# 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、アレルゲン等をご確認ください。**

## 令和8年11月2日(月)

①麦入りごはん
②牛乳
③たらのハーブ焼き
④ごぼうサラダ
⑤ビーフシチュー

| | 食品名 | | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | | 62.8 | | | | | | | | |
| | おおむぎ(米粒麦)滋賀県産 | | 7.2 | | | △ | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | | 206 | | ● | | | | | | |
| 焼 | ③(冷)たら(皮なし、2cm角切) | | 50 | | | | | | | | |
| | バジル(粉) | | 0.2 | △ | △ | △ | | | | △ | |
| | (冷)生おろしにんにく | | 0.1 | | △ | △ | △ | △ | | | |
| | 食塩 | 下味 | 0.2 | | | | | | | | |
| | ぶどう酒(白) | | 2 | | | | | | | | |
| | こしょう | | 0.01 | △ | △ | △ | | | | | |
| | 米油(炒焼用) | | 1.5 | | | | | | | | |
| 冷 | ④洗いごぼう | | 18 | | | | | | | | |
| | きゅうり(生) | | 5 | | | | | | | | |
| | (冷)とうもろこし | | 5 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | | 5 | | | | | | | | |
| | ノンエッグマヨネーズ(1kg) | | 6 | △ | △ | △ | | | | △ | |
| | 食塩 | たれ | 0.07 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | | 0.7 | | | ● | | | | | |
| 煮 | ⑤牛もも肉(スライス) | | 20 | | | △ | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | | 15 | | | | | | | | |
| | たまねぎ(生) | | 50 | | | | | | | | |
| | じゃがいも(生) | | 25 | | | | | | | | |
| | ぶなしめじ(生) | | 8 | | | | | | | | |
| | 白いんげん豆(ペースト) | | 4 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | ハヤシルウ(低アレルゲン) | | 12 | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| | スープストック | | 0.5 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | ぶどう酒(赤) | | 2 | | | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.2 | | | | | | | | |
| | こしょう | | 0.02 | △ | △ | △ | | | | | |
| | ウスターソース | | 0.5 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | トマトケチャップ(3kg入) | | 1.5 | | △ | | | | | | |

## 令和8年11月3日(火)

文化の日

| | 食品名 | | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

## 令和8年11月4日(水)

①ごはん
②牛乳
③豚肉のしょうが焼き
④愛彩菜と大根のゆかりあえ
⑤じゃがいもとツナのうま煮
⑥プリン

| | 食品名 | | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | | 206 | | ● | | | | | | |
| 焼 | ③豚もも肉(スライス) | | 50 | △ | △ | △ | | | | | |
| | たまねぎ(生) | | 10 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | | 0.26 | | | △ | △ | | | | |
| | 清酒 | 下味 | 2 | | | △ | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | | 2.5 | | | ● | | | | | |
| | 米油(炒焼用) | | 1.5 | | | | | | | | |
| 冷 | ④だいこん(根，皮つき，生) | | 42 | | | | | | | | |
| | わさび菜(愛彩菜) | | 6 | | | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.1 | | | | | | | | |
| | ゆかり粉 | | 0.3 | △ | △ | △ | | | | △ | |
| 煮 | ⑤まぐろ(油漬フレーク)レトルト | | 15 | △ | | △ | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | | 15 | | | | | | | | |
| | たまねぎ(生) | | 35 | | | | | | | | |
| | つきこんにゃく | | 10 | | | | | | | | |
| | じゃがいも(生) | | 50 | | | | | | | | |
| | 厚揚げ(約10g) | | 20 | | | | | | | | |
| | (冷)グリンピース | | 3 | | | | | | | | |
| | かつお削り節(だし用) | | 1.2 | | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 2.5 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | | 4 | | | ● | | | | | |
| | 清酒 | | 1 | | | △ | | | | | |
| | みりん(本みりん) | | 1 | | | △ | | | | | |
| 直送 | ⑥(冷)プリン(1食用) | | 40 | △ | △ | △ | | | | | |

## 令和8年11月5日(木)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のおろしだれかけ
④白菜のおかかあえ
⑤豆腐のみそ汁

| | 食品名 | | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | | 206 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角) | | 50 | | | | | | | | |
| | 清酒 | 下味 | 1 | | | △ | | | | | |
| | こしょう | | 0.01 | △ | △ | △ | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | | 10 | | | | | | | | |
| | 米油 | | 5 | | | | | | | | |
| | (冷)大根おろし | | 15 | | | | | | | | |
| | みりん(本みりん) | | 0.5 | | | △ | | | | | |
| | 三温糖 | | 1 | | | | | | | | |
| | 酢 | たれ | 0.25 | | | △ | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | | 1 | | | ● | | | | | |
| | 食塩 | | 0.2 | | | | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | | 0.2 | | | | | | | | |
| 冷 | ④はくさい(生) | | 50 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | | 5 | | | | | | | | |
| | 花かつお | | 1 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | たれ | 0.8 | | | ● | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | | 1 | | | ● | | | | | |
| 煮 | ⑤たまねぎ(生) | | 20 | | | | | | | | |
| | 油揚げ(冷・短冊切り) | | 5 | | | | | | | | |
| | 豆腐(冷・サイコロ) | | 30 | | | | | | | | |
| | こまつな(生)滋賀県産 | | 10 | | | | | | | | |
| | 乾燥わかめ(カット) | | 0.3 | | | | △ | △ | | | |
| | 煮干し(だし用) | | 2.5 | | | | △ | △ | | | |
| | みそ(国内産) | | 3 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | みそ(滋賀県産) | | 5 | | | | | | | | |

