

# 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)						
食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	くるみ
①麦入りごはん							①ごはん							①ごはん							①ごはん							①ごはん						
②牛乳							②牛乳							②牛乳							②牛乳							②牛乳						
③ビビンバの具							③あじの塩焼き							③鶏肉とじゃがいものたれがらめ							③豚肉の南部焼き							③きびなごのカレー揚げ						
④スイートさつまいも							④小松菜と白菜のごまあえ							④切干大根の煮物							④キャベツと厚揚げのみそ炒め							④小松菜の昆布あえ						
⑤トック							⑤厚揚げと根菜の煮物							⑤沢煮わん							⑤すまし汁							⑤豚肉と冬瓜の煮もの						
⑥小魚(中学生のみ)																					⑥さくらんぼゼリー													
炊							炊							炊							炊							炊						
炒							炒							揚								揚							揚					
揚							揚							煮								煮							煮					
煮							煮							煮								煮							煮					

## 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、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。)

# 2 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6月10日(月)	
①麦入りごはん	
②牛乳	
③ぶたどんの具	
④かぼちゃのから揚げ	
⑤赤だしみそ汁	

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)	80.384						
炊 おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216		△				
②牛乳(飲用)	206	●					
炒③豚もも肉(スライス)	38.4	△	△	△			
炒 たまねぎ(生)滋賀県産	25.6						
炒 洗いごぼう	10.24						
炒 生おろししょうが	0.128		△				
炒 清酒	1.28		△				
炒 みりん(本みりん)	1.28		△				
炒 三温糖	1.664						
炒 濃口しょうゆ	4.48	△	△	●	△		
揚④かぼちゃ(皮つき・2cm角)	70						
揚 上新粉(米粉)	10.24						
揚 食塩	0.128						
揚 米油	6.4						
煮⑤豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	32						
煮 たまねぎ(生)滋賀県産	25.6						
煮 にんじん(皮つき、生)	8.96						
煮 油揚げ(冷・短冊切り)	10.24						
煮 なす(生)	6.4						
煮 青ねぎ(細い物)滋賀県産	3.84						
煮 かつお削り節(だし用)	3.84						
煮 みそ(滋賀県産)	2.56						
煮 赤みそ	7.68						

令和6年6月11日(火)	
①ごはん	
②牛乳	
③さわらのしょうがだれかけ	
④きゅうりとわかめの酢の物	
⑤じゃがいものそぼろ煮	
⑥冷凍りんご	

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)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
焼③(冷)さわら切身	70			△			
焼 清酒	2.56		△				
焼 食塩	0.128						
焼 米油(炒焼用)	1.92						
焼 三温糖	1.92						
焼 濃口しょうゆ	2.56	△	●	△			
焼 生おろししょうが	0.256		△				
焼 上新粉(米粉)	0.512						
冷④きゅうり(生)滋賀県産	44.8						
冷 乾燥わかめ(カット)	0.384			△	△		
冷 (冷)ちりめんじゃこ	1.28			△	△		
冷 酢	1.92		△				
冷 三温糖	1.92						
冷 淡口しょうゆ	0.64		●				
冷 食塩	0.192						
煮⑤牛もも肉ミンチ	19.2	△	△	△			
煮 にんじん(皮つき、生)	25.6						
煮 たまねぎ(生)滋賀県産	25.6						
煮 つきこんにゃく	25.6						
煮 じゃがいも(生)	76.8						
煮 ぶなしめじ(生)	6.4						
煮 (冷)さやいんげん	3.84						
煮 かつお削り節(だし用)	1.28						
煮 三温糖	2.56						
煮 濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△		
煮 淡口しょうゆ	2.56			●			
煮 みりん(本みりん)	1.28			△			
※⑥(冷)りんご(1食用)	40	△	△	△			

令和6年6月12日(水)	
①ごはん	
②牛乳	
③厚揚げの田楽	
④豚肉と野菜の炒めもの	
⑤五目すまし汁	

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)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
揚③厚揚げ(約10g)	64						
揚 米油	6.4						
揚 みそ(滋賀県産)	2.944						
揚 三温糖	2.816						
揚 清酒	1.28		△				
揚 みりん(本みりん)	1.92		△				
揚 上新粉(米粉)	0.384						
炒④豚もも肉(スライス)	25.6	△	△	△			
炒 キャベツ(生)	19.2						
炒 たまねぎ(生)滋賀県産	19.2						
炒 生おろししょうが	0.128		△				
炒 清酒	1.28		△				
炒 濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△		
炒 みりん(本みりん)	0.64		△				
炒 ごま油	0.384						
煮⑤にんじん(皮つき、生)	12.8						
煮 たまねぎ(生)滋賀県産	25.6						
煮 えのきたけ(生)	12.8						
煮 焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	10.24		△				
煮 だいこん(根、皮つき、生)	25.6						
煮 糸みつば(生)滋賀県産	3.84						
煮 かつお削り節(だし用)	3.2						
煮 だし用昆布	0.64				△	△	
煮 食塩	0.384						
煮 淡口しょうゆ	3.84			●			

令和6年6月13日(木)	
①ごはん	
②牛乳	
③さばの塩焼き	
④チンゲン菜と大根のおかかあえ	
⑤じゃがいものみそ汁	

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)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					
焼③(冷)さば切身	70			△	△		
焼 食塩	0.384						
焼 清酒	1.28		△				
焼 米油(炒焼用)	1.28						
冷④チンゲンサイ(生)	25.6						
冷 だいこん(根、皮つき、生)	38.4						
冷 花かつお	1.28						
冷 淡口しょうゆ	2.56		●				
冷 三温糖	0.384						
煮⑤じゃがいも(生)	38.4						
煮 にんじん(皮つき、生)	6.4						
煮 たまねぎ(生)滋賀県産	25.6						
煮 ぶなしめじ(生)	6.4						
煮 油揚げ(冷・短冊切り)	6.4						
煮 青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4						
煮 煮干し(だし用)	3.84			△	△		
煮 みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	
煮 みそ(滋賀県産)	6.4						

令和6年6月14日(金)	
①減量黒糖パン	
②牛乳	
③マーメイドチキン	
④ごぼうサラダ	
⑤ラタトゥイユ	

食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
※①減量黒糖パン	75	△	●	●	△	△	△
②牛乳(飲用)	206	●					
揚③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	61.44						
揚 (冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△	
揚 食塩	0.128						
揚 こしょう	0.0128		△	△	△		
揚 上新粉(米粉)	10.24						
揚 米油	6.4						
揚 マーメイド	3.2	△	△	△	△	△	△
揚 濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△		
揚 ぶどう酒(白)	1.024						
冷④洗いごぼう	19.2						
冷 きゅうり(生)滋賀県産	19.2						
冷 にんじん(皮つき、生)	12.8						
冷 ノンエッグマヨネーズ	7.68	△	△	△	△	△	△
冷 食塩	0.0512						
煮⑤豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△			
煮 かぼちゃ(皮なし・2cm角)	25.6						
煮 たまねぎ(生)滋賀県産	44.8						
煮 なす(生)	12.8						
煮 じゃがいも(生)	38.4						
煮 (冷)とうもろこし	6.4	△	△	△			
煮 ズッキーニ(果実、生)	12.8						
煮 ぶなしめじ(生)	12.8						
煮 トマト水煮	6.4						
煮 スープストック	1.92	△	△	△	△	△	
煮 トマトケチャップ(3kg入)	3.84		△				
煮 三温糖	0.896						
煮 オリーブ油	0.256						
煮 食塩	0.384						
煮 こしょう	0.0256	△	△	△			

○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。)



