



# 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7年1月13日(月)										令和7年1月14日(火)										令和7年1月15日(水)										令和7年1月16日(木)										令和7年1月17日(金)																				
成人の日																																																												
食品名	数量g	卵	乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ		食品名	数量g	卵	乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ		食品名	数量g	卵	乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ		食品名	数量g	卵	乳	小麦	か	そば	落花生	くるみ		食品名	数量g	卵	乳	小麦	か	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)	92.16								炊	①米(精白米)	92.16								炊	①米(精白米)	92.16							
											②牛乳(飲用)	206	●									②ジョア(ブルーベリー)	125	●								②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●						
										揚	③焼きちくわ(5mmカット)	12.8	△								揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64							焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△			焼	③(冷)さば切身	70				△	△		焼	③(冷)さば切身	70				△	△					
											たまねぎ(生)	25.6										(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△				米油(炒焼用)	0.64								食塩	0.384								食塩	0.384										
											わさび菜(愛彩菜)草津市産	3.84									生おろししょうが	0.256	△							たまねぎ(生)	6.4								清酒	1.28				△				清酒	1.28				△							
											食塩	0.128									でん粉(じゃがいも)	10.24								三温糖	0.64								下味	1.28								下味	1.28											
											薄力粉(1等)	10.24		●							米油	7.68								みりん(本みりん)	1.536			△					米油(炒焼用)	1.024								米油(炒焼用)	1.024											
											米油	5.12									白ねぎ(生)	3.84								濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△				濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△				濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△							
											④鶏もも肉(ミンチ)	51.2	△	△	△						酢	2.56		△						三温糖	2.304								濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△				濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△							
											(冷)とうもろこし	12.8	△	△	△						三温糖	2.304								④春雨 カット	3.84								④緑豆もやし(生)	25.6								④緑豆もやし(生)	25.6											
											(冷)さやいんげん	12.8	△	△	△						濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△			チンゲンサイ(生)	25.6								はくさい(生)	25.6								はくさい(生)	25.6												
											生おろししょうが	0.256		△							にんにん(皮つき、生)	12.8								まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8	△	△	△					まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8	△	△	△					まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8	△	△	△								
											清酒	1.92		△							三温糖	1.024								食塩	0.128								食塩	0.128								食塩	0.128											
											みりん(本みりん)	1.28		△							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			塩昆布	1.28		●	△	△				塩昆布	1.28		●	△	△				塩昆布	1.28		●	△	△								
											三温糖	2.56									ごま油	1.024								⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)	32								⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)	32								⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)	32											
											濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△					⑤豚もも肉(ミンチ)	12.8		△						だいこん(根、皮つき、生)	70.4								だいこん(根、皮つき、生)	70.4								だいこん(根、皮つき、生)	70.4											
											⑤さつまいも(皮つき・1.5cm角)	25.6									豆腐(冷・サイコロ)	89.6								たまねぎ(生)	25.6								たまねぎ(生)	25.6								たまねぎ(生)	25.6											
											厚揚げ(約2g)	19.2									にんにん(皮つき、生)	19.2								にんにん(皮つき、生)	19.2								にんにん(皮つき、生)	19.2								にんにん(皮つき、生)	19.2											
											たまねぎ(生)	25.6									かつお削り節(だし用)	38.4								つきこんにやく	25.6								つきこんにやく	25.6								つきこんにやく	25.6											
											にんにん(皮つき、生)	10.24									たけのこ水煮(千切り)	12.8								(冷)むき枝豆	6.4		△						(冷)むき枝豆	6.4		△						(冷)むき枝豆	6.4		△									
											こまつな(生)滋賀県産	10.24									干しいたけ(千切り)	0.64								かつお削り節(だし用)	1.536								かつお削り節(だし用)	1.536								かつお削り節(だし用)	1.536											
											煮干し(だし用)	3.84				△	△				にら(生)	3.84								三温糖	2.56	△	△	●	△			三温糖	2.56	△	△	●	△			三温糖	2.56	△	△	●	△									
											みそ(滋賀県産)	6.4									生おろししょうが	0.128			△					淡口しょうゆ	1.92			●					淡口しょうゆ	1.92			●					淡口しょうゆ	1.92			●								
											みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△				中華の素	0.64	△	△	△	△	△	△		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			△								
																					三温糖	1.28								⑥一食用チーズ(いちご味)	15		●						⑥一食用チーズ(いちご味)	15		●						⑥一食用チーズ(いちご味)	15		●									
																					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●・△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7年1月20日(月)	
①ごはん	
②牛乳	
③タッカルビ	
④ほうれん草ともやしのナムル	
⑤トック	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	57.6							
たまねぎ(生)	12.8							
キャベツ(生)滋賀県産	6.4							
生おろししょうが	0.256		△					
(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△			
清酒	1.28		△					
濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△			
三温糖	1.28							
赤みそ	2.304							
コチュジャン	0.384		△					
米油(炒焼用)	2.56							

