

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8月27日(火)						令和6年8月28日(水)						令和6年8月29日(木)						令和6年8月30日(金)											
		①ごはん ②牛乳 ③とり肉のマスタード焼き ④キャベツときゅうりのサラダ ⑤ピーフンチャー ⑥巨峰						①ごはん ②牛乳 ③たらの磯辺揚げ ④じゃがいものそぼろ煮 ⑤まいたけのすまし汁						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手巻きのり											
食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	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						炊	①米(精白米)	92.16						炊	①米(精白米)	80.384						炊	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	●				
	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64						揚	③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	64						揚	③鶏もも肉(2cm角切)	57.6	△	△	△				揚	③(冷)しろさけ切身	70				
	たまねぎ(生)	12.8							清酒	1.28		△					清酒	1.28		△					食塩	0.384					
	清酒	2.56							青のり	0.128			△	△			清酒	1.28		△					清酒	1.28		△			
	からし(粒入りマス)	1.92							食塩	0.192							生おろししょうが	0.128		△					下味	1.28					
	米油(炒焼用)	1.92							でん粉(じゃがいも)	12.8							でん粉(じゃがいも)	12.8							でん粉(炒焼用)	1.92					
	濃口しょうゆ	1.92							米油	6.4							米油	6.4							米油(炒焼用)	0.64					
	みりん(本みりん)	1.28							④豚もも肉(ミンチ)	25.6	△	△	△				レモン果汁	1.92		△					三温糖	1.92					
	④キャベツ(生)	25.6						煮	生おろししょうが	0.256			△				みりん(本みりん)	0.256		△					三温糖	1.92					
	きゅうり(生)	25.6							じゃがいも(生)	44.8							三温糖	1.92		●					淡口しょうゆ	2.56					
	(冷)とうもろこし	6.4							(冷)さやいんげん	6.4							淡口しょうゆ	2.56		●					食塩	0.128					
	フレンチドレッシング	6.4							かつお削り節(だし用)	0.64							食塩	0.128							食塩	0.128					
	食塩	0.128							濃口しょうゆ	3.2		△	△	●	△		冷	④きゅうり(生)	38.4							濃口しょうゆ	2.56				
	⑤牛もも肉(2cm角切)	38.4	△	△	△			煮	三温糖	1.92							まぐろ(油漬フレック)レトルト	6.4	△	△	△				ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6.4	△	△	△	△	△
	にんじん(皮つき、生)	19.2							みりん(本みりん)	0.64			△				ノンエッグマヨネーズ(1kg)	6.4	△	△	△	△	△		淡口しょうゆ	0.64					
	たまねぎ(生)	51.2							⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	19.2							淡口しょうゆ	0.64		●					食塩	0.128					
	マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4							まいたけ(生)	12.8							煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	25.6						たまねぎ(生)	51.2					
	(冷)グリーンピース	6.4							えのきたけ(生)	6.4							たまねぎ(生)	51.2						かぼちゃ(皮つき、2cm角)	25.6						
	(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24							にんじん(皮つき、生)	12.8							なす(生)	12.8						にんじん(皮つき、生)	12.8						
	ハヤシルウ(低アレルギー)	15.36	△	△	△				焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	12.8		△					にんじん(皮つき、生)	12.8						洗いごぼう	6.4						
	食塩	0.384							たまねぎ(生)	25.6							乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△		乾燥わかめ(カット)	0.64					
	こしょう	0.0256							干しいたけ(千切り)	0.128							煮干し(だし用)	3.84				△	△		煮干し(だし用)	3.84					
	ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△		かつお削り節(だし用)	3.2							みそ(滋賀県産)	6.4						みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△		
	トマトケチャップ(3kg入)	1.92							だし用昆布	0.64				△	△		⑥手巻きのり(1食用)	3						⑥手巻きのり(1食用)	3			△	△	△	
	⑥巨峰(1食用・2粒入)	30							淡口しょうゆ	3.84				●																	
									食塩	0.384																					

○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。)

