

# 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7月1日(月)										令和6年7月2日(火)										令和6年7月3日(水)										令和6年7月4日(木)										令和6年7月5日(金)										
①ごはん ②牛乳 ③こあゆのカレー揚げ ④小松菜ともやしのおかかあえ ⑤豚汁										①ごはん ②牛乳 ③豚肉の塩こうじから揚げ ④きゅうりとわかめの酢の物 ⑤すき焼き煮										①麦入りごはん ②牛乳 ③ハンバーグてりやきソースがけ ④切干大根の煮物 ⑤豆腐のみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③さばの塩焼き ④白菜ときゅうりの昆布あえ ⑤五目汁										①ごはん ②牛乳 ③とりそばろどんの具 ④夏野菜のかき揚げ ⑤セタ汁 ⑥セタゼリー										
食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量	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)	62.8									炊①米(精白米)	72									炊①米(精白米)	72								
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	●							
揚③(冷)小あゆ	28	△	△	△	△	△				揚③豚も肉(2cm角切)	48	△	△	△							揚③(冷)オールポークハンバーグ	60	△	△	△	△					揚③(冷)さば切身	50			△	△					揚③鶏も肉(ミンチ)	40	△	△	△					
生おろししょうが	0.1			△						塩こうじ	3	△	△	△	△						米油(炒焼用)	0.5									食塩	0.3									たけのこ水煮(千切り)	10								
清酒	1.5			△						(冷)生おろしにんにく	0.2	△	△	△	△						たまねぎ(生)	8									清酒	1			△						かぼちゃ(皮つき・千切り)	8								
食塩	0.15									生おろししょうが	0.2			△							三温糖	0.5									生おろししょうが	0.2				△					清酒	1.5				△				
でん粉(じゃがいも)	10									清酒	1			△							みりん(本みりん)	1			△						みりん(本みりん)	1				△					三温糖	2								
純カレー粉	0.3	△	△	△	△	△				でん粉(じゃがいも)	8										濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					濃口しょうゆ	2									濃口しょうゆ	3	△	△	●	△				
米油	5									米油	5										でん粉(じゃがいも)	0.5									塩昆布	1			●	△	△				食塩	0.1								
冷④こまつな(生)	15									冷④きゅうり(生)(滋賀県産)	35										煮④切り干し大根	4									煮⑤(冷)むき枝豆	5			△															
緑豆もやし(生)	25									乾燥わかめ(カット)	0.5				△	△					にんじん(皮つき, 生)	8									たまねぎ(生)	10																		
にんじん(皮つき, 生)	5									酢	1.5				△						さつま揚げ(カット)	10	△								にがうり(スライス)	2																		
三温糖	0.5									三温糖	1.2										(冷)さやいんげん	5									かぼちゃ(皮つき・千切り)	10																		
濃口しょうゆ	1.8	△	△	●	△					食塩	0.1										かつお削り節(だし用)	0.5									焼きちくわ(5mmカット)	4	△																	
花かつお	0.8									淡口しょうゆ	1.5			●							三温糖	1									食塩	0.2																		
煮⑤豚も肉(スライス)	20	△	△	△						煮⑤鶏も肉(皮つき, 2cm角)	10										みりん(本みりん)	0.5			△						薄力粉(1等)	7			●															
さつまいも(皮つき・1.5cm角)	20									たまねぎ(生)	30										濃口しょうゆ	1.7	△	△	●	△					米油	4.5																		
たまねぎ(生)	8									はくさい(生)	40										煮⑤豆腐(冷・サイコロ)	35																												
にんじん(皮つき, 生)	5									緑豆もやし(生)	15										油揚げ(冷・短冊切り)	10																												
洗いごぼう	5									焼き豆腐	20			△							たまねぎ(生)	15																												
えのきたけ(生)	5									つきこんにやく	15										にんじん(皮つき, 生)	8																												
青ねぎ(細い物)(草津市産)	3									にんじん(皮つき, 生)	10										乾燥わかめ(カット)	0.3				△	△																							
煮干し(だし用)	3				△	△				青ねぎ(太い物)(草津市産)	5										煮干し(だし用)	3				△	△																							
みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△				かつお削り節(だし用)	1										みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△																							
みそ(滋賀県産)	5									清酒	1			△							みそ(滋賀県産)	5																												
										三温糖	3																																							
										濃口しょうゆ	3	△	△	●	△																																			
										淡口しょうゆ	2			●																																				

# 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7月8日(月)										令和6年7月9日(火)										令和6年7月10日(水)										令和6年7月11日(木)										令和6年7月12日(金)																				
①ごはん ②飲むヨーグルト ③豚肉のアーモンドからめ ④きんぴらごぼう ⑤沢煮椀										①ごはん ②牛乳 ③ちくわの米粉青花天ぷら ④赤こんにやくのそばろ煮 ⑤打ち豆汁										①ごはん ②牛乳 ③ホキのレモンソースかけ ④草津メロン ⑤夏野菜カレー										①ごはん ②牛乳 ③きびなごの磯辺揚げ ④キャベツとささみのごまあえ ⑤豚じゃが										①ドッグロール ②牛乳 ③ウインナーケチャップソースかけ ④ツナサラダ ⑤じゃがいものポタージュ																				
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	か	そ	落											
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ドッグロール	65	△	●	●	△	△	△	△	△										
②③④⑤										②③④⑤											②③④⑤										②③④⑤										②③④⑤																			
揚 ③豚もも肉(2cm角切)	48	△	△	△						揚 ③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△									揚 ③(冷)ホキ切身	50			△	△					揚 ③(冷)きびなご	28			△	△					揚 ③ウインナーソーセージ(ドッグ用)	60			△															
でん粉(じゃがいも)	8									青花粉	0.1										清酒	1			△						清酒	2			△						米油(炒焼用)	0.5																		
米油	5									上新粉(米粉)	5										食塩	0.1			△	△					清酒	0.1			△	△					三温糖	0.5																		
清酒	1			△						米油	4										米油(炒焼用)	1									食塩	0.15									トマトケチャップ(3kg)	3			△															
三温糖	2									濃口しょうゆ	4										レモン果汁	1.7			△						でん粉(じゃがいも)	6									ウスターソース	0.5			△	△	△	△	△											
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					みりん(本みりん)	0.2			△							みりん	0.2			△						米油	5									④まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10	△	△	△															
アーモンド(ダイス)	3	△	△	△	△	△	△	△	△	生おろししょうが	0.1			△							④草津メロン(1食用)	80									④鶏ささみほぐし身(水煮)	8	△	△	△						④鶏もも肉(ミンチ)	8	△	△	△						キャベツ(生)	15								