令和7年1月21日(火)	
①ごはん	
②牛乳	
③厚揚げの肉みそかけ	
④ひじきの炒め煮	
⑤五目汁	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③厚揚げ(約10g)	64							
米油	6.4							
豚もも肉(ミンチ)	12.8			△				
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4							
生おろししょうが	0.384		△					
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△		
三温糖	1.28							
清酒	0.64		△					
みりん(本みりん)	1.92		△					
でん粉(じゃがいも)	0.128							
④ひじき	2.304				△	△		
つきこんにやく	6.4							
さつま揚げ(カット)	10.24	△						
にんじん(皮つき、生)	6.4							
(冷)さやいんげん	6.4							
米油(炒焼用)	0.64							
かつお削り節(だし用)	0.64							
三温糖	1.536				△	△	△	
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△			
みりん(本みりん)	0.64		△					
⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	19.2							
さといも(スライス)	19.2							
たまねぎ(生)	25.6							
にんじん(皮つき、生)	12.8							
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4							
中華の素	1.28	△	△	△	△	△		△
食塩	0.128							
淡口しょうゆ	1.92		●					

令和7年1月22日(水)	
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ハッシュドポーク	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	80.384							
おおもむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△				
②牛乳(飲用)	206	●						
③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	64							
清酒	1.536			△				
米油(炒焼用)	2.56							
(冷)生おろしにんにく	0.128	△	△	△	△			
三温糖	1.536							
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△			
みりん(本みりん)	1.28		△					
清酒	1.92		△					
でん粉(じゃがいも)	0.64							
④じゃがいも(生)	44.8							
きゅうり(生)	6.4							
(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△				
ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8.96	△	△	△	△	△	△	
食塩	0.128							
こしょう	0.0128	△	△	△				
⑤豚もも肉(スライス)	10.24	△	△	△				
にんじん(皮つき、生)	25.6							
たまねぎ(生)	70.4							
ぶなしめじ(生)	6.4							
(冷)さやいんげん	6.4							
(冷)白いんげん豆(ペースト)	10.24		△	△				
ハヤシルウ(低アレルギー)	15.36	△	△	△	△	△	△	△
食塩	0.384							
こしょう	0.0256	△	△	△				
ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△		
トマトケチャップ(3kg入)	1.92		△					

令和7年1月23日(木)	
①ごはん	
②牛乳	
③さつまいもの米粉天ぷら	
④きんぴらごぼう	
⑤矢倉小4年生オリジナルみそ汁	
⑥のり佃煮(中学生のみ)	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③さつまいも(斜め輪切・20g)	60							
上新粉(米粉)	10.24							
食塩	0.256							
米油	6.4							
④鶏もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△				
洗いごぼう	25.6							
にんじん(皮つき、生)	12.8							
青ピーマン(生)	10.24							
濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△			
三温糖	1.28							
みりん(本みりん)	1.28		△					
米油(炒焼用)	0.64							
⑤豆腐(冷・サイコロ)	19.2							
油揚げ(冷・短冊切り)	12.8							
たまねぎ(生)	32							
だいこん(根、皮つき、生)	12.8							
えのきたけ(生)	10.24							
乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△		
煮干し(だし用)	3.84				△	△		
みそ(滋賀県産)	6.4							
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△		
⑥のり佃煮(1食用)	8		△	●	△	△		

