もも肉（スライス）	25.6	△	△	△					
	つきこんにゃく	12.8								
	洗いごぼう	19.2								
	生おろししょうが	0.256				△				
	豆板醤（1kg入）	0.064								
	三温糖	1.92								
	清酒	1.28				△				
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				
	みりん（本みりん）	0.64				△				
	米油（炒焼用）	0.64								
煮	⑤鶏もも肉（皮つき、1.5cm角）	25.6								
	たまねぎ（生）	38.4								
	にんじん（皮つき，生）	19.2								
	はくさい（生）	51.2								
	えのきたけ（生）	12.8								
	焼き豆腐	32				△				
	青ねぎ（太い物）草津市産	6.4								
	清酒	1.28				△				
	三温糖	3.84								
	濃口しょうゆ	6.4	△	△	●	△				
	かつお削り節（だし用）	1.92								

令和6年5月10日(金)

①ごはん
②牛乳
③焼きとり
④小松菜とキャベツのごまあえ
⑤じゃがいものすまし汁
⑥プリン（卵・乳不使用）

	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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
焼	③鶏もも肉（皮つき、2cm角）	64								
	白ねぎ（生）	12.8								
	生おろししょうが	0.128			△					
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ［下味］	2.56	△	△	●	△				
	三温糖［下味］	1.024								
	みりん（本みりん）［下味］	1.28			△					
	米油（炒焼用）［下味］	1.28								
冷	④こまつな（生）	38.4								
	キャベツ（生）	12.8								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	淡口しょうゆ［たれ］	2.56			●					
	三温糖［たれ］	0.384								
	白すりごま	2.56								
煮	⑤じゃがいも	44.8								
	だいこん（根，皮つき，生）	12.8								
	焼きかまぼこ（いちょう切、スライス）	6.4	△							
	たまねぎ（生）	19.2								
	青ねぎ（細い物）草津市産	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			●					
直送	⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△					

留意点：

○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）
○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。）
○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。
○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。

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和6年5月13日(月)

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

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)たら切身	70			△	△				
	バジル(粉)	0.128	△	△	△				△	
	食塩	0.256								
	こしょう 下味	0.0256	△	△	△					
	ぶどう酒(白)	1.28								
	米油(炒焼用)	1.28								
冷	④きゅうり(生)滋賀県産	32								
	キャベツ(生)	19.2								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4	△	△	△					
	食塩	0.064								
	和風ドレッシング(1L)	6.4	△	△	△	△	△			
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25.6								
	たまねぎ(生)	51.2								
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	じゃがいも(生)	64								
	(冷)グリンピース	6.4								
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8		△	△					
	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	2.56		△	△				△	
	カレールウ(アレルゲンフリー)	12.8								
	トマトケチャップ(3kg入)	3.84		△						
	純カレー粉	0.064	△	△	△	△	△			
	食塩	0.128								

令和6年5月14日(火)

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

	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)	92.16								
直送	②ジョア(プレーン)	125		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	70								
	清酒	1.92			△					
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが 下味	0.256			△					
	でん粉(じゃがいも)	12.8								
	米油	6.4								
	三温糖	0.384								
	トマトケチャップ(3kg入)	10.24		△						
	清酒 たれ	0.64			△					
	豆板醤(1kg入)	0.0768								
冷	④チンゲンサイ(生)	19.2								
	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 たれ	2.56			●					
	ごま油	0.512								
	ごま(いり)	1.92								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	たまねぎ(生)	25.6								
	トック	19.2	△	△	△			△		
	えのきたけ(生)	6.4								
	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
	中華の素	1.28	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和6年5月15日(水)

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

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③さつまいも(皮つき・千切り)	25.6								
	たまねぎ(生)	10.24								
	焼きちくわ(5mmカット)	10.24	△							
	食塩	0.128								
	薄力粉(1等)	12.8			●					
	青花粉 衣	0.0768								
	でん粉(じゃがいも)	0.0768								
	米油	6.4								
煮	④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	25.6								
	たけのこ水煮	12.8								
	豚もも肉(ミンチ)	19.2	△	△	△					
	かつお削り節(だし用)	1.28								
	三温糖	2.304								
	濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△				
	みりん(本みりん)	0.64			△					
煮	⑤打ち豆	3.84								
	鶏もも肉(皮つき、1cm角)	12.8								
	にんじん(皮つき，生)	10.24								
	豆腐(冷・サイコロ)	25.6								
	じゃがいも(生)	32								
	青ねぎ(細い物)草津市産	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	△	△	△	△	△			

令和6年5月16日(木)

春季総体

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

令和6年5月17日(金)

春季総体

食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ

留意点：

○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)

○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。)

