年間•字期•月分	の字	交祚	茛	物負		台表	マと ラ	見合わ	せなから	、アレ	ノルケン等を	_1	唯	認ください。												
														令和7年8月27日(オ	;)				令和7年8月28日(木	:)			令和7年8月29日(金	2)		
		1												①ごはん					①ごはん		1		①ごはん			
														② 牛乳					②牛乳				②牛乳			
														③そぼろ丼の具					③さわらのしょうがたれか	(+			③鶏肉とさつまいもの甘酢	あん		
														④かぼちゃのから揚げ					④味付けきゅうり				④キャベツとウインナーの火	-		
														⑤たまねぎのすまし汁					⑤春雨スープ				⑤とうがんのみそ汁			
														⑥プリン					⑥かつおふりかけ				@C 7/2 700707 C71			
		+	Τ.	I. I. I	. 35						1 1 1 1 1 1 1 1	菠(n	0 777			菠 /	7				EZ			т.	
食品名	数量	l Mi	儿麦	えか びに	そだ。世代	るみ		食	品名	数量	t _{卵乳} 小えかそ 麦びにば	花る	5	食品名	数量	卵乳 小えかそ 麦びにば	花る	5	食品名	数量	卵乳 <mark>かえかそ</mark> が 麦びにば g	るみ	食品名	数量	門麦	、えかそ落く とびにば生み
		H												①米(精白米)	92.16				①米(精白米)	92.16			⑦米(精白米)	92.16	ፗ	
		+				Н							-	② 4 到 / 4 m N	000	•		1	○ 4 到 (公田)	000		\blacksquare	○ 4 到 (会力円)	000	•	++++
		+	-										4	②牛乳(飲用)	206				②牛乳(飲用)	206			②牛乳(飲用)	206	-	++++
						Ш							┨	@ T + (5; -1)				٦	@ (A) bl 3 m f			П.	B @ \$\$ L L L / L - L - D \		#	
		+				Ш					+++++		_ KY	③豚もも肉(ミンチ)				饼	③(冷)さわら切身			- I	易 ③鶏むね肉(皮つき、2cm角)	38.4	$+\!+\!-$	++++
													4	(冷)とうもろこし	10.24			_	清酒	1.28				25.6	44	++++
		Ш	_			Ш						Ш	4	(冷)さやいんげん	6.4			1	木油(炒焼用)	2.56		Ш	食塩 下味	0.128	$+\!\!\!+\!\!\!\!+$	++++
						Ш							_	生おろししょうが	0.256	ΔΔ				2.56		Ш	こしょう	0.0128	7 V V	
														清酒	1.92	Δ			生おろししょうが	0.256			でん粉(じゃがいも)	7.68		
														みりん(本みりん)	1.28	<u> </u>			三温糖たれ	1.92			米油	7.68		
														三温糖	2.56					0.64	Δ		酢 一	1.28	Δ	
													1	濃口しょうゆ	3.84	•		1	でん粉(じゃがいも)	0.384			三温糖	1.92		
																		1					- 温幅 たれ たれ	2.304	•	,
													揚	(4)かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	64			冷	(4)きゅうり(生)	51.2			でん粉(じゃがいも)	0.256	\top	$\overline{}$
		T				Ħ							1	でん粉(じゃがいも)	10.24			1	にんじん(皮つき,生)	6.4					#	
													1	食塩	0.128				濃口しょうゆ ユ	2.56		4	小 ④ソーセージ(ウインナー)5mm輪切	12.8	م م د	
		+			_	Ħ					 		1	米油	8.96			1		0.64		Η΄	キャベツ(生)	32	++	++++
		+				H					1 		1	PIVIAL .	0.00			1	ごま油	0.64			青ピーマン(生)	6.4	+	
		+			-								_ 	(5)鶏むね肉(皮つき、1cm角)	25.6			1	ごま(いり)	1.92			米油(炒焼用)	0.384	+	++++
		+	-			H							- ″	たまねぎ(生)	44.8			1	25(0.9)	1.02		Ь	スープストック		1 1	
		+	+			H							1	里芋(スライス)	19.2			-	(5)豚もも肉(スライス)	25.6	Δ		食塩	0.128	##	+
		+			-						 		-		6.4		\vdash	, ///	たまねぎ(生)	25.6			こしょう		<u> </u>	
1		₩	-		+	Н				-		\vdash	-	にんじん(皮つき,生)	6.4		\vdash	1		12.8		H		0.0200	144	
<u> </u>		+	+		+	+				-	+++++	\vdash	-	青ねぎ(細い物)			\vdash	-	にんじん(皮つき,生)			₩.		10.0	#	+
ļ			-		_	Ш					+++++	\vdash	-	かつお削り節(だし用)	3.2			-	えのきたけ(生)	6.4		1	煮 <u>⑤油揚げ(冷・短冊切り)</u>	12.8	+	++++
		$\downarrow \downarrow$	+		\perp	Н				_		\vdash	4	だし用昆布	0.64		\vdash	-	青ねぎ(細い物)	6.4		Н	とうがん(生)	25.6	$+\!\!+\!\!\!+$	++++