さつまいもの米粉天ぷら  
中学生・・・3枚です

令和7年1月24日(金)	
①減量バターリッチパン	
②牛乳	
③豚肉のケチャップソースかけ	
④ブロッコリーのサラダ	
⑤コーンポタージュ	
⑥りんごジャムとマーガリン(中学生のみ)	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①減量バターリッチパン	75	△	△	●	△	△	△	△
②牛乳(飲用)	206	●						
③豚もも肉(2cm角切)	64				△			
清酒	1.28				△			
食塩	0.128							
こしょう	0.0256	△	△	△				
でん粉(じゃがいも)	12.8							
米油	6.4							
トマトケチャップ(3kg入)	8.96		△					
トマトピューレ	3.84		△					
三温糖	1.28							
ウスターソース	0.32	△	△	△	△	△		
④ブロッコリー(生)滋賀県産	25.6							
キャベツ(生)滋賀県産	12.8							
にんじん(皮つき、生)	10.24							
まぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4	△	△	△				
レモン果汁	1.28		△					
酢	0.384				△			
三温糖	2.176							
淡口しょうゆ	1.92		●					
米油(炒焼用)	0.64							
食塩	0.064							
⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	12.8							
にんじん(皮つき、生)	12.8							
たまねぎ(生)	38.4							
じゃがいも(生)	25.6							
(冷)とうもろこし	12.8	△	△	△				
マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4		△					
(冷)グリンピース	3.84							
(冷)コーンペースト	12.8	△	△	△				
スープストック	0.64	△	△	△	△	△		
米粉ベシヤメルソース	10.24							
食塩	0.128							
こしょう	0.0256	△	△	△				
⑥りんごジャムとマーガリン(1食用)	11	△	●	△				

令和7年1月25日(土)	
①ごはん	
②牛乳	
③さつまいもの米粉天ぷら	
④きんぴらごぼう	
⑤矢倉小4年生オリジナルみそ汁	
⑥のり佃煮(中学生のみ)	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③さつまいも(斜め輪切・20g)	60							
上新粉(米粉)	10.24							
食塩	0.256							
米油	6.4							
④鶏もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△				
洗いごぼう	25.6							
にんじん(皮つき、生)	12.8							
青ピーマン(生)	10.24							
濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△			
三温糖	1.28							
みりん(本みりん)	1.28		△					
米油(炒焼用)	0.64							
⑤豆腐(冷・サイコロ)	19.2							
油揚げ(冷・短冊切り)	12.8							
たまねぎ(生)	32							
だいこん(根、皮つき、生)	12.8							
えのきたけ(生)	10.24							
乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△		
煮干し(だし用)	3.84				△	△		
みそ(滋賀県産)	6.4							
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△		
⑥のり佃煮(1食用)	8		△	●	△	△		

さつまいもの米粉天ぷら  
中学生・・・3枚です

令和7年1月26日(日)	
①ごはん	
②牛乳	
③さつまいもの米粉天ぷら	
④きんぴらごぼう	
⑤矢倉小4年生オリジナルみそ汁	
⑥のり佃煮(中学生のみ)	

食品名	数量g	卵	乳	小麦	かに	そば	落花生	くるみ
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③さつまいも(斜め輪切・20g)	60							
上新粉(米粉)	10.24							
食塩	0.256							
米油	6.4							
④鶏もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△				
洗いごぼう	25.6							
にんじん(皮つき、生)	12.8							
青ピーマン(生)	10.24							
濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△			
三温糖	1.28							
みりん(本みりん)	1.28		△					
米油(炒焼用)	0.64							
⑤豆腐(冷・サイコロ)	19.2							
油揚げ(冷・短冊切り)	12.8							
たまねぎ(生)	32							
だいこん(根、皮つき、生)	12.8							
えのきたけ(生)	10.24							
乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△		
煮干し(だし用)	3.84				△	△		
みそ(滋賀県産)	6.4							
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△		
⑥のり佃煮(1食用)	8		△	●	△	△		

