





日	曜	献立名	使用する食品名				アレルギー表示義務7品目	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
			エネルギーになるもの	からだをつくるもの	からだの調子を整えるもの	調味料他			
11	水	ピピンバ ごはん	米					670	
		ぐ	ごま油 砂糖 油 ごま	ぶた肉	ぜんまい しょうが こまつな だいずもやし	醤油 清酒	小麦	29.3	
		ぎゅうにゅう		牛乳					乳
		レンフォアタン	はるさめ ごま油 かたくり粉	卵	たまねぎ にんじん ほうれんそう とうもろこし	コンソメ 塩 こしょう 鶏がら 豚骨	卵		
		オレンジゼリー	ジュース 砂糖	寒天					
12	木	ごはん	米					654	
		ぎゅうにゅう		牛乳				乳	26.8
		とりのネギみそやき	砂糖	とり肉 みそ	しょうが ねぎ	みりん 醤油 清酒	小麦		
		はるキャベツのおひたし			こまつな キャベツ にんじん	醤油 清酒 だし(削り節)	小麦		
		にくじゃが	じゃがいも 油 砂糖	ぶた肉	にんじん たまねぎ ごぼう 干しいたけ さやいんげん こんにゃく	醤油 清酒	小麦		
13	金	内牧なしちゃパン	パン					606	
		ぎゅうにゅう		牛乳				乳	26.0
		ハムハワイアン		ハム	パイナップル				
		こんにゃくサラダ	ドレッシング		こんにゃく にんじん こまつな きゅうり			小麦	
		クラムチャウダー	じゃがいも 油 バター 小麦粉	あさり とり肉 低脂肪乳 牛乳	にんじん たまねぎ とうもろこし しめじ チンゲンサイ	白ワイン コンソメ こしょう 塩	乳 小麦		
16	月	ごはん	米					617	
		ぎゅうにゅう		牛乳				乳	26.0
		さけのなんばんづけ	かたくり粉 油 砂糖	さけ	しょうが ねぎ いら	塩 清酒 醤油 みりん 酢	小麦		
		ひじきのごしきいため	はるさめ 油	ひじき ぶた肉	もやし さやいんげん にんじん	塩 清酒 醤油 こしょう	小麦		
		みそしる	じゃがいも	豆腐 みそ	にんじん たまねぎ ほうれんそう	だし(削り節・煮干し)			
17	火	ぶたにくとごぼうのピラフ	米 麦 油 バター	ぶた肉	ごぼう にんじん たまねぎ さやいんげん	コンソメ 塩 こしょう 醤油	小麦 乳	607	
		ぎゅうにゅう		牛乳				乳	26.0
		しろみざかなののりごまフライ	小麦粉 パン粉 油 ごま	メルルーサ あおのり 卵		塩 こしょう 中濃ソース	小麦 卵		
		えだまめとひじきのサラダ	ドレッシング	ひじき	えだまめ キャベツ こまつな		小麦		
18	水	【食育の日の献立】	滋賀県の郷土料理を紹介します。						
		ごはん	米					652	
		ぎゅうにゅう		牛乳				乳	23.1
		えびとまめのかきあげ	小麦粉 油	さくらえび だいず 卵	ごぼう たまねぎ	塩	卵 小麦えび		
		かぶのそくせきづけ	砂糖		かぶ かぶの葉 にんじん しょうが	醤油 酢 みりん	小麦		
かしのじゅんじゅん	油 砂糖	とり肉 豆腐	しらたき にんじん はくさい ねぎ	醤油 清酒	小麦				
19	木	ちゅうかどん ごはん	米					642	
		あん	砂糖 油 ごま油 かたくり粉	ぶた肉 あさり うずら卵 いか	にんじん たまねぎ キャベツ ちんげんさい たけのこ きくらげ	清酒 塩 こしょう 醤油 コンソメ	小麦 卵	29.5	
		ぎゅうにゅう		牛乳					乳
		ひきにくのコーンむし	砂糖 ごま油 かたくり粉	ぶた肉 とり肉	しょうが 干しいたけ とうもろこし	塩 醤油	小麦		
		みずなのごまあえ	砂糖 ごま		にんじん みずな もやし	醤油	小麦		
20	金	やきそば	蒸しめん 油	ぶた肉 あおのり	キャベツ たまねぎ にんじん	塩 こしょう 中濃ソース ウスターソース	小麦	643	
		ぎゅうにゅう		牛乳				乳	27.5
		ふわふわパンキッシュ	パン	ベーコン 卵 牛乳 チーズ	ほうれんそう	塩 こしょう	小麦 卵 乳		
		ピーンズサラダ	ドレッシング	ひよこまめ いんげんまめ えんどうまめ	もやし きゅうり とうもろこし		小麦		
		ヨーグルト		ヨーグルト				乳	

