



# 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10月9日(月)							令和5年10月10日(火)							令和5年10月11日(水)							令和5年10月12日(木)							令和5年10月13日(金)																																																													
スポーツの日																																																																																									
食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生																																													
									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																																			
													●									●												●									●									●																																					
									焼③(冷)さば切身	70	△	△	△					焼③鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	64											揚③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	64											揚③さつまいも(斜め輪切・20g)	60											揚③さつまいも(斜め輪切・20g)	60																																		
									塩こうじ	3.84	△	△	△	△	△	△		たまねぎ(生)	12.8											清酒	1.28			△								清酒	1.28			△								食塩	0.128											食塩	0.128											食塩	0.128										
									清酒	2.56			△					生おろししょうが	0.384			△							でん粉(じゃがいも)	12.8											でん粉(じゃがいも)	12.8											でん粉(じゃがいも)	12.8																																			
									米油(炒焼用)	1.28								本みりん	1.28									米油	6.4											米油	6.4											米油	6.4																																				
																		清酒	1.28			△						レモン果汁	1.92			△								レモン果汁	1.92			△								レモン果汁	1.92			△																																	
									冷④ほうれんそう(生)	25.6								濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△		△	本みりん	0.256											本みりん	0.256											本みりん	0.256																																						
									緑豆もやし(生)	38.4								米油(炒焼用)	1.536										三温糖	1.92										三温糖	1.92											三温糖	1.92																																				
									濃口しょうゆ	2.56			△	△	●	△		△	冷④はくさい(生)	44.8										淡口しょうゆ	1.92										淡口しょうゆ	1.92										淡口しょうゆ	1.92																																				
									三温糖	0.64								にんじん(皮つき、生)	6.4									食塩	0.128										食塩	0.128										食塩	0.128																																						
									白すりごま	1.92								きょうな(水菜)草津市産	12.8									冷④こまつな(生)	25.6										冷④こまつな(生)	25.6										冷④こまつな(生)	25.6																																						
									煮⑤たまねぎ(生)	32								ゆかり粉	0.384	△	△	△			△	緑豆もやし(生)	38.4											緑豆もやし(生)	38.4										緑豆もやし(生)	38.4																																							
									油揚げ(冷・短冊切り)	6.4								食塩	0.128							(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△								(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△							(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△																																				
									豆腐(冷・サイコロ)	32								煮⑤豚もも肉(スライス)	32	△	△	△				三温糖	0.384										三温糖	0.384										三温糖	0.384																																								
									にんじん(皮つき、生)	6.4								さつまいも(皮つき・1.5cm角)	32							濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△																																								
									乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△			洗いごぼう	12.8							洗いごぼう	12.8							洗いごぼう	12.8							洗いごぼう	12.8							洗いごぼう	12.8																																						
									青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4								にんじん(皮つき、生)	12.8							にんじん(皮つき、生)	12.8							にんじん(皮つき、生)	12.8							にんじん(皮つき、生)	12.8							にんじん(皮つき、生)	12.8																																						
									煮干し(だし用)	3.84				△	△			青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4							煮干し(だし用)	3.84				△	△			煮干し(だし用)	3.84				△	△			煮干し(だし用)	3.84				△	△			煮干し(だし用)	3.84				△	△																														
									みそ(草津市産)	2.56								煮干し(だし用)	3.84							みそ(草津市産)	2.56								みそ(草津市産)	2.56								みそ(草津市産)	2.56								みそ(草津市産)	2.56																																			
									みそ(滋賀県産)	6.4								みそ(滋賀県産)	6.4							みそ(滋賀県産)	6.4								みそ(滋賀県産)	6.4								みそ(滋賀県産)	6.4								みそ(滋賀県産)	6.4																																			
									みそ(国内産)	1.28								みそ(国内産)	1.28							みそ(国内産)	1.28								みそ(国内産)	1.28								みそ(国内産)	1.28								みそ(国内産)	1.28																																			
									煮⑥(冷)ぶどうゼリー(1食用)	40	△	△	△																																																																												

