●=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) 令和6年7月1日(月) ①ごはん ①ごはん ①麦入りごはん ①ごはん ①ごはん ②牛乳 ② 牛到. ② 牛到. ②牛乳 ②牛乳 ③豚肉の塩こうじから揚げ ③ハンバーグてりやきソースがけ ③こあゆのカレー揚げ ③さばの塩焼き ③とりそぼろどんの具 ④小松菜ともやしのおかかあえ 4きゅうりとわかめの酢の物 ④切干大根の煮物 ④夏野菜のかき揚げ 4 白菜ときゅうりの昆布あえ ⑤豚汁 ⑤すき焼き煮 ⑤豆腐のみそ汁 ⑤五月汁 ⑤七夕汁 ⑥七タゼリー 数量 卵乳大力ので落く 花る 表びには生み 数量 卵乳大力ので落く 変がにば生み 数量 卵乳表びにば生み 数量 卵乳表がにば生み 数量 食品名 食品名 食品名 食品名 食品名 炊 (1)米(精白米) 炊 ①米(精白米) 炊 ①米(精白米) 炊 ①米(精白米) 72 72 炊 ①米(精白米) 62.8 72 72 おおむぎ(米粒麦)滋賀県産 7.2 Δ 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(冷)小あゆ 28 4 4 4 4 ③豚もも肉(2cm角切) 48 🛕 🛕 🛕 ③(冷)さば切身 50 ΔΔ ③鶏もも肉(ミンチ) 40 🛕 🛕 🛕 10 生おろししょうが 0.1 Δ 塩こうじ ③(冷)オールポークハンバーグ 60 4 4 4 4 0.3 たけのこ水煮(千切り) 食塩 下味 1.5 Δ (冷)生おろしにんけ _0.2 米油(炒焼用) 0.5 清酒 (冷)さやいんげん 8 下味 下味 生おろししょうが たまねぎ(生) 米油(炒焼用) 生おろししょうが 0.15 Δ 8 0.2 Δ でん粉(じゃがいも) **1**0 清酒 Δ 三温糖 0.5 1.5 Δ 清酒 純カレー粉 0.3 🗚 🗚 🗚 🗚 でん粉(じゃがいも) みりん(本みりん) たれ 4)きゅうり(生)(滋賀県産) みりん(本みりん) 1 Δ Δ 米油 米油 濃口しょうゆ 2 4 4 6 4 はくさい(生) 25 三温糖 2 でん粉(じゃがいも 3 △ △ ● △ 0.5 にんじん(皮つき,生) 濃口しょうゆ 冷(4)こまつな(生) 15 4)きゅうり(生)(滋賀県産) 35 塩昆布 \bullet \triangle \triangle 緑豆もやし(牛) 25 ΔΔ ④切り干し大根 0.1 揚 (4)(冷) むき枝豆 Δ 乾燥わかめ(カット) 0.5 食塩 にんじん(皮つき、生) 5 酢 1.5 Δ にんじん(皮つき、生) 8 たまねぎ(生) 10 三温糖 三温糖 さつま揚げ(カット) 10 △ 5)鶏むね肉(皮なし、1cm角) にがうり(スライス) 2 0.5 1.2 たれ たれ 濃口しょうゆ 18 A A O A 食塩 0.1 (冷)さやいんげん 5 たまねぎ(生) 20 かぼちゃ(皮つき・千切り) 10 花かつお 淡口しょうゆ 1.5 • かつお削り節(だし用) 0.5 さといも(スライス) 15 焼きちくわ(5mmカット) 4 A 三温糖 にんじん(皮つき,生) 食塩 衣 20 🛆 🛆 🛆 煮⑤豚もも肉(スライス) 5)鶏もも肉(皮つき、2cm角) 10 みりん(本みりん) 0.5 えのきたけ(生) 薄力粉(1等) Δ 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 △ △ ● △ 青ねぎ(細い物)(草津市産) 米油 4.5 たまねぎ(生) はくさい(生) 40 かつお削り節(だし用) にんじん(皮つき,生) 緑豆もやし(生) 15 ⑤豆腐(冷・サイコロ) 35 だし用昆布 0.5 ΔΔ ⑤星型かまぼこ(黄色) 5 8 洗いごぼう 焼き豆腐 20 油揚げ(冷・短冊切り) 10 淡口しょうゆ 米粉麺 Δ • えのきたけ(生) 5 つきこんにゃく 15 たまねぎ(生) 15 食塩 0.3 たまねぎ(生) 30 青ねぎ(細い物)(草津市産) 3 にんじん(皮つき,生) 10 にんじん(皮つき、生) 8 にんじん(皮つき,生) 10 煮干し(だし用) 青ねぎ(太い物)(草津市産) 乾燥わかめ(カット) 0.3 オクラ(生) 3 3 4 4 4 4 みそ(国内産) かつお削り節(だし用) 煮干し(だし用) 3 かつお削り節(だし用) 2.5 みそ(滋賀県産) 清酒 Δ みそ(国内産) 3 4 4 4 4 だし用昆布 0.5 ΔΔ みそ(滋賀県産) 三温糖 0.3 食塩 濃口しょうゆ 3 A A • A 淡口しょうゆ 3 • 淡口しょうゆ • ⑥(冷)七タゼリー(1食用) 32 🛕 🛕 🛕