## 令和8年11月6日(金)

①さつまいもごはん
②飲むヨーグルト(ブルーベリー)
③さばのあまからだれ
④小松菜ともやしのごま酢あえ
⑤高野豆腐の煮物

| | 食品名 | | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | | 64 | | | | | | | | |
| | さつまいも(皮なし・1cm角) | | 20 | | | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.5 | | | | | | | | |
| 直送 | ②ジョア(ブルーベリー) | | 125 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③(冷)さば切身 | | 50 | △ | △ | △ | | | | | |
| | 清酒 | 下味 | 1 | | | △ | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | | 5 | | | | | | | | |
| | 米油 | | 5 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | | 0.1 | | △ | △ | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | | 2 | | | ● | | | | | |
| | 三温糖 | たれ | 1 | | | | | | | | |
| | みりん(本みりん) | | 1 | | | △ | | | | | |
| | 清酒 | | 1 | | | △ | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | | 0.1 | | | | | | | | |
| 冷 | ④こまつな(生)滋賀県産 | | 25 | | | | | | | | |
| | 緑豆もやし(生) | | 15 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | | 10 | | | | | | | | |
| | 酢 | | 1.5 | | | △ | | | | | |
| | 三温糖 | たれ | 1.5 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | | 2 | | | ● | | | | | |
| | 白すりごま | | 1.8 | | | | | | | | |
| 煮 | ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角) | | 15 | | | | | | | | |
| | 高野豆腐(1cm角) | | 8 | | | | | | | | |
| | たまねぎ(生) | | 40 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | | 20 | | | | | | | | |
| | 角切りこんにゃく(1.5cm角) | | 15 | | | | | | | | |
| | 干ししいたけ(ホール) | | 0.5 | | | | | | | | |
| | (冷)むき枝豆 | | 5 | | | | | | | | |
| | かつお削り節(だし用) | | 2 | | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 3 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | | 4 | | | | | | | | |
| | みりん(本みりん) | | 1 | | | △ | | | | | |

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)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8品目のうち、卵・かに・そば・落花生・くるみ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、アレルゲン等をご確認ください。**

## 令和8年11月9日(月)

①ごはん
②牛乳
③焼きとり
④粉ふきいも
⑤水菜のはりはり汁
⑥柿

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 焼 | ③鶏もも肉(皮つき、2cm角) | 50 | | | | | | | | |
| | 白ねぎ(生) | 10 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | 0.1 | | △ | △ | | | | | |
| | 清酒 | 1 | | | △ | | | | | |
| | 濃口しょうゆ (下味) | 2.5 | | | ● | | | | | |
| | 三温糖 | 0.8 | | | | | | | | |
| | みりん(本みりん) | 1 | | | △ | | | | | |
| | 米油(炒焼用) | 1 | | | | | | | | |
| 冷 | ④じゃがいも(生) | 45 | | | | | | | | |
| | 食塩 | 0.2 | | | | | | | | |
| | 青のり | 0.06 | | | | △ | △ | | | |
| 煮 | ⑤豚もも肉(スライス) | 15 | △ | △ | △ | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 10 | | | | | | | | |
| | たまねぎ(生) | 15 | | | | | | | | |
| | はくさい(生) | 15 | | | | | | | | |
| | きょうな(水菜)草津市産 | 5 | | | | | | | | |
| | 焼きかまぼこ(いちょう切、スライス) | 8 | △ | | | △ | △ | | | |
| | かつお削り節(だし用) | 2.5 | | | | | | | | |
| | だし用昆布 | 0.35 | | | | △ | △ | | | |
| | 淡口しょうゆ | 3 | | ● | | | | | | |
| | 食塩 | 0.3 | | | | | | | | |
| 直送 | ⑥柿(1食用) | 40 | | | | | | | | |

## 令和8年11月10日(火)

①わかめごはん
②牛乳
③さんまの塩焼き
④味付けきゅうり
⑤五目みそ汁

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 72 | | | | | | | | |
| | わかめごはんの素 | 1.5 | | | | △ | △ | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 焼 | ③(冷)さんま(筒切) | 50 | △ | △ | △ | △ | | | | |
| | 食塩 (下味) | 0.3 | | | | | | | | |
| | 米油(炒焼用) | 0.3 | | | | | | | | |
| 冷 | ④きゅうり(生) | 40 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ (たれ) | 1.7 | | | ● | | | | | |
| | ごま油 (たれ) | 0.3 | | | | | | | | |
| 煮 | ⑤厚揚げ(約2g) | 15 | | | | | | | | |
| | 洗いごぼう | 5 | | | | | | | | |
| | じゃがいも(生) | 15 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 5 | | | | | | | | |
| | だいこん(根，皮つき，生) | 15 | | | | | | | | |
| | つきこんにゃく | 5 | | | | | | | | |
| | 青ねぎ(細い物)草津市産 | 4 | | | | | | | | |
| | 煮干し(だし用) | 2.5 | | | | △ | △ | | | |
| | みそ(国内産) | 3 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | みそ(滋賀県産) | 5 | | | | | | | | |