さつまいもの  
米粉青花天ぷら  
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(●・△)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。)

# 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10月16日(月)							令和5年10月17日(火)							令和5年10月18日(水)							令和5年10月19日(木)							令和5年10月20日(金)													
食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生		
炊 ①ごはん								炊 ①ごはん								炊 ①ごはん								炊 ①発芽玄米ごはん																	
炊 ②牛乳								炊 ②牛乳								炊 ②牛乳								炊 ②牛乳																	
揚 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64							焼 ③豚もも肉(厚目短冊)	51.2	△	△	△			焼 ③(冷)いか短冊(1cm×4cm)	64				△				揚 ③水煮大豆(滋賀県産)	19.2	△	△	△													
食塩	0.384							米油(炒焼用)	2.56						清酒	1.536				△				焼きちくわ(5mmカット)	12.8	△															
生おろしにんにく(冷)	0.128		△	△	△	△		たまねぎ(生)	12.8						米油(炒焼用)	2.56				下味				たまねぎ(生)	12.8																
清酒	1.92			△				青ピーマン(生)	6.4						生おろしにんにく(冷)	0.128	△	△	△	△			三温糖	0.128																	
三温糖	0.256							生おろししょうが	0.128			△			三温糖	1.536							食塩	0.128																	
でん粉(じゃがいも)	10.24							本みりん	1.28						濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△		△	薄力粉(1等)	12.8		●															
米油	6.4							清酒	1.28			△			本みりん	1.28							米油	5.12																	
冷 ④きゅうり(生)	51.2							三温糖	0.64						清酒	1.92				△			冷 ④だいこん(根、皮つき、生)	38.4																	
濃口しょうゆ	2.56	△	△	●	△	△		濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	△	でん粉(じゃがいも)	0.64							にんじん(皮つき、生)	12.8																	
ごま油	0.64							炒 ④れんこん水煮(約3mmスライス)	19.2						冷 ④キャベツ(生)	25.6							きょうな(水菜)草津市産	6.4																	
煮 ⑤おじゃがもちボール	38.4	△	△	△	△	△		つき赤こんにやく(カット)	12.8						冷 ④緑豆もやし(生)	19.2							三温糖	0.384																	
たまねぎ(生)	25.6							鶏もも肉(ミンチ)	12.8						濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△	△		たれ	2.304		●															
にんじん(皮つき、生)	12.8							ごま(いり)	1.28						三温糖	0.384							煮 ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	38.4																	
まいたけ(生)	6.4							濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△	△	煮 ⑤高野豆腐(1cm角)	12.8							たまねぎ(生)	38.4																	
青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4							本みりん	1.28						豚もも肉(スライス)	25.6	△	△	△				はくさい(生)	51.2																	
かつお削り節(だし用)	3.2							ごま油	0.64						たまねぎ(生)	38.4							青ねぎ(太い物)滋賀県産	12.8																	
だし用昆布	0.64					△	△	煮 ⑤油揚げ(冷・短冊切り)	6.4						にんじん(皮つき、生)	19.2							緑豆もやし(生)	25.6																	
食塩	0.384							たまねぎ(生)	32						洗いごぼう(乱切り)	32							つき赤こんにやく(カット)	19.2																	
淡口しょうゆ	3.84			●				にんじん(皮つき、生)	12.8						干しいたけ(干切り)	0.64							かつお削り節(だし用)	1.92																	
								えのきたけ(生)	12.8						(冷)さやいんげん	6.4							清酒	1.28			△														
								青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4						かつお削り節(だし用)	1.92							三温糖	3.84																	
								煮干し(だし用)	3.84				△	△	三温糖	2.56							濃口しょうゆ	6.4	△	△	●	△	△												
								みそ(草津市産)	2.56						淡口しょうゆ	5.12				●																					
								みそ(滋賀県産)	6.4						本みりん	1.28																									
								みそ(国内産)	1.28																																
								煮 ⑥(冷)スイートポテト(1食用)	30	△	△	△																													

○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。)

## 秋季総体

4 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10月23日(月)

令和5年10月24日(火)