○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: 〇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。)

〇分量は、小学校4年生のものです。

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7月8日(月))	1		l	令和6年7月9日(火)	1					令和6年7月10日(水)	1			令和6年7月11日(木)	1				令和6年7月12日(金)			
①ごはん					①ごはん							①ごはん				①ごはん	İ				①ドッグロール				
②飲むヨーグルト					②牛乳							②牛乳				②牛乳	İ				②牛乳				
③豚肉のアーモンドからめ					©→・デ ③ちくわの米粉青花天ぷら	2						③ホキのレモンソースかけ				③きびなごの磯辺揚げ	İ				③ウインナーケチャップソース	±√1+			
	,																İ					.,,,,			
④きんぴらごぼう					④赤こんにゃくのそぼろ煮 ◎ t= t = 1							④草津メロン				④キャベッとささみのごまあえ	İ				④ツナサラダ ◎ は、パン・1 ~ 1° 5 ~ 3°				
⑤沢煮椀					⑤打ち豆汁							⑤夏野菜カレー				⑤豚じゃが					⑤じゃがいものポタージュ				
食品名	数量	卵乳 小麦	えかそ 落く びにば 生 オ	くるみ	食品名	数量	t _{SPI}	乳力	ヽえかそ Eびにば	落く花る生み	5	食品名数量		ル ル えがにば 生	くるみ	食品名 数量 g	M	小え 乳麦び	かそ ^発 にば _生	すく さる E み	食品名	数量。	阳乳,	小えか 麦びに	、そ 花 ば 生 み
饮①米(精白米)	72			炊	①米(精白米)	72					炊	1 (精白米) 72			火	炊 ①米(精白米) 72					①ドッグロール	65	Δ	• 4	Δ Δ
②ジョア(プレーン)	125	•			②牛乳(飲用)	206	6	•] '	②牛乳(飲用) 200	6	•		②牛乳(飲用) 206		•			②牛乳(飲用)	206	•		
易③豚もも肉(2cm角切)	40	ΔΔΔ		-	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	5.0) 🛕	#		+	· kts	(ネール) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	0	ΔΔ	_	揚 ③ (冷)きびなご 28	Ħ		Δ	Ħ.	焼 ③ウインナーソーセージ(ドッグ用)	60		Δ	##
でん粉(じゃがいも)	40			扬	± # #/\		1 4	+			- 13%	清洒 ¬——	1	ΔΔ	18	清酒 下味 2	H	Δ		H'	米油(炒焼用)	0.5	H		+
米油	5				育化粉 上新粉(米粉)	5	5				1	食塩 下味 0.	1	+	Ħ	青のり – 0.1	Ħ		Δ	Ħ	三温糖	0.5			
清酒	1	Δ			米油	4	4				1	米油(炒焼用)	1		Ħ	食塩 衣 0.15	Ħ			Ħ	トマトケチャップ (3kg たお		Δ		
三温糖	_ 2			٦,	1111	_		#		+	=	レモン果汁 7 1.	7 .		Ħ	でん粉(じゃがいも) 6					ウスターソース		ΔΔ.	ΔΔΔ	
濃口しょうゆたれ	ι <u> </u>	ΔΔ.	Δ	煮	④つき赤こんにゃく	35	5				1	みりん(本みりん) 0:		Δ	Ħ	米油 5	Ħ				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			世	Ш.
アーモンド(ダイス)	3			Δ	豚もも肉(ミンチ)	3	3 🛕	ΔΔ	\ \ \ \ \ \		1	三温糖 たれ 1.	7				H			۲	令 ④まぐろ(油漬フレーク)レトルト	10	ΔΔ.	Δ	
でん粉(じゃがいも)	0.5				こまつな(生)	3	3				1	淡口しょうゆ _ 1.5	5	•	7	冷 ④鶏ささみほぐし身(水煮) 8	Δ	ΔΔ			きゅうり(生)(滋賀県産)	35			
				-	生おろししょうが	0.1	1		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		1.		#	++++	Н	キャベツ(生) 15	Ħ				ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8	ΔΔ.	ΔΔΔ	Δ Δ
少 ④鶏もも肉(ミンチ)	8	ΔΔΔ			三温糖	1.7	7				冷	命 ④草津メロン(1食用) 80	0		Ħ	緑豆もやし(生) 10	Ħ				食塩	0.1			
洗いごぼう	25				濃口しょうゆ	2.2	2 🛕	Δ	Δ		٦,		#		H	にんじん(皮つき,生) 10	Ħ				こしょう	0.01	ΔΔ.	Δ	
にんじん(皮つき,生)	10				みりん(本みりん)	1	1		\		煮	(5)鶏むね肉(皮なし、2cm角) 10	0			白すりごま 2							+	—	++
青ピーマン(生)	5					—	$oldsymbol{+}$	-			-	たまねぎ(生) 40	0		П	濃口しょうゆ 7 4 2.2	Δ	ΔΦΔ		:	煮 ⑤鶏むね肉(皮なし、2cm角)	8			
濃口しょうゆ	2.5	ΔΔ	Δ	煮	⑤打ち豆	2	2				1	かぼちゃ(皮なし・2cm角) 2:	5		П	三温糖 たれ 0.5	П				たまねぎ(生)	35			
三温糖	1				豆腐(冷・サイコロ)	20)				1	にんじん(皮つき,生) 1!	5		П		\vdash			H	じゃがいも(生)	30			
みりん(本みりん)	1	Δ			油揚げ(冷・短冊切り)	8	3				1	なす(生) 10	0		1	煮 ⑤豚もも肉(スライス) 15	Δ	ΔΔ			にんじん(皮つき,生)	10			
				- 1	たまねぎ(生)	20	ו				1	青ピーマン(生) 8	8		П	じゃがいも(生) 55	П				マッシュルーム(水煮・スライス)	5	Δ		
意 ⑤油揚げ(冷・短冊切り)	8				にんじん(皮つき,生)	8	3				1	(冷)白いんげん豆(ペースト) 10	0 .	ΔΔ		にんじん(皮つき,生) 15					パセリ(乾)	0.5	ΔΔ.	Δ	Δ
たまねぎ(生)	25				青ねぎ(細い物)(草津市産)	3	3				1	カレールウ(アレルゲンフリー) 10	0			たまねぎ(生) 35					(冷)白いんげん豆(ペースト)	10	Δ.	Δ	
さといも(スライス)	10				煮干し(だし用)	3	3		ΔΔ		1	カレールウ中辛(アレルゲンフリー)	2 .	Δ Δ Δ	П	つきこんにゃく 25					スープストック	0.7	Δ Δ	ΔΔΔ	
にんじん(皮つき,生)	10				みそ(国内産)	3	3 🛕	Δ	ΔΔ			純カレ一粉 0.09	5 🛕			(冷)さやいんげん 5					米粉ベシャメルソース	8			
たけのこ水煮(千切り)	5				みそ(滋賀県産)	5	5					食塩 0.0	5			かつお削り節(だし用) 1					食塩	0.05			
青ねぎ(細い物)(草津市産)	3					—	+	-		+	-	ウスターソース 0.3	3 🛕			三温糖 2					こしょう	0.01	Δ Δ	Δ	
かつお削り節(だし用)	2.5											トマトケチャップ(3kg入)	3	Δ		濃口しょうゆ 3	Δ	Δ •						-	
だし用昆布	0.5		ΔΔ		ちくわの米粉青花		:°:	\neg				米油(炒焼用) 0.5	5			淡口しょうゆ 2		•							
淡口しょうゆ	3	•					から						+			みりん(本みりん) 1		Δ						Щ	
食塩	0.2					1こ											Н				ウインナーケチャッ	プソー	-スカ	かけ	
				-	3年~6年	<u> </u>		[1, 2年	1本			
						Ш									Ш		Ш				3年~6年	2本	:	L	
																							П	工	
											_				Ш		ᡌ								
				Ш			\prod				L				Ш		LĪ		Ш				Ш		
	OĦ	今で芸	定する特	定值	材料8品目(卵・乳・小・	麦・ネ	7 %	• か	に・そば	- 茲	扩	生・くるみ)のみ該当筒所に(- /	くをしていまっ	d . ((●=特定原材料 ∧=¬ンダ	∟∟ ≥≥	ネーシ	-コ~)	1 1		L	1 1		