		$\downarrow \downarrow$			_	Ш						Ш	4	食塩	0.384			1	春雨 カット	5.12		Ш	たまねぎ(生)	38.4	44	++++
			_			Ш						Ш	1	淡口しょうゆ	3.84	•		1	乾燥わかめ(カット)	0.384		Ш	にんじん(皮つき, 生)	12.8	$\perp \perp$	++++
		Ш			1	Ш						Ш	4					1	中華の素			Δ	青ねぎ(細い物)	3.84	$\bot\!\!\!\bot$	++++
]			\perp	Ш	\perp	Ш						Ш	直边	🛚 ⑥(冷)プリン(1食用)	40			1	食塩	0.384		Ш	煮干し(だし用)	3.84		ΔΔ
																			こしょう	0.0128			みそ(国内産)	3.84	7 V V	, A A
						Ш							_					1				\Box	みそ(滋賀県産)	6.4	$\perp \! \! \perp$	
		$oldsymbol{ol}}}}}}}}}}}}}}}}$				Ш						Ш					Ш	1	⑥かつおふりかけ(1食用)	2.5					#	++++
		П																				Н				
						П							1					1				П				
		\prod			T	П						Ħ	1					1				П			\Box	
		11			T	Ħ						Ħ	1					1				Ħ			+	
						Ħ						Ħ	1					1			 				\top	
		$\dagger \dagger$			\top	\sqcap					 	Ħ	1				H	1			 	\forall			+	
		. .			. 7 4			W = 0 0	/ rim wit .	. + -				サ / フェンのコーサルケー				,,					-			

○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。

令和7年9月1日(月) ①救給カレー ②牛乳 ③ハンバーグケチャップソース						令和7年9月2日(火) ①麦入りごはん ②牛乳 ③みそ豚丼の具)							令和7年9月3日 ①ごはん ②牛乳 ③たらの磯辺揚げ	(水)			①ごに ②牛乳)							令和7年9月5 ①ごはん ②牛乳 ③焼きとり風	日(金)			
④わかめサラダ ⑤和風ドレッシング(1食用						④ゴーヤのかき揚げ ⑤もずくスープ							_	④じゃがいものうま煮 ⑤豆腐とゆばのすまし汁			_	④れん ⑤沢煮	んこんの炒め煮 煮椀							_	④チンゲン菜ともやし ⑤じゃがいものみそ ⑥小魚				
食品名	数量	卵乳 小える 麦で	えかり	そ 花 ば 生 み		食品名	数量	DR P	小麦	えか びに	それば	客くもる		食品名	数量	卵乳 小えかそ落 麦びにば _生	くるみ		食品名	数量	卵乳	少麦	えかびに	nそ こば	落く	5	食品名	数量	i Mā	儿 麦	えかそ ^落 びにば _生 る
①救給カレー(一食用非常食)					炊	ON CHAPTO	80.384	ı						①米(精白米)	92.16		炒	①米((精白米)	92.16					IÏ	炊	①米(精白米)	92.1	6		
②共型(物田)	000				1	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216	i	Δ					②井河(納田)	000			@# #	SI (& TH)	000		\forall		F	#		②共到(約四)	200		•	
②牛乳(飲用)	206	_			. F	②牛乳(飲用)	206	Η,	•		Н		1	②牛乳(飲用)	206	•		∠ +7	乳(飲用)	206	_	•			\pm		②牛乳(飲用)	200	,	•	\coprod
・ ③(冷)オールポークハンバーグ	80	ΔΔΔ			1 }	© 178(W(/II/		H	+		Ħ	+	揚	易 ③(冷)たら(皮なし、2cm角	切) 64		扫	3豚も	もも肉(2cm角切)	57.6		Δ			Ħ	焼	③鶏もも肉(皮つき、2	cm角) 57.0	3		
	0.64				炒	③豚もも肉(スライス)	44.8		Δ					清酒下味	1.28	Δ		食塩		0.128					П		白ねぎ(生)	6.4	1		
トマトケチャップ (3kg入)	6.4	Δ				17 1 - 1 - 1	25.6	+						食塩 _	0.256			こし。	1 1/2/5	0.0128	Δ	-			П		生おろししょうが	0.12	+	ΔΔ	
	0.64					青ねぎ(細い物)	6.4	-						青のり	衣 12.0		_	清酒		1.28		Δ			\vdash	_	清酒	1.28		Δ	
	0.256		<u> </u>		1	生おろししょうが みそ(国内産)	0.256	+-+	Δ Δ	ΔΔ	Н	-	1	でん粉(じゃがいも)	12.8		-	米油	,粉(じゃがいも) h	10.24	\vdash	+		+	+	-	濃口しょうゆ 三温糖	下味 3.84	+	•	+++
	0.04		+			淡口しょうゆ	1.28	-	•				1	木油	0.4			三温	•	2.56				+	+	-	ニ価格 みりん(本みりん)	1.02	++	Δ	++++
C/01/3 (O (% 0)			\dashv		•		2.56	-	Ť				煮	(4)豚もも肉(ミンチ)	19.2					2.56		•			H	1	米油(炒焼用)	1.28			
令 ④乾燥わかめ(カット)	0.64		ΔΔ			清酒	0.64		Δ				l	生おろししょうが	0.256	ΔΔ		でん	が(じゃがいも)	0.256									H		\Box
C : F > 7 (- 2)	15.36] [じゃがいも(生)	57.6										\pm	冷	④チンゲンサイ(生				
	3.84				揚		19.2	-			Ш		1	(冷)さやいんげん	6.4		火		こん水煮(約3mmスライス)	10.24					Щ	4	緑豆もやし(生)	38.4			\Box
春雨 カット	3.84				1		3.84	-	-		Ш		1	かつお削り節(だし用			4		こんにゃく	25.6					₩.	4	三温糖	たれ 0.64			
⑤和風ドレッシング(1食用)	0	ΔΔΔ		Δ		かぼちゃ(皮付き・千切り) 焼きちくわ(5mmカット)	12.8	-	+	ΔΔ	++		1	濃口しょうゆ 三温糖	3.2 1.92		_		<u>じん(皮つき, 生)</u>)さやいんげん	15.36 3.84				-	+	-	濃口しょうゆ 上 白すりごま	2.50		•	+++
③ 和風トレッシング (「長用)	٥			Δ		合作 一	0.256	+	+		₩	+	ł	ー 二 相 かりん (本みりん)	0.64		-		1しょうゆ	3.04	H	•			₩	1	日すりこま	1.9	-		
					1	薄力粉(1等)	8.96	-	•				l	c,), (, + c,), ()	0.01			三温		1.28		Ť			T	煮	⑤じゃがいも(生)	38.4	1		
					1	米油	6.4	.					煮	(5) 豆腐(冷・サイコロ)	44.8	Δ			ん(本みりん)	1.28		Δ			TT	┨┈	たまねぎ(生)	25.0	3		
] {									湯葉(干し)	0.64			米油	由(炒焼用)	0.64							にんじん(皮つき,	生) 6.4	1		
					煮		19.2	-						にんじん(皮つき, 生			_	-				+		t	\pm		油揚げ(冷・短冊は				\Box
					4	もずく(冷凍)	12.8	\sqcup	Δ	ΔΔ		1	-	たまねぎ(生)	25.6					19.2		+		1	4		青ねぎ(細い物)	3.84	-	\perp	\square
			+		┨		38.4 12.8	+	-	\vdash	++		1	青ねぎ(細い物) かつお削り節(だし月	3.84			_	ねぎ(生) ^生 (スライス)	25.6 19.2	\vdash	+	-	+	+		煮干し(だし用) みそ(国内産)	3.84			ΔΔ
		+++	+		1 }	えのきたけ(生)	12.8	_	+	H	+	+	1	だし用昆布	0.64		-	_	- (スプイス) じん(皮つき, 生)	19.2	+	+	+	+	+	1	みそ(滋賀県産)	6.4	1	- A	
			+		1	(冷)とうもろこし	6.4	\Box	+	H	$^{++}$	+	1	淡口しょうゆ	3.84		1	-	ンごぼう	6.4	H	$\dagger\dagger$	1	+	+	1	- / C (//A) 貝 水 注 /	0	#	$\downarrow \downarrow$	\Box
					1	中華の素	1.28	Δ.	Δ	ΔΔ	H	Δ	1	食塩	0.384				のこ水煮(千切り)	6.4		$\dagger \dagger$	1		Ħ		⑥小魚(1食用)		5		ΔΔ
] [淡口しょうゆ	2.56		•]						ま(細い物)	3.84					П				H		$oldsymbol{oldsymbol{eta}}$
] [0.128	+									_		お削り節(だし用)	3.2		Ш			Ш				Ш		
			\perp		4	こしょう	0.0128	Δ.	Δ		\sqcup	1	1				_		用昆布	0.64	\sqcup	-	ΔΔ	1	1				+	\perp	++++
			+		łĒ			H		H	Ħ						\dashv		1しょうゆ =	3.84 0.256	\vdash	•	-	+	+	-			+	+	++++
			+		1			+		\vdash	H		1				\dashv	食塩	ī	0.256	Ш			╘	単				+	+	+++
			+		1			+	+	\vdash	H	+	1				\dashv				H	H	Ŧ	F	H				+	+	
			$\dagger \dagger$		1			$\dagger \dagger$			Ħ		1								$\dagger \dagger$	$\dagger\dagger$	\dagger	t	\forall				$\dagger \dagger$	$\dagger \dagger$	
	O#	- 今で相	÷ ォ	ス姓:	マ百	材料8品目(卵・乳・小乳	¥.7	75.	4/1	z	-1+·	. 莎	龙	生・ノスユ) の ユ 該 坐	ち 正 ! 一 @	. ヘキ! ています	- //	- 体	安原材料 人一	71/6	72.7		2.3	٠,٨		-	•				

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9月8日(月)						令和7年9月9日(リ	<u>(</u>)			令和7年9月10日(水)				令和7年9月11日(オ	5)					令和7年9月12日(È)			
①ごはん							①栗ごはん				①ごはん				①ごはん					İ	①黒糖パン				
②牛乳							②牛乳				②牛乳				②牛乳						②牛乳				
③きびなごの香味揚げ							③鶏肉のしょうが焼き				③ちくわの米粉青花天ぷら				③カレイのから揚げ						③豚肉のトマトソースかけ	t			
④キャベツのゆかりあえ							④ほうれん草と白菜のあ	え物			④白菜の昆布あえ				④水菜ともやしとにんじんのゴマナムル(松原中)					4きゅうりとツナのサラダ				
⑤大根の煮物							⑤さつまいものみそ汁	,, = 1,,			⑤高野豆腐の煮物				⑤豆腐と油揚げのみそ汁						⑤コーンポタージュ				
							@C 280 00007 C71								◎亚属C/田房(70707€71										
食品名	数量 财	乳型	ヽえ: ₹び	かそにば	落さる	۲ ۲	食品名	数量	卵乳 かえかそ落く 水気がにば生み		食品名	数量 g	小えかそ ^落 '麦ぴにぱ _生	くるみ	食品名	数量	^{別乳} 麦	えたびに	・そ落 ば生	く る み	食品名	数量	卵乳 ^小 麦	ヽえか Eびに	を 花生
①米(精白米)	92.16					炊	①米(精白米)	81.408			①米(精白米)	92.16		_ 5	炊 ①米(精白米)	92.16				直送	①黒糖パン		Δ •		
							むき栗ダイスカット	12.8												-				+	\blacksquare
②牛乳(飲用)	206	•				4	食塩	0.64			②牛乳(飲用)	206	,		②牛乳(飲用)	206	•			_	②牛乳(飲用)	206	•	Ш	_
③(冷)きびなご	38.4		Δ	^		7 I	②牛乳(飲用)	206		場	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50 A	ΔΔ	٩,	揚③(冷)カレイ切身	50	ΔΔΔ	^		悔	③豚もも肉(厚目短冊)	57.6	Δ	\equiv	=
津 洒	1.28	Η,	+	_		1 1	②干孔(飲用)	200		199	事	0.0768		Η,	食塩 下味	0.384		-		- 100	たまねぎ(生)	12.8		+	+
<u> </u>	2.176	-				悔	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64			上新粉(米粉)	6.4			でん粉(じゃがいも)	10.24		H		-	清酒	1.28	Δ	\pm	+
ブノ 火(バル よい x +)	10.24					- "	生おろししょうが	0.384				5.12			米油	7.68				-	合作	0.128		+++	-
パセリ(乾)	-	Δ			Δ	1	みりん(本みりん)	1.28			711/24	0.1.2			711704	7.00					こしょう	0.0128	ΔΔΔ		\forall
*************************************	5.12						清酒 下味	1.28		冷	④はくさい(生)	57.6		٦,	冷 ④きょうな(水菜)草津市産	12.8				1	(冷)生おろしにんにく	0.128	ΔΔ	Δ Δ Δ	\forall
.,	_	H	H		H	-	濃口しょうゆ	3.2				12.8			にんじん(皮つき,生)	6.4					米油(炒焼用)	1.28		+	$\dashv \dashv$
④キャベツ(生)	38.4					1	米油(炒焼用)	1.28			塩昆布	1.024	• 4 4		緑豆もやし(生)	44.8					トマトケチャップ (3kg入)	8.96	Δ	\Box	\Box
きゅうり(生)	12.8					1					食塩	0.064			三温糖	0.384					トマトピューレ	2.56	Δ		\Box
ゆかり粉	0.256	Δ 4	.		Δ	冷	④ほうれんそう(生)	12.8							濃口しょうゆ たれ	2.56	•				三温糖たれ	0.64			
食塩	0.128						はくさい(生)	44.8		煮	⑤豚もも肉(スライス)	10.24	Δ		ごま油	0.64					ウスターソース	0.384	ΔΔΔ	Δ Δ Δ	
			\blacksquare			-	菊型かまぼこ	6.4			1.1-1-1.1	10.24			白すりごま	1.92					でん粉(じゃがいも)	0.384		Ш	Ш
⑤豚もも肉(スライス)	32	<u> </u>	<u> </u>			.	淡口しょうゆたれ	2.304				51.2								=	_			$\pm \pm$	=
だいこん(根,皮つき,生)	64					4	三温糖	0.384				38.4		2	煮 ⑤豆腐(冷・サイコロ)	38.4	Δ			冷	④にんじん(皮つき,生)	6.4		Ш	\perp
(冷)里芋	51.2					ן ֱו	81 I. I					19.2			油揚げ(冷・短冊切り)	10.24				_	きゅうり(生)	38.4		Щ	Щ
角切りこんにゃく(1.5cm角)	25.6					煮	⑤さつまいも(皮つき・1.5cm角					10.24		-	たまねぎ(生)	19.2				_	まぐろ(油漬フレーク)レトルト		Δ Δ Δ	+	4
にんじん(皮つき,生)	25.6					4	たまねぎ(生)	25.5				3.84		\perp	にんじん(皮つき,生)	6.4					フレンチドレッシング		ΔΔΔ	+	Δ
かつお削り節(だし用) 三温糖	1.536 3.2					- 1	にんじん(皮つき,生) 油揚げ(冷・短冊切り)	12.8				1.92 3.84		=	青ねぎ(細い物) 煮干し(だし用)	3.84		Δ			食塩	0.0256		+	\dashv
ニニ価値 濃口しょうゆ	3.84	-				-		3.84				5.12	•	+	みそ(国内産)		<u> </u>		-	— 	⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8		\blacksquare	—
淡口しょうゆ	1.92	-				-	煮干し(だし用)	3.84				1.28	Δ		みそ(滋賀県産)	6.4	100			温	じゃがいも(生)	25.6		+++	+
みりん(本みりん)	0.64					1	みそ(国内産)				07·770 (7 1 107·770)	1.20			V/ C (AA 貝尔庄)	0.4					たまねぎ(生)	25.6		+++	+
· , ,	0.0.	H	H		4	- 1	みそ(滋賀県産)	6.4						Ħ							にんじん(皮つき,生)	12.8		+++	$\dashv \dashv$
			Ħ			1.	-7 C (MASC/R/L)													-	(冷)とうもろこし	12.8		+	$\exists \exists$
			Ħ			1							' 	П						1 1	マッシュルーム(水煮・スライス)		Δ	+	\forall
						1					ちくわの米粉青花え	モぷら…									(冷)グリンピース	3.84		$\dagger \dagger \dagger$	\forall
											中学生 24	x									(冷)白いんげん豆(ペースト	12.8	ΔΔΔ	<u>. Д Д</u>	\top
																					スープストック	0.64	ΔΔΔ	ΔΔ	\Box
										Ì											米粉ベシャメルソース	7.68			\Box
																					食塩	0.0256			
							· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·													_] [こしょう	0.0256	ΔΔΔ	1	
		Ш	Ш															Ш		_ t				+	\pm
		Ш	Ш	_	Ш	4		1								\sqcup	$\perp \perp$			⅃ ၨ⅃				$\perp \! \! \! \! \! \! \! \perp \! \! \! \! \! \! \! \! \! \! \!$	Ш
ı						1 1			1							1	1 1								

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	校約	食	物資面	合	表	と見合わせながら、	アレ	ルク	ナン	等	をごる	在記	認く	ださい。														
令和7年9月15日	(月)					Ī	令和7年9月16日(火)	1						令和7年9月	17日(水)	1					令和7年9月18日(オ	5)			令和7年9月19日(金	2		
						-	①ごはん							1)2	ごはん							①ごはん				①ごはん			
							②牛乳							24	丰乳							②牛乳				②牛乳			
##AD							③厚揚げの肉みそかけ							38	さけの塩焼き							③豚肉の鉄板焼き				③こあゆのかりん揚げ			
敬老の日							④豚肉とごぼうのしぐれ煮							4 É	白菜と小松菜の	のごまあえ						④チンゲン菜とツナのあえ	物			④赤こんにゃくのそぼろ煮	煮		
							⑤わかめのすまし汁							⑤ 5	里芋と豚肉の	煮物						⑤けんちん汁				⑤かしわのじゅんじゅん			
														© 7	アセロラゼリー														
食品名	数: 8	量卵	乳力	えかそ びにば	落く 花る 生み		食品名	数量 g	卵乳	小え	えか・ グに	を落く ば生み			食品名	数量	卵乳力	ヽえ; €び!	かそにば	落くなる生み		食品名	数量。	^{旧乳} 小えかそ 麦びにば	落く 花る 生み	食品名	数量	PP 小えかそ落 変ぴにば生	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		I
						Ī	2)牛乳(飲用)	206	•		+		1	(2) H	牛乳(飲用)	206	•	H				②牛乳(飲用)	206	•	\mp	②牛乳(飲用)	206		F
						ļ	2) T FL (((M / II)	200	Ľ	#	H		1	©	下孔(秋川)	200	HÌ	H				CTFL(MM)	200		#	CTI(MM)	200		Ł
						揚	③厚揚げ(約10g)	64					焼	₹3((冷)しろさけ切	身 70	4	\			焼	第 ③豚もも肉(厚目短冊)	64	Δ		揚 ③(冷) 小あゆ	38.4		
							米油 _	7.68						清	酒	1.28	4	1				青ピーマン(生)	3.84			生おろししょうが	0.384	ΔΔ	
							鶏もも肉(ミンチ)	12.8						食	[塩	下味 0.256						清酒	1.28	Δ		清酒 下味	2.56	Δ	
							青ねぎ(細い物)	2.56						米	(油(炒焼用)	1.92						三温糖	0.64			濃口しょうゆ	2.56	•	
								0.256	Δ	Δ								\pm			•	濃口しょうゆ 下味	3.84			でん粉(じゃがいも)	7.68		
							みそ(国内産) たれ	3.84	ΔΔ	Δ	Δ		冷	<u>4</u> از	はくさい(生)	32						みりん(本みりん)	1.28	Δ		米油	5.12		
							三温糖	1.92						٦	まつな(生)	19.2						米油(炒焼用) ┛	1.28				$\pm \pm$	++++++	÷
							みりん(本みりん)	1.92		Δ				10	んじん(皮つき	き,生) 10.24									\blacksquare	煮 ④豚もも肉(ミンチ)	12.8		
							でん粉(じゃがいも)	0.256						Ξ	温糖	たれ 0.384					冷	う ④チンゲンサイ(生)	25.6			角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	44.8		L
						-									慢口しょうゆ	2.56		•				緑豆もやし(生)	32			生おろししょうが	0.128		
						煮	④豚もも肉(スライス)	19.2		Δ				白	1すりごま	3.2						まぐろ(油漬フレーク)レトルト	12.8			三温糖	2.304		
							洗いごぼう	19.2												\perp		三温糖たれ	0.64			濃口しょうゆ	3.2		
							つきこんにゃく	19.2					煮		豕もも肉(スラ		4	١.				濃口しょうゆ 」 /これむ	2.56	•		みりん(本みりん)	1.28	Δ	
							(冷)さやいんげん	6.4						_	冷)里芋	57.6											$\overline{}$		t
								0.128	Δ	Δ					いこん(根, 皮						煮	(5) 豆腐(冷・サイコロ)	32	Δ		煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1㎝角)	25.6		
								2.304							切りこんにゃく(油揚げ(冷・短冊切り)	12.8			たまねぎ(生)	38.4		
						L	清酒	1.28		Δ]		んじん(皮つき							だいこん(根,皮つき,生)	19.2			はくさい(生)	51.2		
						L		2.816		•			1		、なしめじ(生)	3.84						にんじん(皮つき,生)	10.24		Ш	焼き豆腐	38.4	Δ	
							みりん(本みりん)	0.64		Δ					冷)さやいんけ							里芋(スライス)	19.2		Ш	にんじん(皮つき, 生)	25.6		
						<u> </u>					+		1		へつお削り節(かつお削り節(だし用)	3.2		Ш	青ねぎ(太い物)	10.24	+	L
						煮		7.68	Δ	4	Δ		1		酒	1.28	4	4				だし用昆布	0.64		Ш	かつお削り節(だし用)	1.536	+	L
		\perp			\perp		にんじん(皮つき,生)	12.8	Ш		Ш			-	温糖	3.84		\perp	\perp			食塩	0.384	\bot	Ш	清酒	1.28	Δ	L
							えのきたけ(生)	19.2	Ш		Ш		1		しょうゆ	5.76						淡口しょうゆ	3.84	•	Ш	三温糖	3.2	+	L
			4	+++	\perp			38.4	Ш	_	$\perp \downarrow$	\perp	1	H	りん(本みりん	ارک) 1.28	4	4	\perp	\perp	1				耳	濃口しょうゆ	6.4		Ļ
		\perp	1				1710-6 (44-1797	3.84	Ш	4	Ш		1					Ħ		#	1				Ш		\pm	****	Ħ
			1		\perp		18/2/17/17	0.256	Ш		ΔΔ		直送	6()	冷)アセロラゼリ-	-(1食用) 40	ΔΔ	$\perp \downarrow$	$\perp \downarrow \downarrow$						Ш		$\bot \bot \downarrow$	++++++	L
		Ш	_ _		\perp		かつお削り節(だし用)	3.2	Ш	_			1				ш	Ħ			1				Щ		+	++++++	L
		\perp	1					0.64	Ш	_	ΔΔ		1					Ш							Ш		$\perp \perp \downarrow$	++++++	L
					\perp		淡口しょうゆ	3.84	Ш	•	\perp							$\perp \downarrow$	$\perp \downarrow \downarrow$						Ш		$\bot \bot \downarrow$	++++++	L
			4	+++	\perp		食塩	0.384	Ш	_	$\perp \downarrow$		1	<u> </u>			Ш	\sqcup	$\perp \downarrow \downarrow$	\perp				+++++	Ш		+	++++++	Ļ
		\perp			\perp	‡			H	+	Ħ	+	1					\perp	\perp					\bot	Ш		+	++++++	L
			1		\perp				Ш				1					Ш	$\perp \downarrow \downarrow$						Ш		$\perp \perp \downarrow$	++++++	L
		\perp	4	+++	\perp				Ш	_	$\downarrow \downarrow$		1				$\sqcup \sqcup$	\sqcup	\perp	\perp	1			+++++	Ш		+	++++++++++++++++++++++++++++++++++++	Ļ
									Ш					<u> </u>								1					$\bot \bot \downarrow$		L
	_				44.4		보세요ㅁㅁ/#미#! 사회				_	- H		ш.	/7 7.\ A 7.5														

○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:

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・字期・月分の		く 杯口 .] 	文 1%	贝貝		XC.			レル	<i>"</i> "	ノ寸	~	_ 17	庄		L١			◆ 和7年0日05円/=	- \	7					△ €17/E0 B00 □/A	<u> </u>			
令和7年9月22日(月	,	1					令和7年9月23日()	ベノ	4						令和7年9月24日(7	N)			令和7年9月25日(オ	N	4					令和7年9月26日(金	z)			
①麦入りごはん															①ごはん				①ごはん							①ごはん				
②牛乳															②牛乳				②ココア牛乳							②牛乳				
③鶏肉のガーリック焼き							もいるロ								③大学芋				③鶏肉のカレーから揚げ(新	堂中)						③さばの塩焼き				
④ごぼうサラダ							秋分の日								④きゅうりの中華あえ				④白菜のあえもの							④ひじきの煮物				
⑤ハッシュドポーク															⑤マーボー豆腐				⑤豚汁							⑤のっぺい汁				
																										0.72 77				
食品名	数量	卵乳	小え 麦ぴ	かっ	を 落 く ば 生 み		食品名	数:	■ 明	乳小麦	えかびに	それば	客をもる	, ,	食品名	数量	M 別別を表する。 ・ 別別を表がには、 ・ は、 ・ は、 ・ は、 ・ は、 ・ は、 ・ は、 ・ と、 ・ と 、 ・ と 。 ・ と 。	く る み	食品名	数量	· 卵乳	小え 麦で	えかびに	を 花生	く る み	食品名	数量	卵乳	小えかそ 麦びにば	落花える
①米(精白米)	80.384													炊	①米(精白米)	92.1		炊	①米(精白米)	92.10					炊	①米(精白米)	92.16			I
おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216		Δ		44				\perp	_		Ш							@ # 51 (At III)		#	Ħ			7	@ d El (ALTE)				#
②共司(物田)	000	•			\mp	-			+	-					②牛乳(飲用)	20	6 •		②牛乳(飲用) ココア牛乳の素(1食用)	12.5		P				②牛乳(飲用)	206	•		\pm
②牛乳(飲用)	206	_				-			+			++		坦	引さつまいも(皮つき・2cm角)) 6-	4	7	ココナ十孔の糸(「艮用)	12.3	,	Δ			曲桩	③(冷)さば切身	70	ΔΔ		Ŧ
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64								+	+	H	+	+	190	米油	6.4	' 	揚	 ③鶏むね肉(皮な <u>し</u> 、2cm角)	64	1	+			- 170	食塩 ¬	0.384			+
-	0.128		ΔΔ	Δ	+			1	\exists	\top	Ħ	H		1	三温糖	3.8		1"	濃口しょうゆ 下味	2.56		•	\dagger		1	清酒 下味	1.28	+	Δ	\dagger
ぶどう酒(白)	1.28	Δ			$\top \Box$							Ħ		1	濃口しょうゆたれ	0.12	8 •		清酒	2.56		Δ				米油(炒焼用)	1.28			T
食塩 下味	0.256				\prod										でん粉(じゃがいも)	0.6	4		純カレー粉	0.384	4 🛆 🛆	Δ Δ	ΔΔ				\vdash	\dashv	$\overline{+}$	#
こしょう	0.0128	ΔΔ	Δ												_			-	でん粉(じゃがいも) 衣	12.8	3				煮	④ひじき	2.304		ΔΔ	
米油(炒焼用)	1.92													冷	(4) 春雨 カット	3.8	4		米油	6.4	1					さつま揚げ(カット)	12.8	Δ	ΔΔ	
															きゅうり(生)	3	2									にんじん(皮つき, 生)	10.24			
④洗いごぼう	12.8														鶏ささみほぐし身(水煮)	6.	4 4 4 4	冷	④はくさい(生)	57.6	6					米油(炒焼用)	0.64			
きゅうり(生)	25.6														三温糖	1.2	8		にんじん(皮つき,生)	6.4	1					かつお削り節(だし用)	0.64			
にんじん(皮つき,生)	12.8														酢 + 40	1.9			濃口しょうゆたれ	1.28	3	•				三温糖	1.536			
ノンエッグマヨネーズ(1kg)		ΔΔ	_		Δ										淡口しょうゆたれ	1.9			三温糖	0.64	1					濃口しょうゆ	2.304		•	
淡口しょうゆ たれ	0.64		•												ごま油	0.6	4	_	_							みりん(本みりん)	0.64		Δ	
食塩	0.0256																	煮	⑤豚もも肉(スライス)	10.2		Δ								#
									\perp					煮	⑤豆腐(冷・サイコロ)	89.		_	たまねぎ(生)	38.4					煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	28			_
⑤豚もも肉(スライス)	20	-	Δ						\perp						豚もも肉(ミンチ)		6 4 4 4	4	里芋(スライス)	19.2					4	里芋(スライス)	32		++++	
にんじん(皮つき, 生)	32				\perp										たまねぎ(生)	51.			にんじん(皮つき,生)	6.4						だいこん(根,皮つき,生)			++++	
たまねぎ(生)	70.4		\perp	\sqcup	$\perp \! \! \perp \! \! \mid$			-	\perp	_	\sqcup	\vdash	\perp	4	にんじん(皮つき,生)	25.		4	えのきたけ(生)	6.4		+			4	にんじん(皮つき,生)	10.24	+	++++	4
マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4	Δ	\perp	\vdash	+H			-	+	+		+	+	-	たけのこ水煮(千切り)	6.		4	乾燥わかめ(カット)	0.38			ΔΔ	-	4	青ねぎ(細い物)	3.84	+	+++	+
(冷)グリンピース	3.84		A -		+++			-	+	+	\vdash	++	-	1	青ねぎ(細い物)	0.38		-	煮干し(だし用) みそ(国内産)	3.84		A A A	ΔΔ		-	かつお削り節(だし用) だし用昆布	3.2 0.64			+
(冷)白いんげん豆(ペースト) ハヤシルウ(低アレルゲン)								-	+	+		++	-	-	干ししいたけ(千切り) 生おろししょうが	0.38			みそ(海内座)	6.4		Δ Δ	<u>α</u> Δ			※口しょうゆ	3.84	+	• 4	+
トマトケチャップ(3kg入)				-				+	+	+	\vdash	++	+	1	生あろししょうか	0.12		Δ	υたて (ΔΣ貝宗性)	0.4	†	Ш	\pm		_	食塩	0.256	+		+
		ΔΔ		Δ	+++				+	+	+	+		1	三温糖	1.2		7							1	でん粉(じゃがいも)	0.64	+		+
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	0.128	 		Ħ	+++			+	+	+	H	H	+	1	赤みそ		2 4 4 4 4	1			+	+	+		1	みりん(本みりん)	0.64	+	Δ	+
こしょう		ΔΔ	Δ	H	+				+	+	H	H	+	1	食塩	0.06		1		1	11	$\dagger \dagger$	+		1	-, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	5.5 7			#
				Ц	##				T		H	\Box	t	1	濃口しょうゆ	2.5		1				T	\top		1			$\dagger \dagger$		\exists
				Ħ	+					1	Ħ	Ħ		1	豆板醤(1kg入)	0.12		1							1			$\dagger \dagger$	\Box	\top
														1	でん粉(じゃがいも)	1.2	8													
												Ш																		
				Ш	$\perp \! \! \perp \! \! \perp \! \! \perp$				\perp	\perp		Ш		1				4				11			4			\perp	\square	\perp
		Ш		Ш	$\perp \! \! \perp \! \! \perp$							Ш	\perp	1				4		1					4			\perp	++++	
		\sqcup	_	\sqcup	+	-		1	\perp	\perp	\sqcup	Н	1	1				4		-	4	\bot	\perp	Ш	4		$\vdash \vdash$	+	+++	+
	<u> </u>	Ш				_			\perp					1	1				<u> </u>		$\bot \bot$					ļ	Щ		لللل	
								_							L /7 7. \ A 7. = 1. W Art							_		_						

○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:

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。)

△=原材料には特定原材料の使用はないが 。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 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、アレルゲン等をご確認ください。 令和7年9月30日(火) 令和7年9月29日(月) ①わかめごはん ①ごはん ②牛乳 ②飲むヨーグルト ③さつまいもの米粉天ぷら ③あじのごまだれかけ ④きんぴらごぼう ④もやしと白菜あえもの ⑤豆腐のみそ汁 ⑤豚じゃが 数量 卵乳表びにば生み 明乳 水えかそ落く 野乳 麦びにば生み 数量 卵乳表がにばなる 生み 数量 野乳表びにば生み 数量 卵乳 小えかそ落く まびにば生み 数量 食品名 食品名 食品名 食品名 食品名 g 炊 ①米(精白米) 炊 ①米(精白米) 92.16 92.16 2.304 わかめごはんの素 ②ジョア(プレーン) 125 • ②牛乳(飲用) 206 ③(冷)あじ角切(皮なし、2cm角切り 57.6 Δ 揚 ③さつまいも(斜め輪切・20g) 60 食塩 0.128 下味 清酒 上新粉(米粉) 10.24 1.28 衣 食塩 0.256 でん粉(じゃがいも) 6.4 米油 6.4 米油 7.68 白すりごま 1.28 炒 ④豚もも肉(ミンチ) 20 🛆 🛆 🛆 ごま(いり) 1.28 洗いごぼう 25.6 三温糖 2.56 たれ にんじん(皮つき、生) 12.8 みりん(本みりん 1.28 Δ 青ピーマン(生) 3.84 濃口しょうゆ 2.56 • 濃口しょうゆ 2.816 でん粉(じゃがいも 0.384 • 三温糖 1.024 みりん(本みりん) 1.024 Δ 4)緑豆もやし(生) 38.4 米油(炒焼用) 0.64 はくさい(生) 19.2 にんじん(皮つき、生) 6.4 煮 ⑤たまねぎ(生) 25.6 三温糖 0.64 たれ 油揚げ(冷・短冊切り) 10.24 濃口しょうゆ 2.56 • 豆腐(冷・サイコロ) 44.8 にんじん(皮つき,生) 6.4 ⑤豚もも肉(スライス) 20 Δ 青ねぎ(細い物) 3.84 じゃがいも(生) 64 煮干し(だし用) 3.84 たまねぎ(生) 44.8 みそ(国内産) 3.84 4 4 4 4 にんじん(皮つき、生) 25.6 みそ(滋賀県産) 6.4 つきこんにゃく 25.6 (冷)さやいんげん 6.4 かつお削り節(だし用) 1.28 三温糖 3.2 さつまいもの米粉天ぷら… 濃口しょうゆ 6.4 • 中学生 3枚 みりん(本みりん) 1.28 Δ

○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。)