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じゃこピー炒め 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がんとどきと野菜の煮物													
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そば	落	くる	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そば	落	くる	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そば	落	くる	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そば	落	くる	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そば	落	くる				
炊										炊										炊										炊										炊													
①米(精白米)	92.16									①米(精白米)	92.16										①米(精白米)	92.16									①米(精白米)	92.16									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	●								②牛乳(飲用)	206	●										
③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△					③(冷)からふとししゃも	40				△	△					③さつまいも(斜め輪切・20g)	60									③豚もも肉(厚目短冊)	64	△	△	△						③(冷)あじ切身	70							△				
米油(炒焼用)	1.28									清酒	1.28				△						食塩	0.128									たまねぎ(生)	6.4									清酒	1.28							△				
たまねぎ(生)	10.24									でん粉(じゃがいも)	12.8										上新粉(米粉)	6.4									にら(生)	2.56									でん粉(じゃがいも)	12.8											
三温糖	0.64									米油	6.4										米油	6.4									(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△					米油	6.4											
みりん(本みりん)	1.28			△						④きゅうり(生)	19.2										④豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△						濃口しょうゆ	2.56	△	△	△	△					濃口しょうゆ	2.56	△	△	△	△							
濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△					だいこん(根、皮つき、生)	32										洗いごぼう	19.2									みりん(本みりん)	0.64				△					つきこんにやく	19.2											
でん粉(じゃがいも)	0.64									酢	0.64				△						つきこんにやく	19.2									濃口しょうゆ	0.0128	△	△	△						濃口しょうゆ	1.28				●							
④キャベツ(生)	38.4									レモン果汁	0.256				△						(冷)さやいんげん	6.4									三温糖	0.768									生おろししょうが	0.256					△						
青ピーマン(生)	6.4									食塩	0.128										三温糖	1.28									三温糖	0.64									濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△							
(冷)ちりめんじゃこ	1.28					△	△			淡口しょうゆ	1.28										みりん(本みりん)	0.64					△				みりん(本みりん)	0.64					△				ごま油	0.64											
三温糖	0.384									⑤豚もも肉(スライス)	19.2	△	△	△							油揚げ(冷・短冊切り)	6.4									⑤油揚げ(冷・短冊切り)	6.4									ごま油	0.64											
濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△					じゃがいも(生)	70.4										とうがん(生)	19.2									とうがん(生)	19.2									ごま(いり)	1.28											
食塩	0.064									たまねぎ(生)	38.4										たまねぎ(生)	25.6									⑤豆腐(冷・サイコロ)	76.8									ごま(いり)	1.28											
ごま油	0.64									にんじん(皮つき、生)	25.6										とうがん(生)	19.2									鶏むね肉(皮つき、2cm角)	19.2									⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2							△	△	△	△	△
⑤だいこん(根、皮つき、生)	32									つきこんにやく	32										たまねぎ(生)	25.6									(冷)生おろしにんにく	0.064	△	△	△	△					にんじん(皮つき、生)	25.6											
さといも(スライス)	19.2									ぶなしめじ(生)	12.8										にんじん(皮つき、生)	19.2									三温糖	0.384									濃口しょうゆ	5.12	△	△	●	△							
にんじん(皮つき、生)	12.8									(冷)さやいんげん	6.4										濃口しょうゆ	2.56									濃口しょうゆ	5.12	△	△	●	△					淡口しょうゆ	1.28											
つきこんにやく	12.8									かつお削り節(だし用)	1.28										みそ(滋賀県産)	6.4					△	△			濃口しょうゆ	1.28									みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△					
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4									三温糖	2.56										みそ(滋賀県産)	6.4					△	△			濃口しょうゆ	1.28									みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△					
かつお削り節(だし用)	3.2									濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△						みそ(国内産)	6.4									濃口しょうゆ	1.28									赤みそ	2.56											
だし用昆布	0.64					△	△			淡口しょうゆ	2.56										みそ(国内産)	6.4									みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△			豆板醤(1kg入)	0.256											
淡口しょうゆ	3.84					●				みりん(本みりん)	1.28					△					みそ(国内産)	6.4									みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△															
食塩	0.384																				中華の素	1.28	△	△	△	△	△	△		△																							
でん粉(じゃがいも)	1.024																				清酒	1.28					△																										
⑥(冷)お米dsさつまいもと栗のタルト(1食用)	30																			みそ(国内産)	1.28					△																											
																				赤みそ	2.56																																
																				豆板醤(1kg入)	0.256																																

○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。)