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和6年5月20日(月)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のねぎ塩焼き
④キャベツとチンゲンサイのかつおあえ
⑤厚揚げのきのこあんかけ風煮

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(厚目短冊)	64	△	△	△					
	清酒	1.28			△					
	(冷)生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△			
	レモン果汁 (下味)	0.64		△						
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
	米油(炒焼用)	1.28								
冷	④キャベツ(生)	38.4								
	チンゲンサイ(生)	6.4								
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	三温糖 (たれ)	0.384								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.304			●					
	花かつお	1.28								
煮	⑤厚揚げ(約10g)	64								
	緑豆もやし(生)	32								
	たまねぎ(生)	32								
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	ぶなしめじ(生)	6.4								
	えのきたけ(生)	12.8								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	生おろししょうが	0.256			△					
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	三温糖	3.84								
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				
	淡口しょうゆ	3.2			●					
	みりん(本みりん)	0.64			△					
	でん粉(じゃがいも)	0.512								

令和6年5月21日(火)

①ごはん
②牛乳
③さばの竜田揚げ
④大根と壬生菜の昆布あえ
⑤キャベツのみそ汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)さば切身	70				△	△			
	生おろししょうが (下味)	0.256			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.56	△	△	●	△				
	清酒 (下味)	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
冷	④だいこん(根, 皮つき, 生)	38.4								
	にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	壬生菜(草津市産)	6.4								
	塩昆布	1.28			●	△	△			
	食塩	0.064								
煮	⑤にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	たまねぎ(生)	32								
	キャベツ(生)	38.4								
	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4								
	青ねぎ(細い物)草津市産	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	△	△	△	△	△			

令和6年5月22日(水)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④きゅうりともやしのごま酢あえ
⑤米粉麺入りすまし汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③厚揚げ(約10g)	64								
	米油	6.4								
	豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△					
	白ねぎ(生)	2.56								
	生おろししょうが	0.384			△					
	みそ(国内産) (たれ)	3.84	△	△	△	△	△			
	三温糖 (たれ)	1.28								
	清酒 (たれ)	0.64			△					
	みりん(本みりん) (たれ)	1.92			△					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.0896								
冷	④きゅうり(生)滋賀県産	38.4								
	緑豆もやし(生)	19.2								
	酢 (たれ)	2.304			△					
	三温糖 (たれ)	2.304								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	白すりごま	2.56								
煮	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	12.8								
	たまねぎ(生)	19.2								
	米粉麺	6.4								
	にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	6.4	△							
	乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△			
	青ねぎ(細い物)草津市産	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			●					

令和6年5月23日(木)

①ごはん
②牛乳
③ホキのあま酢あんかけ
④にんじんとツナの炒め物
⑤じゃがいものみそ汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	64			△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも)	11.52								
	米油	6.4								
	酢 (たれ)	2.304			△					
	三温糖 (たれ)	1.92								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.304	△	△	●	△				
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.384								
炒	④にんじん(皮つき, 生)	32								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8	△	△	△					
	(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△					
	米油(炒焼用)	0.64								
	濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△				
	三温糖	0.384								
	食塩	0.064								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤じゃがいも(生)	44.8								
	たまねぎ(生)	19.2								
	にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
	油揚げ(冷・短冊切り)	12.8								
	煮干し(だし用)	3.84				△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			

令和6年5月24日(金)

①食パン
②牛乳
③鶏肉のカレー焼き
④ポテトサラダ
⑤ポタージュスープ
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
直送	①食パン	85	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64								
	清酒 (下味)	1.28			△					
	濃口しょうゆ (下味)	1.28	△	△	●	△				
	食塩 (下味)	0.128								
	純カレー粉 (下味)	0.384	△	△	△	△	△			
	米油(炒焼用) (下味)	1.28								
冷	④じゃがいも(生)	44.8								
	にんじん(皮つき, 生)	10.24								
	きゅうり(生)滋賀県産	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)	12.8	△	△	△					
	たまねぎ(生)	38.4								
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	エリンギ(生)	6.4								
	(冷)グリンピース	6.4								
	スープストック	0.768	△	△	△	△	△			
	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	0.064								
	こしょう	0.0256	△	△	△					
	⑥りんごジャム(1食用)	15		△	△				△	

留意点：

○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)

○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。)

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、アレルゲン等をご確認ください。

令和6年5月27日(月)

