

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6月3日(月)										令和6年6月4日(火)										令和6年6月5日(水)										令和6年6月6日(木)										令和6年6月7日(金)										
①麦入りごはん ②牛乳 ③ピビンバの具 ④スイートさつまいも ⑤トック										①ごはん ②牛乳 ③あじの塩焼き ④小松菜と白菜のごまあえ ⑤厚揚げと根菜の煮物										①ごはん ②牛乳 ③鶏肉とじゃがいものたれがらめ ④切干大根の煮物 ⑤沢煮わん										①ごはん ②牛乳 ③豚肉の南部焼き ④キャベツと厚揚げのみそ炒め ⑤すまし汁 ⑥さくらんぼゼリー										①ごはん ②ココア牛乳 ③きびなごのカレー揚げ ④小松菜の昆布あえ ⑤豚肉と冬瓜の煮もの										
食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	食品名	数量	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	
と	g			麦	び	に	は	花	生	と	g			麦	び	に	は	花	生	と	g			麦	び	に	は	花	生	と	g			麦	び	に	は	花	生	と	g			麦	び	に	は	花	生	
炊	①米(精白米)	62.8								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							
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△																																													
	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牛もも肉(スライス)	20	△	△	△					焼	③(冷)あじ切身	50			△						焼	③じゃがいも(生)	25								焼	③豚もも肉(厚目短冊)	45	△	△	△					焼	③(冷)きびなご	28						△	△
炒	(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△	△			食塩	0.3									鶏もも肉(皮つき、2cm角)	30									たまねぎ(生)滋賀県産	10									生おろししょうが	0.1			△						
	みりん(本みりん)	2		△						清酒	1.5			△						食塩	0.1	△	△	△						清酒	1			△						清酒	1.5			△						
	豆板醤(1kg入)	0.1								米油(炒焼用)	1									こしょう	0.01	△	△	△						濃口しょうゆ	2			●						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					
	にんじん(皮つき、生)	5								④こまつな(生)	20									でん粉(じゃがいも)	8									みりん(本みりん)	1			△						みりん(本みりん)	1			△						
	緑豆もやし(生)	30								はくさい(生)	30									米油	5									でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	ほうれんそう(生)	25								濃口しょうゆ	1	△	△	●	△					三温糖	1.2									みりん(本みりん)	1			△						みりん(本みりん)	1			△						
	三温糖	1.5								淡口しょうゆ	0.8			●						清酒	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	米油(炒焼用)	0.5								白すりごま	2									みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	濃口しょうゆ	3.5	△	△	●	△				⑤厚揚げ(約10g)	30									みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	④さつまいも(皮つき・2cm角)	45								さつまいも(皮つき・2cm角)	40									みりん(本みりん)	0.8			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	上新粉(米粉)	3								角切りこんにゃく(1.5cm角)	15									清酒	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	米油	5								にんじん(皮つき、生)	15									かつお削り節(だし用)	1									でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	三温糖	2								れんこん水煮(乱切り)	10									みりん(本みりん)	0.8			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	レモン果汁	0.1		△						洗いごぼう(乱切り)	10									清酒	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	食塩	0.1								(冷)さやいんげん	5									みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	10								濃口しょうゆ	3	△	△	●	△					みりん(本みりん)	0.5			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	にんじん(皮つき、生)	8								淡口しょうゆ	2			●						みりん(本みりん)	0.5			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	たまねぎ(生)滋賀県産	20								三温糖	2									みりん(本みりん)	0.8			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	トック	12	△	△	△		△			みりん(本みりん)	0.8			△						清酒	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	ぶなしめじ(生)	5								かつお削り節(だし用)	1									みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△													みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	中華の素	1	△	△	△	△	△		△											みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	淡口しょうゆ	2			●															みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	食塩	0.2																		みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
	こしょう	0.02	△	△	△															みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3									でん粉(じゃがいも)	0.3									
																				みりん(本みりん)	1			△						でん粉(じゃがいも)	0.3		</																	

2 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6月10日(月)						令和6年6月11日(火)						令和6年6月12日(水)						令和6年6月13日(木)						令和6年6月14日(金)															
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	花生	くるみ
①麦入りごはん								①ごはん								①ごはん								①減量黒糖パン	55	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
②牛乳								②牛乳								②牛乳								②牛乳(飲用)	206		●												
③ぶたどんの具								③さわらのしょうがだれかけ								③厚揚げの田楽								③さばの塩焼き															
④かぼちゃのから揚げ								④きゅうりとわかめの酢の物								④豚肉と野菜の炒めもの								④チンゲン菜と大根のおかかあえ															
⑤赤だしみそ汁								⑤じゃがいものそば煮								⑤五目すまし汁								⑤じゃがいものみそ汁															
⑥冷凍りんご								⑥冷凍りんご																															
炊								炊								炊								炊															
炒								炒								炒								炒															
揚								揚								揚								揚															
煮								煮								煮								煮															

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

