

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8月29日(木)						令和6年8月30日(金)														
						①麦入りごはん ②飲むヨーグルト(いちご) ③豚肉のレモンソースがけ ④きゅうりとツナのマヨネーズあえ ⑤夏野菜のカレー						①ごはん ②牛乳 ③鮭の塩焼き ④ひじきの炒め煮 ⑤豚汁 ⑥手巻きのみ														
食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	花生	くるみ
									炊 ①米(精白米)	62.8								炊 ①米(精白米)	72							
									炊 おおむぎ(米粒表)滋賀県産	7.2			△													
									※ ②ジョア(いちご)	125			●													
									揚 ③豚もも肉(2cm角切)	45	△	△	△					焼 ③(冷)しろさけ切身	50							
									清酒	1			△	△				食塩	0.3							
									生おろししょうが	0.1			△					清酒	1			△				
									でん粉(じゃがいも)	10								米油(炒焼用)	1.5							
									米油	5																
									レモン果汁	1.5		△						煮 ④鶏むね肉(皮つき、1cm角)	20							
									みりん(本みりん)	0.2			△					にんじん(皮つき、生)	5							
									三温糖	1.5								つきこんにゃく	5							
									淡口しょうゆ	2			●					(冷)さやいんげん	5							
									食塩	0.1								ひじき	1.5			△	△			
																		米油(炒焼用)	0.5							
									冷 ④きゅうり(生)	30								三温糖	1.5							
									まぐろ(油漬フレーク)レトルト	5	△	△	△					濃口しょうゆ	2	△	△	●	△			
									ノンエッグマヨネーズ(1kg)	5	△	△	△	△	△	△		みりん(本みりん)	0.5			△				
									淡口しょうゆ	0.5			●													
									食塩	0.1								煮 ⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△				
																		たまねぎ(生)	10							
									煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	20								だいこん(根、皮つき、生)	20							
									たまねぎ(生)	40								にんじん(皮つき、生)	10							
									かぼちゃ(皮つき・2cm角)	20								洗いごぼう	5							
									なす(生)	10								乾燥わかめ(カット)	0.5			△	△			
									にんじん(皮つき、生)	10								煮干し(だし用)	3			△	△			
									青ピーマン(生)	5								みそ(滋賀県産)	5							
									(冷)白いんげん豆(ペースト)	10	△	△						みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△		
									カレールウ(アレルギーフリー)	10																
									カレールウ中辛(アレルギーフリー)	2		△	△					⑥手巻きのみ(1食用)	2			△	△	△		
									トマトケチャップ(3kg入)	3		△														
									ウスターソース	0.3	△	△	△	△	△											
									純カレー粉	0.1	△	△	△	△	△											
									食塩	0.01																

○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・花生・くるみ)のみ該当箇所●・△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・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。