留意点: 〇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。)

〇分量は、小学校4年生のものです。

△=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7月15日(月) 令和6年7月16日(火) ①ごはん ②牛乳 ③鶏肉の塩から揚げ 海の日 ④味付けきゅうり ⑤とうがんのみそ汁 ⑥米粉の豆乳プリンタルト 数量 卵乳表びにば生み 数量 卵乳表びにば生み 数量 卵乳表がにば生み 数量 卵乳表びにば生み 数量 卵乳表がにば生み 食品名 食品名 食品名 食品名 食品名 炊 ①米(精白米) 72 ②牛乳(飲用) 206 • 3 鶏もも肉(皮つき、2.5cm角) 48 0.3 (冷)生おろしにんにく 0.1 下味 生おろししょうが 0.2 Δ 清酒 Δ 1.5 でん粉(じゃがいも) ④きゅうり(生)(滋賀県産) 40 濃口しょうゆ 1.8 △ △ ● △ 0.5 ごま油 ⑤厚揚げ(約2g) とうがん(生) たまねぎ(生) 15 にんじん(皮つき、生) 10 青ねぎ(細い物)(草津市産) ΔΔ 煮干し(だし用) みそ(滋賀県産) みそ(国内産) 3 4 4 4 4 25 ⑥(冷)米粉の豆乳プリンタルト(1食用)

〇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: 〇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。)

〇分量は、小学校4年生のものです。