でん粉(じゃがいも)	0.5									三温糖	1.7										⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	10									きゅうり(生)(滋賀県産)	35									たれ	2	△	△	●	△					たまねぎ(生)	35								
炒 ④鶏もも肉(ミンチ)	8	△	△	△						濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△						たまねぎ(生)	40									ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8	△	△	△	△	△	△	△	△	濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△														
洗いごぼう	25									みりん(本みりん)	1			△							かぼちゃ(皮なし・2cm角)	25									食塩	0.1									三温糖	0.5																		
にんじん(皮つき、生)	10									⑤打ち豆	2										にんじん(皮つき、生)	10									豆腐(冷・サイコロ)	20									こしょう	0.01	△	△	△															
青ピーマン(生)	5									油揚げ(冷・短冊切り)	8										⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									たまねぎ(生)	30									⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△															
濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△					たまねぎ(生)	20										じゃがいも(生)	55									じゃがいも(生)	55									にんじん(皮つき、生)	15																		
三温糖	1									にんじん(皮つき、生)	8										パセリ(乾)	0.5	△	△						△	にんじん(皮つき、生)	10																												
みりん(本みりん)	1			△						青ねぎ(細い物)(草津市産)	3										マッシュルーム(水煮・スライス)	5	△	△							マッシュルーム(水煮・スライス)	5	△	△																										
煮 ⑤油揚げ(冷・短冊切り)	8									⑤ちくわの米粉青花天ぷら											⑤鶏もも肉(スライス)	15	△	△	△						パセリ(乾)	0.5	△	△						△																				
たまねぎ(生)	25									1, 2年 1こ											じゃがいも(生)	30									にんじん(皮つき、生)	10																												
さといも(スライス)	10									3年~6年 2こ											⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									マッシュルーム(水煮・スライス)	5	△	△																										
にんじん(皮つき、生)	10																				たまねぎ(生)	35									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												
たけのこ水煮(干切り)	5																				じゃがいも(生)	30									たまねぎ(生)	35																												
青ねぎ(細い物)(草津市産)	3																				⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△						にんじん(皮つき、生)	10																												
かつお削り節(だし用)	2.5																				じゃがいも(生)	55									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												
だし用昆布	0.5				△	△															⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									たまねぎ(生)	35																												
淡口しょうゆ	3			●																	じゃがいも(生)	30									にんじん(皮つき、生)	10																												
食塩	0.2																				⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									マッシュルーム(水煮・スライス)	5	△	△																										
																					たまねぎ(生)	35									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												
																					じゃがいも(生)	30									たまねぎ(生)	35																												
																					⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△						にんじん(皮つき、生)	10																												
																					じゃがいも(生)	55									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												
																					⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									たまねぎ(生)	35																												
																					じゃがいも(生)	30									にんじん(皮つき、生)	10																												
																					⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									マッシュルーム(水煮・スライス)	5	△	△																										
																					たまねぎ(生)	35									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												
																					じゃがいも(生)	30									たまねぎ(生)	35																												
																					⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△						にんじん(皮つき、生)	10																												
																					じゃがいも(生)	55									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												
																					⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									たまねぎ(生)	35																												
																					じゃがいも(生)	30									にんじん(皮つき、生)	10																												
																					⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									マッシュルーム(水煮・スライス)	5	△	△																										
																					たまねぎ(生)	35									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												
																					じゃがいも(生)	30									たまねぎ(生)	35																												
																					⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△						にんじん(皮つき、生)	10																												
																					じゃがいも(生)	55									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												
																					⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									たまねぎ(生)	35																												
																					じゃがいも(生)	30									にんじん(皮つき、生)	10																												
																					⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8									マッシュルーム(水煮・スライス)	5	△	△																										
																					たまねぎ(生)	35									⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8																												