①ごはん
②牛乳
③酢豚風
④もやしの炒め物
⑤はるさめとわかめのスープ

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③豚もも肉(2cm角切)	70	△	△	△					
	清酒	1.28			△					
	食塩 (下味)	0.128								
	でん粉(じゃがいも)	7.68								
	米油	6.4								
	たまねぎ(生)	6.4								
	青ピーマン(生)	6.4								
	酢 (たれ)	1.28			△					
	トマトケチャップ(3kg入)	1.536		△						
	三温糖	1.024								
	濃口しょうゆ	1.408	△	△	●	△				
	でん粉(じゃがいも)	0.384								
炒	④緑豆もやし(生)	38.4								
	鶏もも肉(ミンチ)	6.4	△	△	△					
	にんじん(皮つき, 生)	12.8								
	ウスターソース	1.92	△	△	△	△	△			
	食塩	0.064								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	米油(炒焼用)	0.64								
煮	⑤春雨カット	6.4								
	にんじん(皮つき、生)	6.4								
	えのきたけ(生)	6.4								
	たまねぎ(生)	38.4								
	乾燥わかめ(カット)	0.512				△	△			
	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
	中華の素	1.28	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

令和6年5月28日(火)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉ときのこの鉄板焼き
④ひじきの煮物
⑤さといものみそ汁
⑥日向夏ゼリー

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64								
	ぶなしめじ(生)	12.8								
	(冷)生おろしにんにく	0.256		△	△	△	△			
	清酒	0.64			△					
	三温糖	0.64								
	濃口しょうゆ (下味)	2.816	△	△	●	△				
	みりん(本みりん)	0.64			△					
	米油(炒焼用)	1.28								
煮	④ひじき	2.304				△	△			
	さつま揚げ(カット)	12.8	△							
	(冷)さやいんげん	3.84								
	にんじん(皮つき, 生)	10.24								
	米油(炒焼用)	0.64								
	かつお削り節(だし用)	0.64								
	三温糖	1.92								
	濃口しょうゆ	2.048	△	△	●	△				
	みりん(本みりん)	0.64			△					
煮	⑤さといも(スライス)	25.6								
	たまねぎ(生)	19.2								
	えのきたけ(生)	6.4								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	25.6								
	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4								
	青ねぎ(細い物)草津市産	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	△	△	△	△	△			
直送	⑥(冷)日向夏ゼリー(1食用)	50	△	△	△	△	△			

令和6年5月29日(水)

①ごはん
②牛乳
③あじのごまだれかけ
④白菜と水菜のゆかりあえ
⑤鶏肉と大根の煮物

	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
炊	①米(精白米)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り)	64			△					
	清酒 (下味)	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
	ごま(いり)	1.92								
	三温糖	2.56								
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	清酒 (たれ)	1.28			△					
	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△				
	でん粉(じゃがいも)	0.256								
冷	④はくさい(生)	44.8								
	きょうな(水菜)草津市産	12.8								
	ゆかり粉	0.384	△	△	△				△	
	食塩	0.128								
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25.6								
	にんじん(皮つき, 生)	19.2								
	たまねぎ(生)	32								
	だいこん(根, 皮つき, 生)	83.2								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	かつお削り節(だし用)	1.28								
	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			△					

令和6年5月30日(木)

①ごはん
②ココア牛乳
③ハンバーグてりやきソースがけ
④切干大根のごまあえ
⑤豆腐とわかめのみそ汁

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
	ココア牛乳の素(1食用)	12.5			△					
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△				
	米油(炒焼用)	1.28								
	たまねぎ(生)	10.24								
	三温糖	0.384								
	みりん(本みりん) (たれ)	1.28			△					
	濃口しょうゆ	1.792	△	△	●	△				
	でん粉(じゃがいも)	0.384								
冷	④切り干し大根	3.84								
	こまつな(生)	25.6								
	にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	三温糖	0.384								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	ごま油	0.768								
	ごま(いり)	1.92								
煮	⑤たまねぎ(生)	25.6								
	にんじん(皮つき, 生)	6.4								
	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4								
	豆腐(冷・サイコロ)	38.4								
	乾燥わかめ(カット)	0.512				△	△			
	煮干し(だし用)	3.84				△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			

令和6年5月31日(金)

①ごはん
②牛乳
③鶏のから揚げ
④キャベツのじゃこ炒め
⑤じゃがいものうま煮

	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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	70								
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	生おろししょうが	0.256			△					
	濃口しょうゆ (下味)	2.56	△	△	●	△				
	清酒	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも)	12.8								
	米油	6.4								
炒	④キャベツ(生)	38.4								
	緑豆もやし(生)	19.2								
	(冷)ちりめんじゃこ	3.84				△	△			
	三温糖	0.384								
	濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△				
	食塩	0.064								
	米油(炒焼用)	0.64								
煮	⑤豚もも肉(スライス)	25.6	△	△	△					
	にんじん(皮つき, 生)	19.2								
	たまねぎ(生)	25.6								
	たけのこ水煮	12.8								
	じゃがいも(生)	64								
	つきこんにゃく	6.4								
	ぶなしめじ(生)	12.8								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	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			△					

留意点：

○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)

○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。)