令和5年10月25日(水)

令和5年10月26日(木)

令和5年10月27日(金)

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③ぶたどんの具
- ④のりおポテト
- ⑤かきたま汁

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③焼きほっけ
- ④もやしときゅうりのごま酢あえ
- ⑤がんもどきと野菜の煮物

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③ハンバーグおろしかけ
- ④はくさいのおかかあえ
- ⑤きのこのみそ汁

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③中華ポテト
- ④春雨とチンゲン菜の中華和え
- ⑤マーボー豆腐

- ①ごはん
- ②牛乳
- ③焼きとり
- ④ほうれん草のおひたし
- ⑤牛肉とじゃがいものうま煮
- ⑥小魚(中学生のみ)

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③豚もも肉(スライス)	51.2	△	△	△				
たまねぎ(生)	32							
生おろししょうが	0.128			△				
清酒	1.28			△				
本みりん	1.28							
三温糖	1.664							
濃口しょうゆ	3.2	△	△	●	△			△
④じゃがいも(生)	64							
青のり	0.128					△	△	
食塩	0.128							
米油	6.4							
⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	12.8	△						
にんじん(皮つき、生)	12.8							
たまねぎ(生)	32							
えのきたけ(生)	12.8							
冷凍液卵(全卵)	19.2	●						
青ねぎ(細い物)滋賀県	6.4							
かつお削り節(だし用)	3.2							
だし用昆布	0.64						△	△
食塩	0.384							
淡口しょうゆ	3.84			●				
でん粉(じゃがいも)	0.384							

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③(冷)ほっけ(一夜干し)切身	70	△	△	△				
米油(炒焼用)	2.56							
④緑豆もやし(生)	32							
きゅうり(生)	19.2							
酢	1.92			△				
三温糖	1.92							
淡口しょうゆ	2.56			●				
白すりごま	1.92							
⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2							
(冷)がんもどき(約4g)	25.6	△	△	△	△	△		
だいこん(根、皮つき、生)	64							
角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6							
にんじん(皮つき、生)	25.6							
(冷)さやいんげん	12.8							
かつお削り節(だし用)	1.536							
三温糖	3.84							
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△			△
淡口しょうゆ	2.56			●				
本みりん	1.28							

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△			
米油(炒焼用)	0.64							
(冷)大根おろし	19.2							
清酒	1.28			△				
三温糖	0.64							
酢	0.64			△				
淡口しょうゆ	1.92			●				
でん粉(じゃがいも)	0.256							
④はくさい(生)	38.4							
こまつな(生)	12.8							
にんじん(皮つき、生)	6.4							
花かつお	1.28							
三温糖	0.384							
濃口しょうゆ	1.024	△	△	●	△			△
淡口しょうゆ	1.28			●				
⑤ぶなしめじ(生)	6.4							
えのきたけ(生)	12.8							
豆腐(冷・サイコロ)	19.2							
油揚げ(冷・短冊切り)	12.8							
にんじん(皮つき、生)	6.4							
たまねぎ(生)	25.6							
青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4						△	△
煮干し(だし用)	3.84							
みそ(草津市産)	2.56							
みそ(滋賀県産)	6.4							
みそ(国内産)	1.28							

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③さつまいも(皮つき・2cm角)	64							
米油	6.4							
三温糖	6.4							
濃口しょうゆ	0.128	△	△	●	△			△
④春雨 カット	2.56							
チンゲンサイ(生)	25.6							
きゅうり(生)	12.8							
乾燥わかめ(カット)	0.384					△	△	
三温糖	1.28							
酢	1.92			△				
淡口しょうゆ	1.92			●				
ごま油	0.64							
食塩	0.064							
⑤豚もも肉(ミンチ)	19.2	△	△	△				
にんじん(皮つき、生)	19.2							
たまねぎ(生)	44.8							
たけのこ水煮(千切り)	19.2							
豆腐(冷・サイコロ)	89.6							
にら(生)	6.4							
生おろししょうが	0.128			△				
中華の素	0.64	△	△	△	△	△		
三温糖	1.28							
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							

