

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)						
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ごはん							①ごはん							①麦入りごはん													①ごはん							
②牛乳							②牛乳							②ココア牛乳(中学生のみ)													②牛乳							
③こあゆのカレー揚げ							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とりそばの具							
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													⑤五目汁							
⑥米粉の豆乳プリンタルト(中学生のみ)																										⑥納豆(中学生のみ)								
炊							炊							炊												炊								
①米(精白米)	92.16						①米(精白米)	92.16						①米(精白米)	80.384 おむぎ(米粒麦)滋賀県産 9.216												①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					②牛乳(飲用)	206	●					②牛乳(飲用)	206	●											②牛乳(飲用)	206	●					
揚							揚							焼													炒							
③(冷)小あゆ	35.84	△	△	△	△	△	③豚もも肉(2cm角切)	61.44	△	△	△			③(冷)さば切身	70			△	△							③鶏もも肉(ミンチ)	51.2	△	△	△				
生おろししょうが	0.128			△			塩こうじ	3.84	△	△	△	△		食塩	0.384											たけのこ水煮(千切り)	12.8							
清酒	1.92			△			(冷)生おろしにんにく	0.256	△	△	△	△		清酒	1.28			△								(冷)さやいんげん	10.24							
食塩	0.192						生おろししょうが	0.256	△	△	△	△		米油(炒焼用)	1.28											生おろししょうが	0.256			△				
でん粉(じゃがいも)	12.8						清酒	1.28			△			たまねぎ(生)	10.24											清酒	1.92			△				
純カレー粉	0.384	△	△	△	△	△	でん粉(じゃがいも)	10.24						三温糖	0.64											みりん(本みりん)	1.28			△				
米油	6.4						米油	6.4						濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△							三温糖	2.56							
冷							冷							冷												濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△			
④こまつな(生)	19.2						④きゅうり(生)(滋賀県産)	44.8						④切り干し大根	5.12												④(冷)むき枝豆	6.4		△				
緑豆もやし(生)	32						乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△	にんじん(皮つき, 生)	10.24											たまねぎ(生)	12.8							
にんじん(皮つき, 生)	6.4						酢	1.92				△		さつま揚げ(カット)	12.8	△										にがうり(スライス)	2.56							
三温糖	0.64						三温糖	1.536						(冷)さやいんげん	6.4											かぼちゃ(皮つき・千切り)	12.8							
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		食塩	0.128						かつお削り節(だし用)	0.64											焼きちくわ(5mmカット)	5.12	△						
花かつお	1.024						淡口しょうゆ	1.92				●		三温糖	1.28											食塩	0.256							
煮							煮							煮												薄力粉(1等)	8.96			●				
⑤豚もも肉(スライス)	25.6	△	△	△			⑤鶏もも肉(皮つき, 2cm角)	12.8						⑤豆腐(冷・サイコロ)	44.8												米粉(1等)	8.96						
さつまいも(皮つき・1.5cm角)	25.6						たまねぎ(生)	38.4						油揚げ(冷・短冊切り)	12.8												たまねぎ(生)	38.4						
たまねぎ(生)	12.8						はくさい(生)	51.2						油揚げ(冷・短冊切り)	12.8												にんじん(皮つき, 生)	12.8						
にんじん(皮つき, 生)	10.24						緑豆もやし(生)	19.2						たまねぎ(生)	19.2												オクラ(生)	3.84						
洗いごぼう	6.4						焼き豆腐	25.6				△		にんじん(皮つき, 生)	10.24												かつお削り節(だし用)	3.2						
えのきたけ(生)	6.4						つきこんにゃく	19.2						にんじん(皮つき, 生)	12.8												だし用昆布	0.64			△	△		
青ねぎ(細い物)(草津市産)	3.84						にんじん(皮つき, 生)	12.8						にんじん(皮つき, 生)	10.24												食塩	0.384						
煮干し(だし用)	3.84					△	青ねぎ(太い物)(草津市産)	6.4						かつお削り節(だし用)	1.28												淡口しょうゆ	3.84			●			
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	かつお削り節(だし用)	1.28						清酒	1.28				△								⑤星型かまぼこ(黄色)	10.24			△			
みそ(滋賀県産)	6.4						清酒	1.28				△		三温糖	3.84												米粉麺	7.68						
煮							濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△		濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△								たまねぎ(生)	38.4						
⑥(冷)米粉の豆乳プリンタルト(1食用)	25						淡口しょうゆ	2.56				●		煮干し(だし用)	3.84				△	△							にんじん(皮つき, 生)	12.8						
														みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△								オクラ(生)	3.84					
														みそ(滋賀県産)	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			●			
																												⑥(冷)セタゼリー(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:

○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7月8日(月)										令和6年7月9日(火)										令和6年7月10日(水)																													
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赤こんにやくのそぼろ煮 ⑤打ち豆汁 ⑥近江米ムース(中学生のみ)										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																													
食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	そば	かに	えび	花生	くるみ
炊 ①米(精白米)	92.16									炊 ①米(精白米)	92.16									炊 ①米(精白米)	92.16																												
煮 ②ジョア(プレーン)	125	●								煮 ②牛乳(飲用)	206	●								煮 ②牛乳(飲用)	206	●																											
揚 ③豚もも肉(2cm角切)	61.44	△	△	△						揚 ③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△								揚 ③(冷)ホキ切身	70		△	△																									
でん粉(じゃがいも)	10.24									青花粉	0.128									清酒	1.28		△																										
米油	6.4									上新粉(米粉)	6.4									食塩	0.128																												
清酒	1.28		△							米油	5.12									米油(炒焼用)	1.28																												
三温糖	2.56									④つき赤こんにやく	44.8									レモン果汁	2.176		△																										
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△					豚もも肉(ミンチ)	10.24	△	△	△						みりん(本みりん)	0.256		△																										
アーモンド(ダイス)	3.84	△	△	△	△	△	△	△	△	こまつな(生)	3.84									三温糖	2.176																												
でん粉(じゃがいも)	0.64									生おろししょうが	0.128		△							淡口しょうゆ	1.92		●																										
炊 ④鶏もも肉(ミンチ)	10.24	△	△	△						三温糖	2.176									冷 ④草津メロン(1食用)	80																												
洗いごぼう	32									濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△					煮 ⑤牛もも肉(スライス)	19.2	△	△	△																									
にんじん(皮つき, 生)	12.8									みりん(本みりん)	1.28		△							たまねぎ(生)	51.2		△	△																									
青ピーマン(生)	6.4									⑤打ち豆	2.56									かぼちゃ(皮なし・2cm角)	32																												
濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△					豆腐(冷・サイコロ)	25.6									にんじん(皮つき, 生)	19.2																												
三温糖	1.28									油揚げ(冷・短冊切り)	10.24									なす(生)	12.8																												
みりん(本みりん)	1.28		△							たまねぎ(生)	25.6									青ピーマン(生)	10.24																												
煮 ⑤油揚げ(冷・短冊切り)	10.24									にんじん(皮つき, 生)	10.24									(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8	△	△																										
たまねぎ(生)	32									青ねぎ(細い物)(草津市産)	3.84									カレールー(アレルギーフリー)	12.8																												
さといも(スライス)	12.8									煮干し(だし用)	3.84				△	△				カレールー中辛(アレルギーフリー)	2.56	△	△			△																							
にんじん(皮つき, 生)	12.8									みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△				純カレー粉	0.064	△	△	△	△	△																							
たけのこ水煮(千切り)	6.4									みそ(滋賀県産)	6.4									食塩	0.064																												
青ねぎ(細い物)(草津市産)	3.84									⑥(冷)近江米ムース(1食用)	40	△	△	△						ウスターソース	0.384	△	△	△	△	△																							
かつお削り節(だし用)	3.2																			トマトケチャップ(3kg入)	3.84	△																											
だし用昆布	0.64			△	△															米油(炒焼用)	0.64																												
淡口しょうゆ	3.84		●																																														
食塩	0.256																																																

ちくわの米粉青花天ぷら
中学生・・・2こです

○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)のみ該当箇所にて●・△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。)