年間·学期·月夕	かの学校	を給	食物	勿貨	配	合	表と	と見合わせな	よがら、ア	レ	ルケ	デン	等を	をこ	. 催	認	忍ください。																		
							Г									Γ	令和7年10月1日(2	<u>休)</u>						令和7年10月	12日(木	:)			令和7年10月	3日(金)					
																(	①ごはん							①ごはん					①ナン						
																(	2 牛乳							②牛乳					②牛乳						
																(	③ハンバーグてりやきソー	スがけ						③カレイの青花揚	ゖ゚				③チキンのガーリ	ック焼き					
																(	④ひじきの煮物							④大根のお浸し					④キャベッとッナの						
																	⑤けんちん汁							⑤鶏じゃが					⑤キーマカレー						
																- 1	©1710 31071							Sang S ( 75					© ( ',,,,,,,						
食品名	数量	卵乳	小 え 麦	えか	それば	くる		食品名	数	t≣L g	卵乳	小え	かる	を落れ	くる		食品名	数量	卵乳型	えだ	かそにに	落く	5	食品名		数量	小えかそ <sup>落</sup> 卵乳麦びにば <sub>生</sub>	くる	食品名		数量。	<sup>小</sup> 麦	えかびに	そば	落る
		H			- 9	- 04	H							- 年	<i>or</i>	₩ (	①米(精白米)	92.16				生的	<b>*</b>	(1)米(精白米)		92.16		04	直送 ①ナン		120 4			1	生め
			+			+									H′	~_	シャベイ ロネバ	02.10	-	Ħ	+	++	=			02.10		Ħ			120	¥	H	H	=
			$\top$		$\Box$	П	H									(	②牛乳(飲用)	206	•					②牛乳(飲用)		206	•		②牛乳(飲用)		206	•		11	
																F			===	H	+							H			=	+	H	H	+
															1	焼	③(冷)オールポークハンバーク	80	ΔΔΔ	<b>1</b>			揚	③(冷)カレイ切身	ł	50	Δ	1	焼 ③鶏もも肉(皮つき、2	5cm角)	64				
																Γ	たまねぎ(生)	6.4						清酒		1.28	Δ		(冷)生おろしにん	ハこく	0.128	ΔΔ	ΔΔ		
																Ī	三温糖	0.384						食塩 _	下味	0.256			生おろししょうが		0.256	ΔΔ			
																	みりん(本みりん たれ	1.28		<b>1</b>				青花粉	太太	0.0768			濃口しょうゆ	下味	2.56	•			
																	濃口しょうゆ	1.792	•	•				でん粉(じゃがし	\ <del>t</del> ) <sup>1</sup> \	7.68			ぶどう酒(白)		1.28	Δ			
						Ш										L	でん粉(じゃがいも)	0.384						米油		6.4			米油(炒焼用) _		0.4				
			Ш		Ш	Ш									Ш	ţ													_						
		Ш													_ :	煮 (	④ひじき	2.304		Δ			冷	(根,皮・) (根,皮・)		44.8		Ш	冷 ④キャベツ(生)		32				
		Ш	Ш		Ш		L								Ш	L	さつま揚げ(カット)	12.8	Δ	Δ	Δ			にんじん(皮つき	*, 生)	6.4		Ш	にんじん(皮つき		10.24				
			$\perp \downarrow$		Ш	Ш	L							$\perp$		Ļ	にんじん(皮つき,生)	12.8					_	三温糖	たれ	0.768		Ш	まぐろ(油漬フレーク		6.4				_
																L	米油(炒焼用)	1.28					4	淡口しょうゆ _		2.816	•	Ш	ノンエッグマヨネース		6.656				Δ
			44	_			F					_	$\bot$	$\perp$		ŀ	かつお削り節(だし用)	0.64		+	_			0.00					食塩	たれ	0.0384			Н	_
					Ш.		$\vdash$						$\perp$			F	三温糖	1.92	_	_	_		煮	⑤鶏もも肉(皮つき、		19.2		Н	こしょう	l	0.0128			1	
			+				H						++		Ш	-  -	濃口しょうゆ みりん(本みりん)	2.048 0.64	•	•		-	4	にんじん(皮つき たまねぎ(生)	*, 生)	25.6		Н	* @NZ+++/>> ~		40.0	Δ		Ħ	
			++	-	$\vdash$		F			-	_	-	++	+		Ŀ	みりん(本みりん)	0.64		<b>\</b>						51.2		H	煮り豚もも肉(ミンチ		19.2	△	$\vdash$	Н	-
			++	-		+	┢						+		Η.	<b></b>	⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	19.2		H	-		-	つきこんにゃく じゃがいも(生)		15.36 70.4		Н	にんじん(皮つき		25.6 57.6			+	-
			++	-			H			-		-	+		H	!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!	がいこん(根,皮つき,生			+	-	+		(冷)さやいんけ	,	6.4			たまねぎ(生) じゃがいも(生)		57.6			+	-
		H	+	+	$\vdash$	$\mathbb{H}$	$\vdash$			-		$\vdash$	+	+	Н	ŀ	豆腐(冷・サイコロ)	19.2		+	+	++	-	かつお削り節(か		1.536		Н	(冷)とうもろこし		6.4	++	++	++	+
			+		H	H	H						+	+	H	ŀ	こんじん(皮つき,生)	12.8		+	+	++	-	三温糖	_С/П/	2.56		Н	米油(炒焼用)		0.64			+	+
		$\vdash$	++	+	H	+	$\vdash$				+	+	+	+	H	ŀ	洗いごぼう	12.8	+++	+	+	+	-	豊口しょうゆ		3.84		Н	(冷)生おろしにん		0.1664	ΔΔ	Δ.	+	+
		+	+	+	+	+1	$\vdash$			+	+	+	+	+	Н	ŀ	青ねぎ(細い物)	3.2	++	+	+	+	1	淡口しょうゆ		2.56	•	Н	純カレー粉		0.064				+
		H	+	$\top$	H	$\dagger \dagger$	H			1			+	+	H	ŀ	かつお削り節(だし用)	3.2		+	$^{+}$		1	みりん(本みりん	,)	1.28	Δ	H	食塩		0.064	+		+	+
		H	+	+	H	$\forall$	H				+		+	+	H	ŀ	だし用昆布	0.64		Δ	Δ	+		-, , (, <del>,</del> ,,,,,	- /	23		$\vdash$	こしょう		0.0128	<u> </u>	H	+	+
		Ħ	Ħ	$\dagger$	H	$\forall 1$	H			T	1		$\dagger \dagger$	$\Box$	Ħ	ŀ	淡口しょうゆ	3.84		+	$\top$		1					П	トマトケチャップ(		4.48	Δ	Ħ	$\Box$	$\top$
			Ħ		H	П	F			t			$\dagger \dagger$		П	f	食塩	0.384					1					П	ウスターソース		0.64	ΔΔ	ΔΔ		1
		Ħ	Ħ		H	H	F						$\dagger \dagger$	$\dagger$	П	ŧ		+		H	+	+	=					П	(冷)白いんげん豆(・		10.24				
						Ħ										f				11									カレールウ中辛(アレルケ	ンフリー)	1.28	ΔΔ		П	Δ
					H	П	F			t			$\Box$	$\Box$		ľ					1							П	カレールウ(アレルゲ)	/フリー)	11.52	<u> </u>	ΔΔ	Δ	ΔΔ
			Ħ		H	Ħ							Ħ	$\top$	Ħ	ľ				$\Box$								П			<b>-</b>	+	H	H	+
			Ħ			П				T			$\sqcap$			f				$\Box$								П						Ħ	
					П	П							Ħ			ľ												П							
																Ī																			
						$\prod$																													
																													•						

○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。)

## 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。

	<b>令和7年10月6日(月</b> ①ごはん	1)					(1	<b>令和7年10月7日(火</b> Dごはん	()	_			<b>令和7年10月</b> ①ごはん	8日(水)				<b>令和7年10月9</b> ①ごはん	日(木)						令和7年10月10日(会 ①ごはん	ž)			
	②牛乳 ③焼きとり風						3	- ②牛乳 ③あじのごまだれかけ					②牛乳 ③豚肉とまいたけ					②牛乳 ③ユーリンチー							②牛乳 ③かぼちゃのたれがらめ				
	<ul><li>④キャベッとチンゲンサイのかつる</li><li>⑤里芋のそぼろ煮</li><li>⑥お月見ゼリー</li></ul>	おあえ					_	<ul><li>①大根とはくさいのゆかり</li><li>③志津南小オリジナルみ・</li></ul>	-				④にんじんとツナの ⑤沢煮わん	)炒め物				④もやしの中華サラ ⑤はるさめとわかめ							<ul><li>④豚肉のオイスターソース!</li><li>⑤ほうれんそうのみそ汁</li></ul>	沙め			
	食品名	数量	旧乳』 3	トえだ をびに	ハモ <sup>剤</sup> こば 生	く る み		食品名	数量	卵乳 小える	かそ 落 く に ぱ 生 み		食品名	数量	卵乳	小えかそ <sup>落</sup> 麦ぴにぱ <sub>生</sub>	くるみ	食品名	数量	卵乳	少麦	えか びに	を花は生	く る み	食品名	数量	ル乳 小 法 麦	えか・ びに	を花生
炊	①米(精白米)	92.16				炒	t (1	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		$\blacksquare$	
	②牛乳(飲用)	206	•				2	②牛乳(飲用)	206	•			②牛乳(飲用)	206	•			②牛乳(飲用)	206	•	,				②牛乳(飲用)	206	•		
焼	③鶏もも肉(皮つき、 <b>2</b> 5cm角)	64				揚	_	(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り)	64			焼	③豚もも肉(厚目短		ΔΔ	Δ		揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.50						揚	③かぼちゃ(皮つき・2㎝角)	57.6			
	生おろししょうが	0.128	Δ		++	Н	_	清酒・「味」	1.28			-	まいたけ(生)	6.4				濃口しょうゆ	1.28		•				でん粉(じゃがいも)	7.68		$\dashv$	+
	清酒	1.28	++	7			_	でん粉(じゃがいも) ************************************	10.24			-	たまねぎ(生) <b>ユ</b> 生おろししょうが	6.4 0.256	_	Δ		(冷)生おろしにA - 生おろししょうが	下味 0.128 0.128		Δ	ΔΔ		-	濃口しょうゆ <b>コ</b> 三温糖 たれ	1.28	•		++
	三温糖	1.024				Ħ		ごま(いり) 一	1.28				清酒	1.28		Δ		でん粉(じゃがいも						_	でん粉(じゃがいも)	0.384	+	$\overline{}$	+
	みりん(本みりん)	1.28	4	<b>1</b>				三温糖	2.56				濃口しょうゆ	下味 2.56		•		米油	5.76						米油	6.4			
	米油(炒焼用) 📕	0.4					_	みりん(本みりん) たれ	1.28			4	三温糖	1.28				白ねぎ(生)	1.92					┨			$\pm \pm$	=	#
<u>ب</u>	④キャベツ(生)	32					-	清酒 濃口しょうゆ	1.28 2.56	Δ		-	みりん(本みりん 米油(炒焼用) _	) 1.28 0.4		Δ		生おろししょうが 酢	0.128 2.176	Δ	Δ			炒	④豚もも肉(スライス) たまねぎ(生)	19.2 38.4	Δ	$\rightarrow$	++
ĬΤ	チンゲンサイ(生)	6.4	+			+	_	<u>涙口しょうゆ</u> でん粉(じゃがいも)	0.256				木油(炒焼用) 」	0.4					たれ 1.28					-	(冷)さやいんげん	6.4	+++		-
	にんじん(皮つき,生)	12.8					F	C.043 (C.0.2)				炒	④にんじん(皮つき	(生) 25.6				淡口しょうゆ	2.304		•				米油(炒焼用)	0.896	+		+
	三温糖 たれ	0.384				冷	<b>4</b>	①だいこん(根,皮つき,生)	32				まぐろ(油漬フレーク)	レトルト 15.36	ΔΔ	Δ		ごま(いり)	0.384						オイスターソース	2.944	Δ		
	淡口しょうゆ	2.304	•				_	はくさい(生)	19.2				(冷)とうもろこし	10.24				ごま油	0.256						(冷)生おろしにんにく	0.128	ΔΔ		$\perp \! \! \perp$
	花かつお	1.28					_	にんじん(皮つき,生)	6.4			-	三温糖	0.384				ν (4) = 1 kl (4)	00.4						濃口しょうゆ	1.792	•		-
老	⑤豚もも肉(ミンチ)	15.36	Η,	$\Box$			_	食塩ゆかり粉	0.192		Δ	-	濃口しょうゆ 食塩	1.536 0.064				冷 ④緑豆もやし(生) チンゲンサイ(生)	38.4 10.24		+				みりん(本みりん) 食塩	0.0256	Δ		++
, <del></del> .	にんじん(皮つき,生)	29.44		1			F	1977-940	0.200				こしょう	0.0128	ΔΔ	Δ		にんじん(皮つき,			$\dagger$			-	こしょう		ΔΔΔ	+	
	(冷)里芋	64				煮	<b>5</b>	豆腐(冷・サイコロ)	19.2	Δ			米油(炒焼用)	1.664				酢 7	2.304		Δ			١.		$\vdash$	+	-	$\dashv \vdash$
	角切りこんにゃく(1.5cm角)							豚もも肉(スライス)	15.36									三温糖	たれ 2.304					煮	⑤ほうれんそう(生)	19.2		Ш	
	たけのこ水煮	10.24					_	たまねぎ(生)	25.6			煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.					淡口しようゆ	2.304		•			_	にんじん(皮つき,生)	12.8	+	$\rightarrow$	$\dashv \downarrow$
	(冷)さやいんげん 清酒	12.8	4	+		+	_	にんじん(皮つき,生) 乾燥わかめ(カット)	0.192	Δ			たまねぎ(生)	32 切り 0.256				米油(炒焼用)	0.384		Ш				たまねぎ(生) 油揚げ(冷・短冊切り)	38.4 12.8	+++		
	三温糖	2.56	+ 1	1				青ねぎ(細い物)	3.2				洗いごぼう	6.4				煮 ⑤春雨 カット	6.4		+			-	煮干し(だし用)	3.2	+++	ΔΔ	++
	濃口しょうゆ	6.4					_	煮干し(だし用)	3.2		Δ		にんじん(皮つき					にんじん(皮つき,						1	みそ(滋賀県産)	6.4	+		$\top$
	みりん(本みりん)	1.28	4	2				みそ(滋賀県産)	3.84				たけのこ水煮(千	切り) 6.4				えのきたけ(生)	6.4						みそ(国内産)	3.84	ΔΔΔ	ΔΔ	
	かつお削り節(だし用)	1.536						みそ(国内産)	6.4		Δ	4	青ねぎ(細い物)	3.2	-			たまねぎ(生)	38.4		Ш			_   '			$\equiv$	=	#
	(A) □□□ (1A□)	00				H	Ħ						かつお削り節(だ					乾燥わかめ(カット)	0.384			Δ Δ Δ		_		-	+	_	_
直还	⑥(冷)月見ゼリー(1食用)	28	<u> </u>	,		$\blacksquare$	-			++++		-	だし用昆布 淡口しょうゆ	0.64 3.84		•		中華の素 淡口しょうゆ	2.56	ΔΔ	•	Δ Δ		4		$\vdash$	+++	$\rightarrow$	++
							H					1	食塩	0.384				食塩	0.256		Ť						+		+
							L					1			H		Ħ	こしょう	0.0128	Δ	Δ								
			П																	Ŧ	Ħ		Ħ	1			Ш	П	$\blacksquare$
							<u> </u>					L					Ц									Ш	Ш	Ш	Ш
		O法 <sup>·</sup>	令で	規定:	する4	寺定』	原木	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●	Δ٠(	をしています	<b>t</b> .	(●=特定原材料	△=コンタ	ミネ	<b>:</b> —	ション	<b>)</b>						

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。)

年間・学期・月分	の学	校給	食	物資面	2合	表	と見合わせなが	がら、ア	レル	ゲ	ン領	穿をこ	'確	認	以ださい。												
令和7年10月13日						(	<b>令和7年10月1</b> ①ごはん					-			<b>令和7年10月15日(</b> 7 ①ごはん	k)						<b>令和7年10月16日(</b> 2 ①ごはん	木)		令和7年10月17日(	<b>金</b> )	
スポーツの日	I					(	②牛乳 ③タッカルビ ④チンゲン菜ともや ⑤トック	しのナム。	ル					(	②牛乳 ③豚肉のおろしソースか! ④きんぴらごぼう ⑤里芋のみそ汁	t						②牛乳 ③さんまのオリーブ焼き ④ミートポテト ⑤コンソメスープ			秋季総体		
食品名	数量		小麦	えかそ びにば	落く花る生み	ľ	食品名			乳力表	えが	かそ たば 生	くるみ	ŀ	食品名	数量	卵乳 小 麦	えだ	かそ <sup>丸</sup> こば 4	客く もる もみ	-	食品名	数量	那乳 小えかそ落く 那乳 麦びにば <sub>生み</sub>	食品名	数量	<b>P乳</b> 小えかそ落く 変ぴにば生み
					,	炊	①米(精白米)	92						炊	①米(精白米)	92.16					炊	①米(精白米)	92.16				
		+	-		_		2)牛乳(飲用)	0/	06	•					②牛乳(飲用)	206	•				ŀ	②牛乳(飲用)	206	•		1	
		+				_	2)十孔(欧用)	20	06	-	H		H	(	②午乳(飲用)	200	-	4	#	₽	ŀ	②午乳(飲用)	200			+-+	
					<b>—</b>	焼(	3)鶏もも肉(皮つき、2.5	icm角) (	64		+		H	揚(	③豚もも肉(2cm角切)	61.44	ΔΔΔ			Η,	焼	③(冷)さんま(開き)1/2カット・25g	50			+ +	<del>                                     </del>
						Ī	たまねぎ(生)	6	6.4						合作 一	0.256				П	Ī	こしょう	0.0128	ΔΔΔ			
							キャベツ(生)	6	6.4						こしょう	0.0128	ΔΔΔ					食塩	0.384				
							生おろししょうが	0.2		ΔΔ					でん粉(じゃがいも)	8.96						ハセリ(粒)					
						L	(冷)生おろしにん		_	ΔΔ	+	Δ		L	********** <b>*</b>	5.76						オリーブ油	0.64			$\perp \perp \downarrow$	
						L	清酒		28	Δ	$\perp$			-	(冷)大根おろし	12.8							1				
			+		_	F	濃口しょうゆ	下味 1.9		•	<u> </u>			F	みりん(本みりん) たれ	0.64	Δ	$\vdash$	44		煮	④豚もも肉(ミンチ)	12.8	Δ		+	
		+	-			ŀ	三温糖	1.2	28 804 🛆					F	三温糖	1.28	-	+	+		ŀ	じゃがいも(生)	38.4			+	
		+			+	H	赤みそ コチュジャン	0.1			+	Δ		Ŀ	淡口しょうゆ 」	1.28	•		_	╧	-	たまねぎ(生) 米粉マカロニ	25.6 5.12			+	
		+			+	H	米油(炒焼用)	2.5					Η,	ıkıb (	<ul><li>④鶏もも肉(ミンチ)</li></ul>	12.8		+	++		ŀ			Δ		+-+	
		+			+	Ŀ	不油(炒焼用)	2.	30		H	#	<b>–</b> '	N2 (	洗いごぼう	23.04		H			ŀ	ウスターソース				+-+	
		+				·   (a	4)チンゲンサイ(生)	) 19	9.2		++	++		-	青ピーマン(生)	6.4			++		ŀ	(冷)生おろしにんにく	0.128			+	
					Ħľ	"	<u> </u>	38			+			-	つきこんにゃく	12.8		$\forall$			ŀ	三温糖	0.384			+	
						H	(冷)生おろしにん		_	ΔΔ	Δ.	Δ	H	F	濃口しょうゆ	2.816	•	Ħ			-	こしょう				+	
						F	二、日地		_		Ħ				三温糖	1.024		T			-	食塩	0.256			+	
						r	淡口しょうゆ	:h   0.3	56	•	,				みりん(本みりん)	1.28	Δ				ļ		_				
						ı	ごま油	0.5	512						米油(炒焼用)	0.64				П.	煮	⑤たまねぎ(生)	38.4				
						r	ごま(いり)	1.9	92					F				Ħ		Ħ	Ī	キャベツ(生)	25.6				
						F			4		H		-	煮 🤅	⑤里芋(スライス)	12.8					-	にんじん(皮つき,生)	12.8				
					÷	煮 (	5)豚もも肉(スライス	<b>ર</b> ) 12	2.8	Δ					えのきたけ(生)	10.24					-	(冷)とうもろこし	6.4				
			L			Ī	にんじん(皮つき,	生) 6	6.4						たまねぎ(生)	40.96					Ī	スープストック	1.92				
							たまねぎ(生)	38							にんじん(皮つき, 生)	8.96						食塩	0.64				
					Ш	Ĺ	トック		).2 A	ΔΔ		Δ	Ш		青ねぎ(細い物)	3.2				Ш		こしょう	0.0256	ΔΔΔ		$oxed{oxed}$	
						L	えのきたけ(生)		6.4		Ш	$\perp \perp$	Ш		油揚げ(冷・短冊切り)	8.96		Ш		Ш	ţ					$\perp \perp \downarrow$	
						L	乾燥わかめ(カット	-		Ш	Δ.	Δ	Ш		煮干し(だし用)	3.2		Δ	Δ		ļ					$\perp \perp \downarrow$	
		$\perp \downarrow \downarrow$			$\perp \!\!\! \perp$	L	淡口しょうゆ	2.		•	-	$\perp \perp$	Ш	L	みそ(滋賀県産)	6.4			$\perp \downarrow$	Ш	ļ			<del></del>		$\sqcup$	
ļ		$\perp \downarrow$	-		$\perp$	L	中華の素		Δ 801	ΔΔ	Δ.	Δ	Δ	-	みそ(国内産)	3.84	ΔΔΔ	Δ	Δ	Ш		<b></b> さんまのオリー				4-4	
		+	-		+	ŀ	食塩	0.2			$\sqcup$	+	Н	F					$\Box$	Ħ	ļ	中学生	2切	$H \rightarrow H \rightarrow$		+	++++++
		+	1		+	Ŀ	こしょう	0.0	128 🛆		Ш	Ш	Ш	H					+	$\mathbb{H}$	-			<del></del>		++	
		+	1		+	F			=		H		Н	-				$\vdash$	+	$\mathbb{H}$	ŀ			<del>               </del>		++	
		+	+		+	ŀ				$\vdash$	++	+	Н	F				$\vdash \vdash$	++	+	ŀ		+	<del>                                     </del>		+	
		++	+		+	H			+	$\vdash$	+	++	Н	-				+	++	+	ŀ		+	<del>               </del>		++	
						_		11 .1. <del>1-</del>			<u> </u>		<u></u>	<u>.</u>	L /フォンのコーサルケ=	<u> </u>											

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:

○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。)

令和7年10月20	)日(月)							令和7年10月21日(火)					令和7年10月22日(水)				→ 令和7年10月23日(フ	不)							令和7年10月24日(5	金子) l			
①ごはん							(1	<u> </u>				(	①ごはん				①麦入りごはん	17/	$\dashv$						(1)わかめごはん				
②牛乳							_	2)牛乳				- 1	②牛乳				②飲むヨーグルト(マスカ)	ット)							②牛乳				
③鶏のから揚げ							1 -	③豚肉のしょうが焼き					③ちくわののりしお米粉天ぷら				③チキンのマスタードソテ								③きびなごのから揚げ				
④もやしのごま酢あ	ž							小松菜とえのきたけのお浸し	ι. Ι				④愛彩菜のナムル				<ul><li>④ ディーマンポテト</li></ul>								④ほうれん草とはくさいのご	まあえ			
⑤米粉麺入りすまし							1 -	の気が	_				⑤赤こんにゃくとれんこんの豚汁				⑤ハヤシソース								⑤じゃがいものうま煮	3.03.0			
	, i							5/44111M				Ì	@ 91 - 101 - 1 (2.1010 2.10 9) hg/1				9, 7,								@0 ( N C 00) JA M				
食品名	数量	卵乳	小麦	えかばに	そば生	くるみ		食品名数	: <b>≣</b>	卵乳 小えかそ落く 変ぴにば生み			食品名 数量 g	]乳	小えかそ <sup>落</sup> 麦びにば <sub>生</sub>	くるみ	食品名	数	<b>■</b> j	剛儿	小え <b>を</b> び	かに	を落 ず生	くるみ	食品名	数量	卵乳	小えか 麦びに	それ
①米(精白米)	92.16					_	<u>ተ</u> (1	①米(精白米) 92.				炊	①米(精白米) 92.16	Ī		火	饮①米(精白米)	80.						火	①米(精白米)	92.16			П
@ d =1 (ALTI)			Ħ					al si (ALEE)						Ξ			おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.2	16		Δ				わかめごはんの素	2.304		A 4	
②牛乳(飲用)	206	•					٧	②牛乳(飲用) 20	06			(	②牛乳(飲用) 206	•			②ジョア(マスカット)	11	25	•					②牛乳(飲用)	206	•		Ŧ
③鶏もも肉(皮つき、2.5c	m角) 64					煩	· 克(3	3)豚もも肉(スライス) (	64	Δ	揚	揚〔	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g) 50 Z	$\pm$	ΔΔ		(マンヨア (マスパット)	14	20	_		H			②十孔(欧州)	200	Ť	##	#
(冷)生おろしに入し	こく 0.128	Δ	Δ.	ΔΔ			ľ	たまねぎ(生) _ 12	2.8				青のり <b>コ</b> 0.128	Ħ	ΔΔ	煌	焼 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	(	64					抖	易 ③(冷)きびなご	34.56		Δ.	
生むる!! ようが	下味 0.256	Δ	. 🛕			П	_	生おろししょうが 0.3	_	ΔΔ		T	食塩 衣 0.0128	$\prod$			からし(粒入りマスタード)	1.9	92 4	، الما	ΔΔ	Δ.	ΔΔ.	Δ	達流 一	2.56		Δ	Ħ
濃口しょうゆ	2.56		•					みりん(本みりん1.5	536	Δ		T	上新粉(米粉) 6.4	П			清酒	2.	56	╽.	Δ				食塩	0.256			IT
清酒	1.28		Δ					清酒 下味 1.2	28	Δ		T	米油 6.4				みりん(本みりん 下味	1.2	28		Δ				でん粉(じゃがいも)	7.68			
でん粉(じゃがいも)	10.24							濃口しょうゆ 3	3.2			t					濃口しょうゆ	1.9	92		•				米油	6.4			
米油	6.4							米油(炒焼用) ┛ 1.5	536		冷	冷 (	④わさび菜(愛彩菜) 6.4				米油(炒焼用)	1.2	28										$\pm$
_							E		#			L	緑豆もやし(生) 38.4	Ш			-		#					<b>-</b> X	命(④ほうれんそう(生)	16.64			Ш
④緑豆もやし(生)	38.4		Ш			Ä	_	(生) 44	_			L	にんじん(皮つき,生) 10.24	Щ		火	炒 ④じゃがいも(生)	_	8.						はくさい(生)	32		$\perp \downarrow \downarrow$	$\perp \! \! \perp$
きゅうり(生)	19.2		Ш					えのきたけ(生) 12	_			ŀ	(冷)生おろしにんにく 0.064	△		4	ベーコン(ショルダー・短冊切)	-	_	Δ Δ	Δ		+		にんじん(皮つき,生)	8.96	$\perp$		₩
	1.92		Δ	-			_		6.4			F	三温糖 0.384 たれ 0.56	$\sqcup$		4	たまねぎ(生)	_	8.2				- -		三温糖たれ	0.64	$\perp$		1
	:れ 1.92						_	三温糖 たれ 0.3	_			-	次日しよりゆ 2.30	Н	•	4	パセリ(乾)	_	_	Δ.	_		Δ		濃口しようゆ	2.56		•	++
淡口しょうゆ	2.56		•				E	濃口しょうゆ 」/こ10 2.3	304			-	ごま油 0.512	+		-	米油(炒焼用)	0.0	-+			$\vdash$	++		白すりごま	2.56	+	+++	+
白すりごま	1.92					┗.	× (E	)鶏もも肉(皮つき、1.5cm角) (	32			Ŀ	ごま(いり) 1.664	Н			食塩 こしょう	0.0	_	Δ.			+	-  _	(5)豚もも肉(スライス)	25.6		Δ	ŦŦ
⑤たまねぎ(生)	32		$\vdash$	+		7.	<u>⊒</u> (2)	にんじん(皮つき,生) 25			夹	去 (	⑤豚もも肉(スライス) 15.36	$\mathbb{H}$	Δ	-		0.0	120 2	Δ,				_ ^=	じゃがいも(生)	70.4	+	-	++
米粉麺	6.4		+				H	だいこん(根,皮つき,生) 57	_		Α.	,	つき赤こんにゃく 6.4	$\forall$		-	煮 ⑤ 牛もも肉 (スライス)	12	Ω	++	Δ		++		たまねぎ(生)	38.4	+	+++	++
にんじん(皮つき,			H	+			_		32			F	れんこん水煮(約3mmスライス) 8.96	H		- 1"	にんじん(皮つき,生)	25	_	Ħ		H			にんじん(皮つき,生)	19.2			++
焼きかまぼこ(いちょう切、ス		Δ	1	ΔΔ	H	Ħ	_	れんこん水煮(乱切り) 12	_			t	洗いごぼう 6.4	$\forall$			ぶなしめじ(生)	19	_	H		Ħ	+		(冷)さやいんげん	6.4		+++	+
青ねぎ(細い物)	3.2		$\sqcap$	$\top$	$\dagger \dagger$	П	_	洗いごぼう(乱切り) 19	_	<del>                 </del>		t	にんじん(皮つき,生) 12.8	$\forall$		1	たまねぎ(生)	44	_	$\dagger\dagger$	1	Ħ	$\dagger\dagger$		つきこんにゃく	12.8		+++	$^{\dagger\dagger}$
かつお削り節(だし			П		Ħ	П	r	(冷)さやいんげん 12	2.8			T	だいこん(根,皮つき,生) 19.2	$\prod$			(冷)グリンピース	3.8	34	Ħ		Ħ	$\top$		かつお削り節(だし用)	1.536		$\Box$	$\Pi$
だし用昆布	0.64			ΔΔ				米油(炒焼用) 1.5	536			Ī	油揚げ(冷・短冊切り) 10.24	$\prod$			スープストック	0.3	84 4	. ۵ ۵	ΔΔ	Δ			三温糖	2.56			ΙŢ
食塩	0.384							かつお削り節(だし用) 1.0	024				青ねぎ(細い物) 3.2				米粉ベシャメルソース	7.0	86						濃口しょうゆ	3.84		•	
淡口しょうゆ	3.84		•			Ш	_	三温糖 3.8	_				煮干し(だし用) 3.2	П	ΔΔ		ハヤシルウ(低アレルゲン)	15.	36	. کا د	Δ	Δ.	Δ Δ	Δ	淡口しょうゆ	2.56		•	Ш
		$\Box$	Ħ	$^{+}$		Ħ	_	濃口しょうゆ 3.8	_	•		L	みそ(滋賀県産) 6.4	Ш			食塩	0.2		Ш		Ш			清酒	1.28	_	Δ	11
							_	淡口しょうゆ 2.5	_	•			みそ(国内産) 3.84 4	. Δ			こしょう	0.0	128	Δ Δ	Δ				みりん(本みりん)	1.28		Δ	Ш
		Ш	Ш	1	Ш	Ш	L	みりん(本みりん) 0.6	64	Δ		þ		Ħ				Ħ	#	$\Box$		Ħ	$\blacksquare$					##	#
							F					-		Ш	_	_				$\perp$			$\perp$	_					-
							H					-	 ちくわののりしお米粉天ぷら			-			-				++				-	+++	++
		$\vdash$	+	+	$\vdash$	H	H		+			ŀ	中学生 2本			$\exists$		$\vdash$	-	+	-	H				+		+++	+
		$\vdash$	+		+	H	F		1			H			┸	1		+	-	+		H	+	-				+++	+
		H	H		H	H	H		1			F		Ħ					1	$\dagger \dagger$		H	+						$\dagger$
			+	$\neg$		_	$\vdash$		_	<del></del>	l l	-		+		_		+	-	-	_	-	-	_	-	_	-	+	+

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。)

令和7年10月27日(月	∄)						令和7年10月28日	(火)			令和7年10月29日(水)			令和7年10月30日(木)	/					│ 令和7年10月31日(金	<i>Œ)</i> !			
Dごはん							①麦入りごはん		1		①ごはん			<b>①ごはん</b>						①ごはん				
9牛乳							②牛乳				②牛乳			②牛乳						②飲むヨーグルト				
)豚肉のBBQソースがけ							③さわらの照り焼き				③鶏のチリソースがけ			③厚揚げの肉みそかけ						③フライドチキン				
切干大根とツナの炒めな	刎						<ul><li>④とりそぼろどんの具</li></ul>				④きゅうりともやしの中華あえ			④大根の昆布あえ						④ポテトサラダ				
3鶏肉とさつまいものうま							⑤キャベツのみそ汁				⑤八宝菜			⑤根菜の煮物						⑤かぼちゃのポタージュ				
	/m						⑥さつまいもと栗のタルト(中学	生のみ)																
		ds	_ 4	. z	落く	. [		-	ホュムを落く	Ī		ホニムェ落く	ī			ds		ェ落	रा					
食品名	数量卵	乳小麦	びに	いて	花る	5	食品名	数量	t 卵乳 大かそ落くる びにば生み		食品名 愛聞	ルえかそ落く 多びにば生み			数量 g	乳麦	びに	そだは生	5	食品名	数重	卵乳 <sup>小</sup> 麦	・えが	ば
)米(精白米)	92.16		-		生人	- 1	①米(精白米)	80.38			(1) (精白米) 92.16	-   -   -   <u>-   -   -   -   -   -   -</u>	炊		92.16			<u> </u>	<b>分</b> 炊	(1)米(精白米)	92.16	+	#	H
, NOTE OF THE PROPERTY OF THE		+	H	÷	H	- "	おおむぎ(米粒麦)滋賀県原			<del> </del>	ON CHEIN)		- "		=	H	H		= "			#	#	<b>—</b>
牛乳(飲用)	206	•				1				1	②牛乳(飲用) 206	•	1	②牛乳(飲用)	206	•				②ジョア(プレーン)	125	•		П
							②牛乳(飲用)	206	6 •						$\dashv$	H	H	H	-		$\blacksquare$	—	+	lacksquare
豚もも肉(スライス)	64	Δ				1				焼	き ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角) 64		揚	易 ③厚揚げ(約10g)	64				揚	引鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	57.6		П	
食塩	0.128					焼	③(冷)さわら切身	70		1	清酒 1.28	Δ		米油 <u>_</u>	6.4					ぶどう酒(白)	1.28	Δ	T	
こしょう 下味	0.0128	ΔΔ					食塩 <b>7</b>	0.12	8		生おろししょうか 下味 0.128	Δ Δ	1	鶏もも肉(ミンチ) 1	6.64					(冷)生おろしにんにく	0.064	ΔΔ	<u> </u>	$\Box$
青酒	1.28	Δ	П	Ī	П	1	清酒 下味	1.28	3 4	1	(冷)生おろしにんにく 0.128	A A A A	1	青ねぎ(細い物) 1	1.92	П	П			食塩 下味	0.384			П
K油(炒焼用) <b></b>	0.5		П			1	米油(炒焼用)	1.28	3	1	米油(炒焼用) 1.28		Ì	生おろししょうが 0	0.384	ΔΔ	П			こしょう	0.0128	ΔΔΔ	ا ا	П
	0.192	ΔΔ	Δ	_		1	生おろししょうが	0.12	8 4 4		トマトケチャップ(Bkg入) 6.4	Δ	1	みそ(国内産) + to 3	3.84 <b>Δ</b>	ΔΔ	Δ			スープストック	0.384	ΔΔΔ	۵ ۵ د	П
Eおろししょうが	0.32	ΔΔ	П	T	Ħ	1	濃口しょうゆ	1.92	2 •	1	三温糖 1.92		1		1.28	П	Ħ	Ш		パセリ(乾)	0.064	ΔΔΔ	4	Ħ
ぶどう酒(赤)	1.92	Δ				1	三温糖たれ	1.92		1	濃口しょうゆ たれ 1.536	•	1	清酒	0.64	Δ				でん粉(じゃがいも)	7.68			П
	7.68	Δ	П			1	みりん(本みりん)	0.64	1 Δ		豆板醤(1kg入) 0.128		1		1.92	Δ	П			米油	6.4		$\prod$	П
んごピューレ	0.64	ΔΔ				1	でん粉(じゃがいも)	0.38	4	1	でん粉(じゃがいも) 0.384			でん粉(じゃがいも) 0	.0896						=	—	#	=
// たれ :温糖 たれ	1.536					1				•			•		<del>-</del>	H	H		- 冷	④じゃがいも(生)	44.8			П
塩	0.064					炒	④鶏もも肉(ミンチ)	48.6	4	冷	(4)きゅうり(生) 19.2		冷	令 ④だいこん(根,皮つき,生)	32					にんじん(皮つき,生)	10.24			Ħ
しょう	0.064 ▲	ΔΔ					(冷)とうもろこし	10.2	4	1	緑豆もやし(生) 23.04			キャベツ(生) 2	25.6					きゅうり(生)	6.4			П
スターソース	1.28 △	ΔΔ	Δ	7			(冷)さやいんげん	8.96	6		にんじん(皮つき,生) 10.24			食塩 0	0.128					ノンエッグマヨネーズ(1kg)	8.96	ΔΔΔ	Δ.	H.
でん粉(じゃがいも)	0.64						米油(炒焼用)	0.5	5	Ī	ごま油 0.64			塩昆布 1	1.28	•	ΔΔ			食塩 たれ	0.128			
		-	H	-	-	- 1	清酒	1.28	3 4		三温糖 たれ 1.92				—	H	H	H	=	こしょう	0.0128	ΔΔΔ	2	
切り干し大根	3.84						みりん(本みりん)	1.28	3 4	1	酢 2.304	Δ	煮	5 豚もも肉(スライス) 1	12.8	Δ					$\blacksquare$		#	H
ほうれんそう(生)	12.8						三温糖	1.92	2		淡口しょうゆ 」 2.304	•		じゃがいも(生) 5	57.6				煮	⑤たまねぎ(生)	25.6			
こんじん(皮つき, 生)	12.8						濃口しょうゆ	3.2	2 •					にんじん(皮つき,生) 1	19.2					かぼちゃ(冷・ペースト)	51.2			
ぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4 △	ΔΔ								煮	⑤豚もも肉(スライス) 25.6	Δ		たまねぎ(生) 4	14.8					エリンギ(生)	6.4		T	
E温糖	1.28					煮	⑤キャベツ(生)	25.6	3		にんじん(皮つき,生) 25.6		1	れんこん水煮(乱切り) 1	12.8					ベーコン(ショルダー・短冊切)	6.4	ΔΔΔ	<b>1</b>	
豊口しょうゆ	2.048	•					たまねぎ(生)	38.4	4	1	たまねぎ(生) 57.6		1	つきこんにゃく 1	19.2					スープストック	0.896	ΔΔΔ	Δ Δ	. 🗆
· ま油	0.5						にんじん(皮つき,生)	12.8	3		たけのこ水煮 12.8			ぶなしめじ(生) 1	12.8					米粉ベシャメルソース	7.68		T	
			H	╄	H	-	油揚げ(冷・短冊切り)	10.2	4		はくさい(生) 51.2		1	かつお削り節(だし用) 1	.536					白いんげん豆(ペースト)	12.8	ΔΔΔ	Δ Δ	$\Box$
鳴もも肉(皮つき、1.5cm角)	12.8						煮干し(だし用)	3.2	2 44		焼きかまぼこ(いちょう切、スライス) 6.4 Δ	ΔΔ	]	三温糖	3.2					食塩	0.256			
こんじん(皮つき, 生)	19.2						みそ(滋賀県産)	6.4	1		白ねぎ(生) 6.4			淡口しょうゆ 2	2.56	•				こしょう	0.0384	ΔΔΔ	<b>A</b>	
とまねぎ(生)	51.2						みそ(国内産)	3.84	1 4 4 4 4		生おろししょうが 0.128	Δ Δ	1	濃口しょうゆ 3	3.84	•					$\blacksquare$	_	+	Ħ
う切りこんにゃく(1.5cm角)	19.2				П	1				•	中華の素 1.664 Δ		1	みりん(本みりん) 1	1.28	Δ	П							П
つまいも(皮つき・2㎝角)	51.2					直送	⑥お米deさつまいもと栗のタルト(1食)	Ħ) 3(			三温糖 0.64		1		+	H	H	H	_					П
ぶなしめじ(生)	12.8					1				1	淡口しょうゆ 3.2	•	1											П
冷)さやいんげん	6.4		П		П						みりん(本みりん) 0.384	Δ	1				П		1				$\prod$	П
いつお削り節(だし用)	1.536										オイスターソース 0.64	Δ												
Ξ温糖	2.56										食塩 0.064												П	П
<b>豊口しょう</b> ゆ	3.84	•									こしょう 0.0128 🛕	Δ Δ												
炎口しょうゆ	2.56	•									でん粉(じゃがいも) 1.536													
<b>青酒</b>	1.28	Δ	Ш	I									1				П		]					
らりん(本みりん)	1.28	Δ		I									]											LΤ
						1							1			Ш	Ш						Ш	
	1 1	- 1 -	1 1	1 -		1										–					ı T	. 1 1 =		

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。)