

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。

食品名						食品名						食品名						食品名						令和5年12月1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																																																																																														
																																				炊	①ごはん	72							②牛乳(飲用)	206	●																																																																																		
																											焼	③(冷)ぶり切身	50			△	△		食塩	0.1							清酒	1			△				米油(炒焼用)	1							生おろししょうが	0.1			△				濃口しょうゆ	1.5	△	△	●	△		△	三温糖	1.5							本みりん	0.5							でん粉(じゃがいも)	0.3																																					
																											冷	④きゅうり(生)	35						乾燥わかめ(カット)	0.5					△	△	酢	1.5			△				三温糖	1.2							食塩	0.1							淡口しょうゆ	1.5			●																																																										
																											煮	⑤だいこん(根、皮つき、生)	25						角切りこんにゃく(1.5cm角)	12							にんじん(皮つき、生)	20							豚もも肉(スライス)	5	△	△	△	△		(冷)さやいんげん	5							じゃがいも(生)	35							たまねぎ(生)	25							油揚げ(冷・短冊切り)	3							かつお削り節(だし用)	1.2							三温糖	2.5							濃口しょうゆ	3	△	△	●	△		△	淡口しょうゆ	1.5			●				本みりん	0.5						

○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。)

○分量は、小学校4年生のものです。

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12月18日(月)							令和5年12月19日(火)							令和5年12月20日(水)																										
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																								
②牛乳								②牛乳								②牛乳																								
③いわしのごまだれかけ								③鶏肉のしょうが焼き								③白身魚のゆずあんかけ																								
④もやし炒め物								④はくさいの昆布あえ								④れんこんの炒め煮																								
⑤高野豆腐のみそ汁								⑤野菜の煮物								⑤かぼちゃだんごのすまし汁																								
炊①米(精白米)	72							炊①米(精白米)	72							炊①米(精白米)	72																							
②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●						②牛乳(飲用)	206	●																						
焼③(冷)いわし開き(半身)25g	50	△	△	△				焼③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	50							揚③(冷)ホキ(皮つき、2cm角切)	50				△																			
米油(炒焼用)	1							たまねぎ(生)	20						清酒	1				△																				
ごま(いり)	1.2							生おろししょうが	0.26			△			生おろししょうが	0.2				△																				
白すりごま	1.2							清酒	2			△			下味	2				△																				
清酒	1				△			濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△	△	濃口しょうゆ	2.5	△	△	●	△	△																			
三温糖	2							米油(炒焼用)	1						米油(炒焼用)	1				△	△	●	△	△																
本みりん	0.5														三温糖	0.2																								
濃口しょうゆ	2.2	△	△	●	△			④はくさい(生)	30						本みりん	1.8																								
でん粉(じゃがいも)	0.2							きゅうり(生)	10						ゆず(果汁)	0.5																								
④キャベツ(滋賀県産)	15							にんじん(皮つき、生)	5						でん粉(じゃがいも)	0.3																								
まぐろ油漬(レトルト)	5	△	△	△	△	△		食塩	0.1						④れんこん水煮(約3mmスライス)	30																								
緑豆もやし(生)	25							塩昆布	1	△	●	△	△		にんじん(皮つき、生)	5																								
食塩	0.1							⑤豚もも肉(スライス)	20	△	△	△			豚もも肉(ミンチ)	5	△	△	△																					
淡口しょうゆ	0.3			●				洗いごぼう(乱切り)	5						かつお削り節(だし用)	0.5																								
米油(炒焼用)	0.5							糸こんにゃく(カット)	15						淡口しょうゆ	2				●																				
こしょう	0.01	△	△	△				だいこん(根、皮つき、生)	20						三温糖	0.5																								
⑤たまねぎ(生)	10							たまねぎ(生)	30						本みりん	0.5																								
高野豆腐(拍子木切)	4							じゃがいも(生)	30						⑤たまねぎ(生)	20																								
じゃがいも(生)	15							にんじん(皮つき、生)	10						油揚げ(冷・短冊切り)	5																								
油揚げ(冷・短冊切り)	5							かつお削り節(だし用)	1.2						かぼちゃもちボール	20	△	△	△	△																				
にんじん(皮つき、生)	5							三温糖	2.5						緑豆もやし(生)	10																								
青ねぎ(細い物)	5							濃口しょうゆ	3	△	△	●	△	△	えのきたけ(生)	5																								
煮干し(だし用)	3				△	△		淡口しょうゆ	1.5				●		青ねぎ(細い物)	5																								
みそ(草津市産)	2							本みりん	1						かつお削り節(だし用)	2.5																								
みそ(滋賀県産)	5													だし用昆布	0.5					△	△																			
みそ(国内産)	1													食塩	0.3																									
いわしのごまだれかけ	1, 2年	1切												淡口しょうゆ	3					●																				
	3年~6年	2切																																						

○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。