23	月	カレーライス むぎごはん	米 麦					660	
		ルウ	じゃがいも 油 カレールウ	ぶた肉 牛乳 チーズ ひよこまめ	にんじん たまねぎ にんにく	塩 トマトケチャップ 中濃ソース こしょう	小麦 乳	20.2	
		ぎゅうにゅう		牛乳			乳		
		ビーフソテー	ビーフ 油		こまつな にんじん	塩 こしょう コンソメ			
24	火	ツイストパン	パン					小麦 乳	622
		ぎゅうにゅう		牛乳				乳	22.8
		ポテトのチーズやき	じゃがいも 油	ベーコン チーズ	たまねぎ	塩 こしょう	乳		
		アスパラサラダ	ドレッシング		アスパラガス キャベツ こまつな とうもろこし				
		ミネストローネ	オリーブ油 マカロニ	レバー入りフランクフルト いんげんまめ	たまねぎ にんじん セロリー トマト にんにく	コンソメ 塩 こしょう	小麦 乳		
25	水	ごはん	米					618	
		ぎゅうにゅう		牛乳			乳	26.5	
		さばのなんぶやき	ごま	さば	しょうが	醤油 みりん 清酒	小麦		
		きんぴらごぼう	油 砂糖	さつまあげ	にんじん ごぼう さやいんげん	醤油 清酒	小麦		
		とんじる	じゃがいも 油	ぶた肉 みそ 豆腐	だいこん にんじん こんにゃく こまつな	だし(煮干し・削り節)			
26	木	ごはん	米					606	
		ぎゅうにゅう		牛乳			乳	20.5	
		てづくりぎょうざ	油 ぎょうざの皮 かたくり粉 ごま油	ぶた肉	にら キャベツ	塩 こしょう 醤油	小麦		
		ちゅうかさラダ	はるさめ ごま油 砂糖		こまつな もやし にんじん	醤油 酢	小麦		
		マーボー豆腐	油 かたくり粉 ごま油	豆腐 ぶた肉	にんじん たけのこ にら ねぎ しょうが	醤油 味噌 豆豉粉 オイスターソース 唐辛子 コンソメ	小麦		
27	金	たけのごはん	米 砂糖 油	油揚げ	たけのこ にんじん さやいんげん	清酒 醤油	小麦	606	
		ぎゅうにゅう		牛乳			乳		
		とりにくのかからあげ	かたくり粉 油	とり肉	しょうが にんにく	清酒 醤油	小麦		
		あおなとかんぴょうのあえもの	砂糖 ごま		こまつな にんじん かんぴょう	清酒 醤油	小麦	26.1	

\* 食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目」について表示しています。

\* コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入する恐れがある場合や、しらす干し等の魚介類とその加工品及びわかめ等の海藻類に混入している場合等)については、記載しておりません。

\* 一部、材料入荷の都合により献立を変更したり、記入されていない材料を使用したりすることもあります。詳しい材料・調味料・加工品の配合等が知りたい方は、お申し出ください。

基準		6~7歳	8~9歳	10~11歳	今月平均
	エネルギー(kcal)		530	640	750
たんぱく質(g)		20.0	24.0	28.0	25.6

入学、進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲きほこる中、子どもたちは希望に胸をふくらませ、新学期がスタートしました。

今年度も、子どもたちの健やかな成長を願って、安全でおいしく、豊かな給食を提供していきます。その一つとして、昨年度に引き続き毎月19日の食育の日を中心に、「食育の日の献立」を用意し、全国各地に伝わる「郷土料理」を取り入れていく予定です。

「食育の日」には、御家庭でも給食のことを話題にしてみてください。



食育の日の献立  
いただきます~す!!

今月は滋賀県の郷土料理を紹介します。

「かしのじゅんじゅん」は滋賀県の琵琶湖沿岸地域の郷土料理で、しょうゆや砂糖、みりんなどを使い、すきやき風に味つけをした鍋料理のことです。煮る時の音が『じゅんじゅん』と聞こえることから、この名がついたとされています。滋賀県では、琵琶湖で獲れる魚や川魚、かしの(とり肉)をメインに使います。給食では、とり肉を使った「かしのじゅんじゅん」を紹介します。正月や祝いの時だけふるまわれる、おもてなし料理です。

このほかに、琵琶湖で獲れるすじえびを使った郷土料理の「えび豆」を元に取り入れた「えびと豆のかき揚げ」と、滋賀県で全国生産量上位のかぶを使った即席漬けをいただきます。

滋賀県の郷土料理を味わってください。

## かしのじゅんじゅん

### 滋賀県の郷土料理

#### 【材料】 (1人分)

とりもも肉こま	30 g
焼き豆腐	30 g (さいの目切り)
しらたき	30 g (3cm)
にんじん(り)	14 g (いちよう切り)
はくさい	40 g (短冊切り)
ねぎ	32 g (ななめ切り)
油	0.5 g
砂糖	2.5 g
しょうゆ	5 g
酒	2 g

#### 【作り方】

- ①鍋に油を熱し、とり肉、にんじんを炒める。
- ②火が通ったら水を加え、しらたきはくさいを加えて煮る。
- ③調味料、豆腐、ねぎを加え、味を煮含める。

