

3 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5年9月11日(月)						令和5年9月12日(火)						令和5年9月13日(水)						令和5年9月14日(木)						令和5年9月15日(金)										
①麦入りごはん ②牛乳 ③そばろどんの具 ④かぼちゃのから揚げ ⑤たまねぎのすまし汁						①ごはん ②牛乳 ③きびなごのカレー揚げ ④きゅうりとわかめの酢の物 ⑤がんもどきと大根の煮物						①ごはん ②牛乳 ③ぶた肉の鉄板焼き ④チンゲン菜とツナのあえ物 ⑤けんちん汁						①ごはん ②牛乳 ③さわらのみそだれかけ ④味付けきゅうり ⑤筑前煮						①ごはん ②牛乳 ③とり肉の塩から揚げ ④大根と水菜のゆかりあえ ⑤冬瓜と厚揚げの煮物										
食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	そば	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	そば	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	そば	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	そば	花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	そば	花生
炊①米(精白米)	80.384						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					
おむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216		△																															
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	●				
炒③豚もも肉(ミンチ)	51.2	△	△	△			揚③きびなご(冷)	38.4			△	△		焼③豚もも肉(厚目短冊)	57.6	△	△	△			焼③(冷)本さわら切身	70			△			揚③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	57.6					
(冷)とうもろこし	10.24	△	△	△			生おろししょうが	0.128			△			米油(炒焼用)	1.28						米油(炒焼用)	1.92						食塩	0.384			△	△	△
(冷)さやいんげん	6.4						清酒	1.92			△			たまねぎ(生)	10.24						みそ(国内産)	3.84						生おろししょうが	0.256			△		
生おろししょうが	0.256			△			食塩	0.256						青ピーマン(生)	6.4						清酒	1.28			△			清酒	1.92			△		
清酒	1.92			△			でん粉(じゃがいも)	10.24						清酒	1.28			△			三温糖	1.28						三温糖	0.256					
本みりん	1.28						純カレー粉	0.384	△	△	△	△	△	濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	本みりん	0.384						上新粉(米粉)	6.4					
三温糖	2.56						米油	4.48						本みりん	1.28						濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△	△	でん粉(じゃがいも)	6.4					
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△							濃口しょうゆ	1.28						ごま油	0.64						米油	6.4						
揚④かぼちゃ(皮つき・1.5cm角)	57.6						冷④きゅうり(生)	51.2						冷④きゅうり(生)	51.2						冷④きゅうり(生)	51.2						冷④だいこん(根、皮つき、生)	51.2					
でん粉(じゃがいも)	7.68						春雨 カット	1.92						春雨 カット	1.92						緑豆もやし(生)	25.6						きょうな(水菜)草津市産	6.4					
食塩	0.128						乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△	まぐろ油漬(レトルト)	19.2	△	△	△	△	△	食塩	0.256						ゆかり粉	0.256	△	△	△		△
米油	6.4						酢	1.536			△			三温糖	0.64						濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△	△							
煮⑤鶏むね肉(皮つき、1cm角)	12.8						三温糖	1.92			●			濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	煮⑤鶏もも肉(皮つき、2cm角)	12.8												
たまねぎ(生)	51.2						食塩	0.128						食塩	0.128						(冷)里芋	32												
さといも(スライス)	19.2						煮⑤豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△			油揚げ(冷・短冊切り)	12.8						だいこん(根、皮つき、生)	44.8												
にんじん(皮つき、生)	10.24						だいこん(根、皮つき、生)	64						だいこん(根、皮つき、生)	25.6						角切りこんにやく(1.5cm角)	32												
青ねぎ(細い物)滋賀県産	3.84						(冷)がんもどき(約4g)	38.4	△	△	△	△	△	にんじん(皮つき、生)	10.24						にんじん(皮つき、生)	19.2												
かつお削り節(だし用)	3.2						角切りこんにやく(1.5cm角)	32						洗いごぼう	6.4						洗いごぼう(乱切り)	12.8												
だし用昆布	0.64			△	△		にんじん(皮つき、生)	25.6						青ねぎ(細い物)滋賀県産	3.84						(冷)さやいんげん	3.84												
食塩	0.384						かつお削り節(だし用)	2.56						かつお削り節(だし用)	3.2						かつお削り節(だし用)	1.536												
淡口しょうゆ	3.84			●			三温糖	3.2						だし用昆布	0.64				△	△	三温糖	3.84												
							濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△	食塩	0.384						濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△							
							淡口しょうゆ	1.92			●			淡口しょうゆ	1.92						淡口しょうゆ	1.92			●									
							本みりん	0.64						本みりん	1.28						本みりん	1.28												