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9月2日(月)	令和6年9月3日(火)	令和6年9月4日(水)	令和6年9月5日(木)	令和6年9月6日(金)
①ごはん ②牛乳 ③ハンバーグ和風ソース ④じゃこビー炒め ⑤のっぺい汁 ⑥さつまいもと栗のタルト	①ごはん ②牛乳 ③ししゃも揚げ ④きゅうりのポン酢あえ ⑤じゃがいものうま煮	①ごはん ②牛乳 ③さつまいもの米粉天ぷら ④豚肉とごぼうのしぐれ煮 ⑤とうがんのみそ汁	①ごはん ②牛乳 ③テジブルコギ ④チンゲン菜のナムル ⑤豆腐のチゲ風煮	①ごはん ②牛乳 ③あじの南蛮漬け ④白菜と壬生菜のゆかり和え ⑤がんもどきと野菜の煮物
食品名	食品名	食品名	食品名	食品名
①米(精白米)	①米(精白米)	①米(精白米)	①米(精白米)	①米(精白米)
②牛乳(飲用)	②牛乳(飲用)	②牛乳(飲用)	②牛乳(飲用)	②牛乳(飲用)
③(冷)オールポークハンバーグ	③(冷)からふとししゃも	③さつまいも(斜め輪切・20g)	③豚もも肉(厚目短冊)	③(冷)あじ切身
米油(炒焼用)	清酒	食塩	たまねぎ(生)	清酒
たまねぎ(生)	下味	上新粉(米粉)	にら(生)	でん粉(じゃがいも)
三温糖	でん粉(じゃがいも)	米油	(冷)生おろしにんにく	米油
みりん(本みりん)	米油		濃口しょうゆ	たまねぎ(生)
濃口しょうゆ	④きゅうり(生)	④豚もも肉(スライス)	三温糖	酢
でん粉(じゃがいも)	だいこん(根、皮つき、生)	洗いごぼう	みりん(本みりん)	レモン果汁
④キャベツ(生)	酢	つきこんにやく	こしょう	食塩
青ピーマン(生)	たれ	(冷)さやいんげん	米油(炒焼用)	ごま油
(冷)ちりめんじゃこ	淡口しょうゆ	生おろししょうが	④チンゲンサイ(生)	
三温糖	三温糖	三温糖	にんじん(皮つき、生)	④はくさい(生)
濃口しょうゆ	⑤豚もも肉(スライス)	清酒	(冷)生おろしにんにく	壬生菜(生)草津市産
食塩	じゃがいも(生)	濃口しょうゆ	三温糖	ゆかり粉
ごま油	たまねぎ(生)	みりん(本みりん)	淡口しょうゆ	食塩
⑤だいこん(根、皮つき、生)	にんじん(皮つき、生)	⑤油揚げ(冷・短冊切り)	ごま油	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)
さといも(スライス)	つきこんにやく	とうがん(生)	ごま(いり)	にんじん(皮つき、生)
にんじん(皮つき、生)	ぶなしめじ(生)	たまねぎ(生)	⑤豆腐(冷・サイコロ)	(冷)がんもどき
つきこんにやく	(冷)さやいんげん	にんじん(皮つき、生)	鶏むね肉(皮つき、2cm角)	だいこん(根、皮つき、生)
青ねぎ(細い物)草津市産	かつお削り節(だし用)	えのきたけ(生)	はくさい(生)	(冷)里芋
かつお削り節(だし用)	三温糖	青ねぎ(細い物)草津市産	だいこん(根、皮つき、生)	(冷)さやいんげん
だし用昆布	濃口しょうゆ	煮干し(だし用)	えのきたけ(生)	かつお削り節(だし用)
淡口しょうゆ	淡口しょうゆ	みそ(滋賀県産)	青ねぎ(太い物)草津市産	三温糖
食塩	みりん(本みりん)	みそ(国内産)	中華の素	濃口しょうゆ
でん粉(じゃがいも)			清酒	淡口しょうゆ
⑥(冷)お米deさつまいもと栗のタルト(1食用)	ししゃも揚げ 1, 2年 1尾 3年~6年 2尾	さつまいもの米粉天ぷら 1, 2年 1枚 3年~6年 2枚	みそ(国内産)	清酒
			赤みそ	みりん(本みりん)
			豆板醤(1kg入)	