令和7年1月27日(月)	
--------------	--

# 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7年1月27日(月)					
①ごはん					
②飲むヨーグルト					
③さわらの幽庵焼き					
④壬生菜のごまあえ					
⑤大根と厚揚げのたいたん					

令和7年1月28日(火)					
①ごはん					
②牛乳					
③米粉たご焼き					
④かやくごはんの具					
⑤肉吸い					

令和7年1月29日(水)					
①ごはん					
②牛乳					
③鶏肉の竜田揚げ					
④奈良のつべ					
⑤米粉にゆめん					

令和7年1月30日(木)					
①ごはん					
②牛乳					
③豚肉とれんこんの梅だれかけ					
④大根のかつおあえ					
⑤高野豆腐とじゃがいものみそ汁					
⑥みかんゼリー					

令和7年1月31日(金)					
①ごはん					
②牛乳					
③わかさぎの青花あげ					
④赤こんにゃくのそぼろ煮					
⑤かしわのじゅんじゅん					

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
-----	-----	---	---	----	----	----	-----

炊 ①米(精白米)	92.16						
②ジョア(プレーン)	125	●					

炊 ①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					

炊 ①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					

炊 ①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					

炊 ①米(精白米)	92.16						
②牛乳(飲用)	206	●					

焼 ③(冷)さわら切身	70	△	△	△			
清酒	1.28			△			
米油(炒焼用)	1.28						
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		
清酒	2.56			△			
みりん(本みりん)	1.28			△			
三温糖	2.56						
ゆず(果汁, 生)	0.384						
でん粉(じゃがいも)	0.256						

揚 ③(冷)米粉たご焼き	60	△	△	△	△	△	
米油	7.68						
炒 ④鶏むね肉(皮つき, 1cm角)	25.6						
油揚げ(冷・短冊切り)	12.8						
ごぼう(ささがき)	19.2						
にんじん(皮つき, 生)	15.36						
干しいたけ(干切り)	0.384						
清酒	1.28			△			
淡口しょうゆ	3.2			●			
みりん(本みりん)	2.304			△			
食塩	0.128						

揚 ③鶏もも肉(皮つき, 2.5cm角)	64						
食塩	0.128						
生おろししょうが	0.256			△			
(冷)生おろしにんにく	0.128			△	△	△	
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		
清酒	1.28			△			
でん粉(じゃがいも)	10.24						
米油	6.4						
煮 ④厚揚げ(約2g)	15.36						
(冷)里芋	12.8						
だいこん(根, 皮つき, 生)	19.2						
にんじん(皮つき, 生)	10.24						
(冷)さやいんげん	3.84						
かつお削り節(だし用)	0.64						
淡口しょうゆ	3.2			●			
みりん(本みりん)	2.56			△			
食塩	0.128						

焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	32			△			
れんこん水煮(約3mmスライス)	32						
清酒	1.92			△			
食塩	0.128						
こしょう	0.0128	△	△	△			
米油(炒焼用)	1.28						
濃口しょうゆ	1.28	△	△	●	△		
みりん(本みりん)	1.28			△			
三温糖	1.92						
梅びしお	0.256						
でん粉(じゃがいも)	0.256						
冷 ④だいこん(根, 皮つき, 生)	44.8						
にんじん(皮つき, 生)	12.8						
三温糖	0.64						
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		
花かつお	1.024						

揚 ③(冷)わかさぎ	35.84	△	△	△	△	△	
清酒	1.28			△			
食塩	0.128						
でん粉(じゃがいも)	10.24						
青花粉	0.64						
米油	5.12						
煮 ④豚もも肉(ミンチ)	19.2			△			
角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	35.84						
生おろししょうが	0.256			△			
三温糖	2.304						
みりん(本みりん)	1.28			△			
濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△		

冷 ④壬生菜(生)草津市産	6.4						
こまつな(生)滋賀県産	35.84						
にんじん(皮つき, 生)	12.8						
三温糖	0.64						
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		
白すりごま	2.56						