○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●・△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。)

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5年9月18日(月)						令和5年9月19日(火)						令和5年9月20日(水)						令和5年9月21日(木)						令和5年9月22日(金)																			
敬老の日																																											
食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	花生	食品名	数量 g	卵	乳	小麦	そば	花生									
							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(冷)小あゆ	38.4			△			揚③さつまいも(斜め輪切・20g)	60							揚③(冷)カレイ切身	70	△	△	△	△		焼③ウインナーソーセージ(ドッグ用)	60				△									
							生おろししょうが	0.384			△			薄力粉(1等)	10.24		●					食塩	0.384						米油(炒焼用)	0.64													
							清酒	2.56			△			食塩	0.128						でん粉(じゃがいも)	10.24						三温糖	0.384														
							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△	米油	5.12						米油	7.68						ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△									
							でん粉(じゃがいも)	7.68													たれ	3.84	△	△	△	△	△	トマトケチャップ(3kg入)	3.84	△													
							米油	5.12						煮④豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△			冷④はくさい(生)	51.2																					
							④豚もも肉(ミンチ)	12.8	△	△	△			洗いごぼう	19.2						にんじん(皮つき、生)	10.24						④きょうな(水菜)草津市産	12.8														
							角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	44.8						にんじん(皮つき、生)	12.8						塩昆布	1.28	△	●	△	△		きゅうり(生)	38.4														
							生おろししょうが	0.128			△			青ピーマン(生)	6.4						食塩	0.064						まぐろ油漬(レトルト)	10.24	△	△	△	△	△									
							三温糖	2.304						濃口しょうゆ	2.816	△	△	●	△	△								フレンチドレッシング	6.4	△	△	△	△	△									
							濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	△	本みりん	1.024						煮⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	19.2						食塩	0.064														
							本みりん	1.28						さといも(スライス)	44.8						さといも(スライス)	44.8						⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	6.4														
							煮⑤鶏むね肉(皮つき、2cm角)	25.6						だいこん(根、皮つき、生)	12.8						だいこん(根、皮つき、生)	12.8						じゃがいも(生)	25.6														
							たまねぎ(生)	38.4						にんじん(皮つき、生)	6.4						にんじん(皮つき、生)	6.4						たまねぎ(生)	25.6														
							はくさい(生)	51.2						かつお削り節(だし用)	3.2						かつお削り節(だし用)	3.2						にんじん(皮つき、生)	12.8														
							焼き豆腐	38.4						油揚げ(冷・短冊切り)	10.24						だし用昆布	0.64			△	△		(冷)とうもろこし	12.8	△	△	△											
							にんじん(皮つき、生)	25.6						青ねぎ(細い物)滋賀県産	3.84						淡口しょうゆ	3.84	●					マッシュルーム(水煮・スライス)	6.4	△													
							青ねぎ(太い物)滋賀県産	10.24						みそ(草津市産)	2.56				△	△	食塩	0.384						(冷)グリーンピース	3.84														
							かつお削り節(だし用)	1.536						みそ(滋賀県産)	6.4						でん粉(じゃがいも)	0.64						(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8														
							清酒	1.28			△			みそ(国内産)	1.28						本みりん	0.64						スープストック	0.64	△	△	△	△	△									
							三温糖	3.84													米粉ベシヤメルソース	7.68						食塩	0.0256														
							淡口しょうゆ	2.56			●										食塩	0.0256						こしょう	0.0256	△	△	△											
							濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△	△																														

さつまいもの天ぷら
中学生・・・3枚です

○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●・△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。)