○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。

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9月9日(月)										令和6年9月10日(火)										令和6年9月11日(水)										令和6年9月12日(木)										令和6年9月13日(金)																				
①栗ごはん ②牛乳 ③とり肉と秋なすのみそだれがけ ④ほうれん草とえのきのあえもの ⑤菊型かまぼこと米粉麺のすまし汁 ⑥なし										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④小松菜のごま酢あえ ⑤五目汁										①ごはん ②牛乳 ③きびなごのカレー揚げ ④キャベツときゅうりのごまあえ ⑤とりのすき焼き煮										①ごはん ②牛乳 ③豚肉のしょうが焼き ④白菜の煮浸し ⑤鶏肉とさつまいものうま煮										①黒糖パン ②牛乳 ③さわらの香草焼き ④ごぼうサラダ ⑤コンソメスープ																				
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											
①米(精白米)	62									①米(精白米)	72										①米(精白米)	72									①米(精白米)	72									①黒糖パン	65	●	●	●	●	△	△	△	△										
むき栗ダイスカット	10									②牛乳(飲用)	206	●									②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●																	
食塩	0.5									③厚揚げ(約10g)	50										③(冷)きびなご	30					△	△			③豚もも肉(厚目短冊)	45	△	△	△						③(冷)さわら切身	50					△													
②牛乳(飲用)	206	●								米油	5										生おろししょうが	0.1					△				たまねぎ(生)	15									パジル(粉)	0.03	△	△	△	△				△										
③鶏むね肉(皮つき、2cm角)	45									鶏もも肉(ミンチ)	10										清酒	1.5					△				生おろししょうが	0.2					△				(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△				△										
なす(生)	8									青ねぎ(細い物)草津市産	2										純カレー粉	0.3	△	△	△	△	△	△			清酒	2					△				食塩	0.2																		
清酒	下味	1			△					生おろししょうが	0.3					△					食塩	0.2									濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△					ぶどう酒(白)	2																		
でん粉(じゃがいも)	10									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△				でん粉(じゃがいも)	10									米油(炒焼用)	1.5									米油(炒焼用)	1.5																		
米油	5									三温糖	1										米油	5																																						
みそ(国内産)	2.4	△	△	△	△	△	△			清酒	0.5					△					④キャベツ(生)	20									④きょうな(水菜)草津市産	5									④洗いごぼう	15																		
生おろししょうが	0.1					△				みりん(本みりん)	1.5					△					きゅうり(生)	10									はくさい(生)	35									きゅうり(生)	7																		
清酒	たれ	1			△					でん粉(じゃがいも)	0.07										にんじん(皮つき、生)	10									さつま揚げ(カット)	5	△								(冷)とうもろこし	5	△	△	△															
三温糖	1.5									④こまつな(生)	30										白すりごま	2									かつお削り節(だし用)	0.5									にんじん(皮つき、生)	5																		
みりん(本みりん)	0.5					△				にんじん(皮つき、生)	10										三温糖	0.3									白すりごま	1									濃口しょうゆ	1.5	△	△	△	△					ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6	△	△	△	△	△	△	△	△
④ほうれんそう(生)	25									酢	1.5					△					濃口しょうゆ	0.8	△	△	●	△					酢	0.5					△				⑤ベーコン(シヨルダー)	5	△	△	△															
にんじん(皮つき、生)	10									三温糖	1.5					たれ					淡口しょうゆ	1					●				食塩	0.07									キャベツ(生)	20																		
えのきたけ(味付)	5					●				白すりごま	1										淡口しょうゆ	1					●				たまねぎ(生)	20																												
濃口しょうゆ	1	△	△	●	△					⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	20										⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	15	△	△	△						角切りこんにやく(1.5cm角)	15																												
⑤菊型かまぼこ	5					△				たまねぎ(生)	40										だいこん(根、皮つき、生)	20									さつまいも(皮つき、2cm角)	40																												
米粉麺	5									焼き豆腐	30					△					つきこんにやく	10									ぶなしめじ(生)	10																												
たまねぎ(生)	25									洗いごぼう	10										青ねぎ(太い物)草津市産	10									(冷)さやいんげん	5					△																							
にんじん(皮つき、生)	10									にんじん(皮つき、生)	20										かつお削り節(だし用)	1.2									かつお削り節(だし用)	1								△																				
ぶなしめじ(生)	5									つきこんにやく	20										みりん(本みりん)	1					△				パセリ(乾)	0.3	△	△	△					△																				
青ねぎ(細い物)草津市産	5									青ねぎ(太い物)草津市産	10										清酒	1					△				スープストック	1.5	△	△	△	△	△			△																				
かつお削り節(だし用)	2.5									かつお削り節(だし用)	2.5										三温糖	2									食塩	0.05																												
だし用昆布	0.5					△	△			だし用昆布	0.5					△	△				濃口しょうゆ	3	△	△	●	△					こしょう	0.01	△	△	△																									
清酒	1					△				淡口しょうゆ	3					●					淡口しょうゆ	2					●																																	
食塩	0.3									食塩	0.3										清酒	1					△																																	
淡口しょうゆ	3					●															みりん(本みりん)	1					△																																	
⑥日本なし(1食用)	50																																																											

○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●・△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。

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9月16日(月)						令和6年9月17日(火)						令和6年9月18日(水)						令和6年9月19日(木)						令和6年9月20日(金)											
敬老の日						敬老の日						敬老の日						敬老の日						敬老の日											
食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	食品名	数量	卵	乳	小麦	そば	くるみ	
①米(精白米)	72						①米(精白米)	72						①米(精白米)	72						①米(精白米)	72						①米(精白米)	62.8						
②牛乳(飲用)	206		●				②牛乳(飲用)	206		●				②牛乳(飲用)	206		●				②牛乳(飲用)	206		●				おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2			△			
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50						③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50						③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50						③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50						③鶏もも肉(ミンチ)	45						
生おろししょうが	0.15				△		食塩	0.1						青花粉	0.06						衣	0.06						たまねぎ(生)	15						
清酒	1				△		こしょう	0.01			△	△	△	清酒	1			△			下味	0.01						青ピーマン(生)	5						
濃口しょうゆ	0.5				△	△	濃口しょうゆ	0.5			△	△	△	米油	5						米油	5						(冷)生おろしにんにく	0.1			△	△	△	△
米油(炒焼用)	1						米油	5						三温糖	2						たれ	0.5						生おろししょうが	0.1			△			
濃口しょうゆ	1.8				△	△	三温糖	2						濃口しょうゆ	2						みりん(本みりん)	0.5			△			バジル(粉)	0.02			△	△	△	△
三温糖	1.5						濃口しょうゆ	2				△	△	△	みりん(本みりん)	1				たれ	1			△			純カレー粉	0.1			△	△	△	△	
みりん(本みりん)	0.5				△		アーモンド(ダイス)	1			△	△	△	みりん(本みりん)	1						でん粉(じゃがいも)	0.3						こしょう	0.01			△	△	△	△
でん粉(じゃがいも)	0.3						でん粉(じゃがいも)	0.5						花かつお	0.6						④キャベツ(生)	30						米油(炒焼用)	1						
④キャベツ(生)	30						④はくさい(生)	35						食塩	0.01						にんじん(皮つき、生)	10						濃口しょうゆ	3			△	△	●	△
にんじん(皮つき、生)	10						まぐろ(油漬フレーク)レトルト	8			△	△	△	⑤打ち豆	2						三温糖	0.5						食塩	0.1						
三温糖	0.5						壬生菜(生)草津市産	5						油揚げ(冷・短冊切り)	8						たれ	1.5			●			清酒	1.5			△			
淡口しょうゆ	1.5						塩昆布	1				●	△	豆腐(冷・サイコロ)	20						花かつお	0.5						みりん(本みりん)	1			△			
花かつお	0.5						食塩	0.01						青ねぎ(細い物)草津市産	5						⑤豚もも肉(ミンチ)	10			△	△	△	みそ(滋賀県産)	5						
⑤豚もも肉(ミンチ)	10				△	△	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	10						煮干し(だし用)	3						(冷)里芋	50						みそ(国内産)	5			△	△	△	△
(冷)里芋	50						だいこん(根、皮つき、生)	15						にんじん(皮つき、生)	10						厚揚げ(約10g)	30						濃口しょうゆ	1			△	△	●	△
厚揚げ(約10g)	30						たまねぎ(生)	10						たけのこ水煮(千切り)	10						にんじん(皮つき、生)	20						三温糖	2						
にんじん(皮つき、生)	20						にんじん(皮つき、生)	10						干しいたけ(千切り)	0.2						角切りこんにやく(1.5cm角)	20						清酒	1			△			
角切りこんにやく(1.5cm角)	20						干しいたけ(千切り)	0.2						洗いごぼう	5						(冷)さやいんげん	5						みそ(国内産)	5			△	△	△	△
(冷)さやいんげん	5						洗いごぼう	5						青ねぎ(細い物)草津市産	5						かつお削り節(だし用)	1						濃口しょうゆ	1			△			
かつお削り節(だし用)	1						青ねぎ(細い物)草津市産	5						かつお削り節(だし用)	2.5						みそ(国内産)	5						三温糖	2						
みそ(国内産)	5						かつお削り節(だし用)	2.5						だし用昆布	0.5						かつお削り節(だし用)	1						清酒	1			△			
濃口しょうゆ	1						だし用昆布	0.5						淡口しょうゆ	3						みそ(国内産)	3						みりん(本みりん)	1.5			△			
三温糖	2						淡口しょうゆ	3						食塩	0.3						みりん(本みりん)	1.5						みそ(滋賀県産)	5						
清酒	1						食塩	0.3													かつお削り節(だし用)	1						みそ(国内産)	3			△	△	△	△
みりん(本みりん)	1.5																				みそ(国内産)	3						みそ(国内産)	3			△	△	△	△
⑥(冷)月見ゼリー(1食用)	28				△	△															みそ(国内産)	3						みそ(国内産)	3			△	△	△	△

ちくわの米粉青花天ぶら
1, 2年 1本
3年~6年 2本

○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●・△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。

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9月23日(月)							令和6年9月24日(火)							令和6年9月25日(水)							令和6年9月26日(木)							令和6年9月27日(金)							
振替休日																																			
食品名	数量g	卵乳	小麦	そば	かき	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	そば	かき	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	そば	かき	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	そば	かき	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	そば	かき	花生	
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米(精白米)	62.8					
	②ジョア(プレーン)	125	●					②牛乳(飲用)	206	●					②牛乳(飲用)	206	●					②牛乳(飲用)	206	●					おむぎ(米粒麦)滋賀県産	7.2				△	
	③さつまいも(皮つき・2cm角)	50						③(冷)さば切身	50			△△			③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	50						③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	45						②牛乳(飲用)	206	●				
	米油	5						清酒	1			△			食塩	0.1						清酒	1		△	△			米油(炒焼用)	3					
	三温糖	5						米油(炒焼用)	1			△			こしょう	0.01	△	△	△			清酒	1			△			濃口しょうゆ	0.1	△	△	△	△	
	濃口しょうゆ	0.1	△	△	●	△		生おろししょうが	0.2			△			清酒	1			△			米油(炒焼用)	2						でん粉(じゃがいも)	10					
	でん粉(じゃがいも)	0.5						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		米油	5						(冷)生おろしにんじん	0.1	△	△	△	△		三温糖	1.2					
	④春雨 カット	3						三温糖	1.5						青ねぎ(細い物)草津市産	3						濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		みりん(本みりん)	1		△			
	きゅうり(生)	25						でん粉(じゃがいも)	0.3						生おろししょうが	0.1			△			三温糖	2						みりん(本みりん)	1			△		
	鶏ささみほぐし身(水煮)	5	△	△	△			④洗いごぼう	20						三温糖	2				たれ		濃口しょうゆ	2	△	△	●	△		でん粉(じゃがいも)	0.2					
	三温糖	1						さつま揚げ(カット)	5	△					青ねぎ(細い物)草津市産	3						でん粉(じゃがいも)	0.2						④じゃがいも(生)	30					
	酢	1.5				△		青ピーマン(生)	5						青ねぎ(細い物)草津市産	3						きゅうり(生)	10						きゅうり(生)	10					
	淡口しょうゆ	1.5				●		にんじん(皮つき、生)	10						生おろししょうが	0.1			△			にんじん(皮つき、生)	10						にんじん(皮つき、生)	10					
	ごま油	0.5						濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△		三温糖	0.5						ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7	△	△	△	△	△		食塩	0.1				
	⑤豆腐(冷・サイコロ)	70						三温糖	1						淡口しょうゆ	1.8				●		こしょう	0.01	△	△	△									
	豚もも肉(ミンチ)	10	△	△	△			みりん(本みりん)	1			△			⑤豚もも肉(スライス)	15	△	△	△			⑤豚もも肉(スライス)	8	△	△	△									
	たまねぎ(生)	30						米油(炒焼用)	0.5						だいこん(根、皮つき、生)	55						にんじん(皮つき、生)	20												
	にんじん(皮つき、生)	20						⑤ぶなしめじ(生)	5						たまねぎ(生)	20						たまねぎ(生)	20												
	たけのこ水煮(千切り)	10						えのきたけ(生)	7						にんじん(皮つき、生)	20						たまねぎ(生)	55												
	にら(生)	5						たまねぎ(生)	25						厚揚げ(約2g)	10						マッシュルーム(水煮・スライス)	3				△								
	干しいたけ(千切り)	0.5						厚揚げ(約2g)	10						青ねぎ(細い物)草津市産	5						(冷)グリーンピース	3												
	生おろししょうが	0.1				△		青ねぎ(細い物)草津市産	5						煮干し(だし用)	3				△△		(冷)白いんげん豆(ペースト)	8			△	△								
	中華の素	0.5	△	△	△	△	△		みそ(滋賀県産)	5					みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△		ハヤシルウ(低アレルギー)	12	△	△	△								
	三温糖	1						みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△		濃口しょうゆ	4	△	△	●	△		食塩	0.3											
	赤みそ	4													淡口しょうゆ	1				●		こしょう	0.02	△	△	△									
	食塩	0.05													みりん(本みりん)	1				△		ウスターソース	0.5	△	△	△	△	△							
	濃口しょうゆ	2	△	△	●	△																トマトケチャップ(3kg入)	1.5			△									
	豆板醤(1kg入)	0.1																																	
	でん粉(じゃがいも)	1																																	

○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●・△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。

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9月30日(月)																																							
①ごはん																																							
②牛乳																																							
③焼きとり																																							
④味つけきゅうり																																							
⑤豚じゃが																																							
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	花生	くるみ	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	花生	くるみ
炊	①米(精白米)	72																																					
	②牛乳(飲用)	206	●																																				
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	45																																					
	白ねぎ(生)	5																																					
	生おろししょうが	0.1			△																																		
	清酒	1			△																																		
	濃口しょうゆ	3	たれ	△	△	●	△																																
	三温糖	0.8																																					
	みりん(本みりん)	1			△																																		
	米油(炒焼用)	2																																					
冷	④きゅうり(生)	40																																					
	濃口しょうゆ	2	たれ	△	△	●	△																																
	ごま油	0.8																																					
煮	⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△																																		
	にんじん(皮つき、生)	20																																					
	たまねぎ(生)	40																																					
	つきこんにやく	25																																					
	じゃがいも(生)	55																																					
	(冷)さやいんげん	5																																					
	かつお削り節(だし用)	1																																					
	三温糖	2.5																																					
	濃口しょうゆ	4	△	△	●	△																																	
	淡口しょうゆ	1			●																																		
	みりん(本みりん)	1			△																																		

○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・花生・くるみ)のみ該当箇所●・△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・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。