食品名	数量g	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
①米(精白米)	92.16							
②牛乳(飲用)	206	●						
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64							
白ねぎ(生)	6.4							
生おろししょうが	0.128			△				
清酒	1.28			△				
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△			△
三温糖	1.024							
本みりん	1.28							
米油(炒焼用)	2.56							
④ほうれんそう(生)	25.6							
緑豆もやし(生)	32							
三温糖	0.384							
濃口しょうゆ	2.304	△	△	●	△			△
⑤牛もも肉(スライス)	15	△	△	△				
にんじん(皮つき、生)	19.2							
たまねぎ(生)	44.8							
糸こんにやく(カット)	25.6							
じゃがいも(生)	64							
ぶなしめじ(生)	6.4							
(冷)さやいんげん	6.4							
かつお削り節(だし用)	1.28							
三温糖	2.56							
濃口しょうゆ	3.84	△	△	●	△			△
淡口しょうゆ	2.56			●				
清酒	1.28			△				
本みりん	1.28							
⑥小魚(1食用)	5	△	△	△	△			

○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。)

第二学校給食センターでは、でん粉(じゃがいも)使用なし。素揚げにして青のりと食塩で味付します。

5 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10月30日(月)							令和5年10月31日(火)																																	
食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	食品名	数量g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	
炊 ①ごはん								炊 ①ごはん																																
②牛乳								②ココア牛乳																																
③きびなごのカレー揚げ								③チキンの香草焼き																																
④ひじきの煮物								④ごぼうサラダ																																
⑤さつまいものみそ汁								⑤かぼちゃのポタージュ																																
⑥プリン(乳・卵未使用)																																								
揚 ③きびなご(冷)	44.8					△	△	焼 ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	64																															
生おろししょうが	0.128					△		バジル(粉)	0.256	△	△	△			△																									
清酒	1.92					△		食塩	0.384																															
食塩	0.256							食塩	0.0256	△	△	△	△																											
でん粉(じゃがいも)	12.8							下味																																
衣	0.512	△	△	△	△	△		下味																																
純カレー粉	0.512	△	△	△	△	△		ぶどう酒(白)	1.28	△																														
米油	6.4							米油(炒焼用)	2.304																															
煮 ④ひじき	2.304					△	△	冷 ④洗いごぼう	25.6																															
つき赤こんにゃく(カット)	12.8							きゅうり(生)	6.4																															
れんこん水煮(約3mmスライス)	6.4							(冷)とうもろこし	6.4	△	△	△																												
(冷)さやいんげん	6.4							まぐろ油漬(レトルト)	6.4	△	△	△	△	△																										
さつま揚げ(カット)	6.4	△						ノンエッグマヨネーズ	6.4	△	△	△	△	△	△																									
米油(炒焼用)	0.64							酢	0.64						△																									
三温糖	1.92							食塩	0.0896						たれ																									
濃口しょうゆ	1.92	△	△	△	●	△	△	食塩	0.896																															
本みりん	0.384							淡口しょうゆ	0.896																															
煮 ⑤厚揚げ(約2g)	12.8							煮 ⑤ベーコン(シュルダール)	10.24	△	△	△																												
さつまいも(皮なし・2cm角)	25.6							たまねぎ(生)	25.6																															
たまねぎ(生)	38.4							かぼちゃ(冷・ペースト)	44.8	△	△	△																												
えのきたけ(生)	12.8							ぶなしめじ(生)	6.4																															
青ねぎ(細い物)滋賀県産	6.4							パセリ(乾)	0.64	△	△	△																												
煮干し(だし用)	3.84					△	△	スープストック	0.64	△	△	△	△	△																										
みそ(草津市産)	2.56							米粉ベシヤメルソース	6.4																															
みそ(滋賀県産)	6.4							(冷)白いんげん豆(ペースト)	12.8																															
みそ(国内産)	1.28							食塩	0.256																															
⑥(冷)プリン(1食用)	40	△	△	△				食塩	0.0256	△	△	△																												
								こしょう	0.0256	△	△	△																												

○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。)