煮 ⑤近江牛(もも)スライス	32			△			
たまねぎ(生)	38.4						
えのきたけ(生)	10.24						
白ねぎ(生)	10.24						
かつお削り節(だし用)	3.2						
だし用昆布	0.64				△	△	
淡口しょうゆ	3.84			●			
食塩	0.256						

煮 ④厚揚げ(約2g)	15.36						
(冷)里芋	12.8						
だいこん(根, 皮つき, 生)	19.2						
にんじん(皮つき, 生)	10.24						
(冷)さやいんげん	3.84						
かつお削り節(だし用)	0.64						
淡口しょうゆ	3.2			●			
みりん(本みりん)	2.56			△			
食塩	0.128						
煮 ⑤豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△			
米粉麺	7.68						
たまねぎ(生)	25.6						
えのきたけ(生)	10.24						
にんじん(皮つき, 生)	10.24						
乾燥わかめ(カット)	0.384			△	△		
かつお削り節(だし用)	3.2						
だし用昆布	0.64				△	△	
淡口しょうゆ	3.84			●			
みりん(本みりん)	0.64			△			
食塩	0.384						

冷 ④だいこん(根, 皮つき, 生)	44.8						
にんじん(皮つき, 生)	12.8						
三温糖	0.64						
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△		
花かつお	1.024						
煮 ⑤高野豆腐(拍子木切)	3.84						
油揚げ(冷・短冊切り)	12.8						
じゃがいも(生)	25.6						
たまねぎ(生)	19.2						
にんじん(皮つき, 生)	6.4						
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4						
煮干し(だし用)	3.84			△	△		
みそ(滋賀県産)	6.4						
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	
※⑥(冷)みかんゼリー(1食用)	50			△			

煮 ⑤鶏もも肉(皮つき, 2cm角)	25.6						
たまねぎ(生)	32						
はくさい(生)	25.6						
焼き豆腐	51.2			△			
つきこんにゃく	25.6						
にんじん(皮つき, 生)	19.2						
青ねぎ(太い物)草津市産	6.4						
かつお削り節(だし用)	1.536						
清酒	1.28			△			
三温糖	3.84						
濃口しょうゆ	5.12	△	△	●	△		

煮 ⑤鶏むね肉(皮つき, 2cm角)	12.8						
厚揚げ(約10g)	64						
だいこん(根, 皮つき, 生)	64						
にんじん(皮つき, 生)	19.2						
つきこんにゃく	25.6						
きょうな(水菜)草津市産	6.4						
かつお削り節(だし用)	1.28						
清酒	1.28			△			
三温糖	1.28						
みりん(本みりん)	2.56			△			
淡口しょうゆ	2.816			●			

米粉たご焼き							
中学生...3個です							

煮 ⑤豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△			
米粉麺	7.68						
たまねぎ(生)	25.6						
えのきたけ(生)	10.24						
にんじん(皮つき, 生)	10.24						
乾燥わかめ(カット)	0.384			△	△		
かつお削り節(だし用)	3.2						
だし用昆布	0.64				△	△	
淡口しょうゆ	3.84			●			
みりん(本みりん)	0.64			△			
食塩	0.384						

煮 ⑤高野豆腐(拍子木切)	3.84						
油揚げ(冷・短冊切り)	12.8						
じゃがいも(生)	25.6						
たまねぎ(生)	19.2						
にんじん(皮つき, 生)	6.4						
青ねぎ(細い物)草津市産	6.4						
煮干し(だし用)	3.84			△	△		
みそ(滋賀県産)	6.4						
みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	
※⑥(冷)みかんゼリー(1食用)	50			△			

煮 ⑤鶏もも肉(皮つき, 2cm角)	25.6						
たまねぎ(生)	32						
はくさい(生)	25.6						
焼き豆腐	51.2			△			
つきこんにゃく	25.6						
にんじん(皮つき, 生)	19.2						
青ねぎ(太い物)草津市産	6.4						
かつお削り節(だし用)	1.536						
清酒	1.28			△			
三温糖	3.84						
濃口しょうゆ	5.12	△	△	●	△		

○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: