

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5年7月10日(月)										令和5年7月11日(火)										令和5年7月12日(水)										令和5年7月13日(木)										令和5年7月14日(金)										
①ごはん ②牛乳 ③とり肉とズッキーニのつけ焼き ④白菜の昆布あえ ⑤高野豆腐のうま煮										①ごはん ②牛乳 ③こあゆのアーモンドからめ ④小松菜のあえもの ⑤打ち豆入りみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④きゅうりの梅かつおあえ ⑤豚じゃが										①ごはん ②牛乳 ③さばのしょうがたれかけ ④ひじきの煮物 ⑤たまねぎのすまし汁										①食パン ②牛乳 ③ツナサラダ ④スイートかぼちゃ ⑤コンソメスープ										
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	花生	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	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食パン	65	△	●	●	●	△	△	△	△
炊②牛乳(飲用)	206	●								炊②牛乳(飲用)	206	●									炊②牛乳(飲用)	206	●								炊②牛乳(飲用)	206	●								炊②牛乳(飲用)	206	●							
焼③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	40									揚③(冷)小あゆ	33	△	△	△	△	△	△				揚③厚揚げ(約10g)	45									焼③(冷)さば切身	50	△	△	△						冷③まぐろ油漬(レトルト)	30	△	△	△	△	△	△		△
ズッキーニ(果実、生)	10									生おろししょうが	0.1				△						米油	5									清酒	1				△					キャベツ(生)	10								
生おろししょうが	0.2			△						清酒	2				△						鶏もも肉(ミンチ)	10									米油(炒焼用)	1									きゅうり(生)	10								
清酒	1.5			△						食塩	0.07										青ねぎ(細い物)	5									濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				△	ノンエッグマヨネーズ	6	△	△	△	△	△	△		△
三温糖	0.5									でん粉(じゃがいも)	7										生おろししょうが	0.2			△						三温糖	1.5									こしょう	0.01	△	△	△					
本みりん	1									米油	4										みそ(滋賀県産)	3			たれ						濃口しょうゆ	1.7	△	△	●	△				△	④かぼちゃ(皮つき・2cm角)	45								
濃口しょうゆ	2	△	△	●	△				△	三温糖	1.5										清酒	0.5			△						上新粉(米粉)	3																		
米油(炒焼用)	1.5									アーモンド(ダイス)	2	△	△	△	△	△	△	△			本みりん	1.5								△	米油	4																		
冷④はくさい(生)	20									清酒	1				たれ					△	でん粉(じゃがいも)	0.2									三温糖	2.5																		
きゅうり(生)	25									でん粉(じゃがいも)	0.2										冷④きゅうり(生)	40									ゆかり粉	0.2	△	△	△					△	レモン果汁	0.2				△				
塩昆布	1			△	●	△	△			冷④こまつな(生)	20										花かつお	1									食塩	0.1																		
食塩	0.1									緑豆やし(生)	25										濃口しょうゆ	0.6			●						⑤ベーコン(シュルダール)	10	△	△	△															
煮⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△						壬生菜(草津市産)	5										かつお削り節(だし用)	1	△	△	●	△				△	にんじん(皮つき、生)	10	△	△	△															
高野豆腐(1cm角)	10									三温糖	0.3										三温糖	0.3									たまねぎ(生)	20																		
たまねぎ(生)	30									濃口しょうゆ	2	△	△	●	△					△	ゆかり粉	0.2	△	△	△					△	たまねぎ(生)	20																		
にんじん(皮つき、生)	20									煮⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	5										⑤豚もも肉(スライス)	10	△	△	△						えのきたけ(生)	5																		
たけのこ水煮	15									油揚げ(冷・短冊切り)	5										にんじん(皮つき、生)	20									パセリ(葉、生)	0.5																		
角切りこんにゃく(1.5cm角)	20									じゃがいも(生)	30										かつお削り節(だし用)	1.2									スープストック	1	△	△	△	△	△	△												
(冷)さやいんげん	10									にんじん(皮つき、生)	5										三温糖	3									食塩	0.3																		
干しいたけ(ホール)	0.5									たまねぎ(生)	20										淡口しょうゆ	4.5			●						こしょう	0.05	△	△	△															
かつお削り節(だし用)	1.2									打ち豆	2										本みりん	1																												
三温糖	3									青ねぎ(細い物)	5																																							
淡口しょうゆ	4.5			●						煮干し(だし用)	3					△	△																																	
本みりん	1									みそ(草津市産)	2																																							
										みそ(滋賀県産)	5																																							
										みそ(国内産)	1																																							

○法令で規定する特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)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7品目のうち、そば・落花生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。