ししゃも揚げ
中学生・・・2尾です

さつまいもの米粉天ぷら
中学生・・・3枚です

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																																																																																																					
食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	食品名	数量g	卵乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ																																																														
炊						炊						炊						炊						炊																																																																													
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)																																																																													
焼						焼						揚						揚						炒																																																																													
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)						③鶏もも肉(皮つき、2cm角)						③鶏もも肉(2cm角切)						③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)						③鶏もも肉(ミンチ)																																																																													
生おろししょうが						生おろししょうが						食塩						青花粉						たまねぎ(生)																																																																													
清酒						清酒						こしょう						上新粉(米粉)						青ピーマン(生)																																																																													
濃口しょうゆ						濃口しょうゆ						清酒						米油						(冷)生おろしにんにく																																																																													
米油(炒焼用)						米油(炒焼用)						でん粉(じゃがいも)						④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)						生おろししょうが																																																																													
濃口しょうゆ						濃口しょうゆ						米油						三温糖						バジル(粉)																																																																													
三温糖						三温糖						濃口しょうゆ						濃口しょうゆ						純カレー粉																																																																													
みりん(本みりん)						みりん(本みりん)						アーモンド(ダイス)						みりん(本みりん)						こしょう																																																																													
でん粉(じゃがいも)						でん粉(じゃがいも)						でん粉(じゃがいも)						花かつお						米油(炒焼用)																																																																													
冷						冷						冷						煮						煮																																																																													
④キャベツ(生)						④キャベツ(生)						④はくさい(生)						⑤打ち豆						食塩																																																																													
にんじん(皮つき、生)						にんじん(皮つき、生)						まぐろ(油漬フレーク)レトルト						油揚げ(冷・短冊切り)						清酒																																																																													
三温糖						三温糖						壬生菜(生)草津市産						にんじん(皮つき、生)						みりん(本みりん)																																																																													
淡口しょうゆ						淡口しょうゆ						塩昆布						だいこん(根、皮つき、生)						濃口しょうゆ																																																																													
花かつお						花かつお						食塩						豆腐(冷・サイコロ)						食塩																																																																													
煮						煮						煮						煮						揚																																																																													
⑤豚もも肉(ミンチ)						⑤豚もも肉(ミンチ)						⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)						青ねぎ(細い物)草津市産						④(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)																																																																													
(冷)里芋						(冷)里芋						だいこん(根、皮つき、生)						煮干し(だし用)						清酒																																																																													
厚揚げ(約10g)						厚揚げ(約10g)						たまねぎ(生)						みそ(滋賀県産)						食塩																																																																													
にんじん(皮つき、生)						にんじん(皮つき、生)						たけのこ水煮(千切り)						みそ(国内産)						パセリ(乾)																																																																													
角切りこんにゃく(1.5cm角)						角切りこんにゃく(1.5cm角)						にんじん(皮つき、生)						濃口しょうゆ						でん粉(じゃがいも)																																																																													
(冷)さやいんげん						(冷)さやいんげん						干しいたけ(千切り)						三温糖						米油																																																																													
かつお削り節(だし用)						かつお削り節(だし用)						洗いごぼう						かつお削り節(だし用)						清酒																																																																													
みそ(国内産)						みそ(国内産)						青ねぎ(細い物)草津市産						だし用昆布						みりん(本みりん)						中華の素																																																																							
濃口しょうゆ						濃口しょうゆ						かつお削り節(だし用)						淡口しょうゆ						みりん(本みりん)						淡口しょうゆ																																																																							
三温糖						三温糖						食塩						食塩						みりん(本みりん)						清酒																																																																							
清酒						清酒																		みりん(本みりん)						食塩																																																																							
みりん(本みりん)						みりん(本みりん)																		みりん(本みりん)						こしょう																																																																							
⑥(冷)月見ゼリー(1食用)						⑥(冷)月見ゼリー(1食用)																		煮						⑤チンゲンサイ(生)																																																																							
																								煮						豚もも肉(スライス)																																																																							
																														煮						たまねぎ(生)																																																																	
																																				煮						にんじん(皮つき、生)																																																											
																																										煮						春雨 カット																																																					
																																																煮						生おろししょうが																																															
																																																						煮						中華の素																																									
																																																												煮						淡口しょうゆ																																			
																																																																		煮						清酒																													
																																																																														煮						食塩																	
																																																																																										煮						こしょう					

ちくわの米粉青花天ぶら
中学生・・・2本です

○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●・△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。)

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						①ごはん ②飲むヨーグルト ③大学芋 ④きゅうりの中華あえ ⑤マーボー豆腐						①ごはん ②牛乳 ③さばのしょうがだれかけ ④きんぴらごぼう ⑤きのこのみそ汁						①ごはん ②牛乳 ③鶏肉のねぎだれかけ ④白菜とにんじんのあえもの ⑤大根と豚肉の煮物						①麦入りごはん ②牛乳 ③いかのガーリック焼き ④ポテトサラダ ⑤ハッシュドビーフ																			
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									
							炊 ①米(精白米)	92.16						炊 ①米(精白米)	92.16								炊 ①米(精白米)	92.16						炊 ①米(精白米)	80.384						炊 ①米(精白米)	9.216					
							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	●					②牛乳(飲用)	206	●				
							揚 ③さつまいも(皮つき・2cm角)	64						焼 ③(冷)さば切身	70			△	△				揚 ③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	64						炒 ③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	57.6						炒 ③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	57.6					
							米油	6.4						清酒	1.28			△				食塩	0.128						清酒	1.28			△	△	△	清酒	1.28			△			
							三温糖	3.84						米油(炒焼用)	1.28			△				こしょう	0.0128						こしょう	1.28			△	△	△	こしょう	1.28			△			
							濃口しょうゆ	0.128	△	△	●	△		生おろししょうが	0.256			△				清酒	1.28			△			濃口しょうゆ	0.128			△	△	△	濃口しょうゆ	0.128			△	△	△	
							でん粉(じゃがいも)	0.64						濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		でん粉(じゃがいも)	12.8						でん粉(じゃがいも)	12.8						でん粉(じゃがいも)	0.64							
							冷 ④春雨 カット	3.84						三温糖	1.92						米油	6.4						米油	6.4						米油	6.4							
							きゅうり(生)	32						でん粉(じゃがいも)	0.384						青ねぎ(細い物)草津市産	3.84						青ねぎ(細い物)草津市産	3.84						青ねぎ(細い物)草津市産	3.84							
							鶏ささみほぐし身(水煮)	6.4	△	△	△			炒 ④洗いごぼう	25.6						生おろししょうが	0.128			△			生おろししょうが	0.128			△			生おろししょうが	0.128			△				
							三温糖	1.28						さつま揚げ(カット)	6.4	△					濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			
							酢	1.92			△			青ピーマン(生)	6.4						三温糖	1.92						三温糖	2.56						三温糖	2.56							
							淡口しょうゆ	1.92			●			にんじん(皮つき、生)	12.8						でん粉(じゃがいも)	0.64						でん粉(じゃがいも)	0.256						でん粉(じゃがいも)	0.256							
							ごま油	0.64						濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△		みりん(本みりん)	1.28			△			みりん(本みりん)	1.28			△			みりん(本みりん)	1.28			△				
							煮 ⑤豆腐(冷・サイコロ)	89.6						三温糖	1.28						米油(炒焼用)	0.64						米油(炒焼用)	0.64						米油(炒焼用)	0.64							
							豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△			煮 ⑤ぶなしめじ(生)	6.4						みそ(滋賀県産)	6.4						みそ(滋賀県産)	6.4						みそ(滋賀県産)	6.4							
							たまねぎ(生)	38.4						えのきたけ(生)	8.96						みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△		
							にんじん(皮つき、生)	25.6						たまねぎ(生)	32																												
							たけのこ水煮(千切り)	12.8						にんじん(皮つき、生)	12.8																												
							にら(生)	6.4						厚揚げ(約2g)	12.8																												
							干しいたけ(千切り)	0.64						青ねぎ(細い物)草津市産	6.4																												
							生おろししょうが	0.128				△		煮干し(だし用)	3.84				△	△																							
							中華の素	0.64	△	△	△	△	△	みそ(滋賀県産)	6.4																												
							三温糖	1.28						みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																							
							赤みそ	5.12																																			
							食塩	0.064																																			
							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△																															
							豆板醤(1kg入)	0.128																																			
							でん粉(じゃがいも)	1.28																																			

○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。)