## 令和8年11月11日(水)

①ごはん
②ココア牛乳
③豚肉の甘酢あんかけ
④ひじきの煮物
⑤米粉麺入りすまし汁

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| | ココア牛乳の素(1食用) | 12.5 | | | △ | | | | | |
| 揚 | ③豚もも肉(2cm角切) | 55 | △ | △ | △ | | | | | |
| | 清酒 (下味) | 1.1 | | | △ | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | 6 | | | | | | | | |
| | 米油 | 5 | | | | | | | | |
| | 酢 (たれ) | 1.65 | | | △ | | | | | |
| | 三温糖 (たれ) | 1.65 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ (たれ) | 1.98 | | | ● | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) (たれ) | 0.33 | | | | | | | | |
| 煮 | ④さつま揚げ(カット) | 10 | △ | | | △ | △ | | | |
| | ひじき | 1.8 | | | | △ | △ | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 5 | | | | | | | | |
| | (冷)さやいんげん | 5 | | | | | | | | |
| | 三温糖 | 1.2 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 1.8 | | | ● | | | | | |
| | みりん(本みりん) | 0.5 | | | △ | | | | | |
| | 米油(炒焼用) | 0.5 | | | | | | | | |
| | かつお削り節(だし用) | 0.5 | | | | | | | | |
| 煮 | ⑤たまねぎ(生) | 20 | | | | | | | | |
| | 米粉麺 | 5 | | | | | | | | |
| | ぶなしめじ(生) | 10 | | | | | | | | |
| | 乾燥わかめ(カット) | 0.3 | | | | △ | △ | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 10 | | | | | | | | |
| | 青ねぎ(細い物)草津市産 | 4 | | | | | | | | |
| | かつお削り節(だし用) | 2.5 | | | | | | | | |
| | だし用昆布 | 0.5 | | | | △ | △ | | | |
| | 清酒 | 1 | | | △ | | | | | |
| | 食塩 | 0.3 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | 3 | | | ● | | | | | |

## 令和8年11月12日(木)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉の塩こうじから揚げ
④赤こんにゃくのそぼろ煮
⑤お講汁

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角) | 55 | | | | | | | | |
| | 塩こうじ | 3.3 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | (冷)生おろしにんにく | 0.22 | | △ | △ | △ | △ | | | |
| | 生おろししょうが (下味) | 0.22 | | △ | △ | | | | | |
| | 清酒 | 1.1 | | | △ | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | 8 | | | | | | | | |
| | 米油 | 5 | | | | | | | | |
| 煮 | ④角切り赤こんにゃく(1.5cm角) | 35 | | | | | | | | |
| | 豚もも肉(ミンチ) | 10 | △ | | △ | | | | | |
| | 生おろししょうが | 0.1 | | △ | △ | | | | | |
| | 三温糖 | 1.7 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 2.2 | | | ● | | | | | |
| | みりん(本みりん) | 1 | | | △ | | | | | |
| | 花かつお | 1 | | | | | | | | |
| 煮 | ⑤にんじん(皮つき，生) | 10 | | | | | | | | |
| | だいこん(根，皮つき，生) | 30 | | | | | | | | |
| | 里芋(スライス) | 15 | | | | | | | | |
| | 油揚げ(冷・短冊切り) | 7 | | | | | | | | |
| | 青ねぎ(細い物)草津市産 | 4 | | | | | | | | |
| | 煮干し(だし用) | 2.5 | | | | △ | △ | | | |
| | みそ(国内産) | 3 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | みそ(滋賀県産) | 5 | | | | | | | | |

## 令和8年11月13日(金)

①バターリッチパン
②牛乳
③ハンバーグケチャップソース
④キャベツとコーンのソテー
⑤さつまいものシチュー

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 直送 | ①バターリッチパン | 65 | △ | ● | ● | △ | △ | | | △ |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 焼 | ③(冷)オールポークハンバーグ | 60 | △ | △ | △ | △ | | | | |
| | 米油(炒焼用) | 0.5 | | | | | | | | |
| | トマトケチャップ(3kg入) | 6 | | △ | | | | | | |
| | 三温糖 | 1 | | | | | | | | |
| | ウスターソース (たれ) | 0.24 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | ぶどう酒(赤) (たれ) | 1 | | | | | | | | |
| 炒 | ④キャベツ(生)滋賀県産 | 30 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 5 | | | | | | | | |
| | (冷)とうもろこし | 5 | | | | | | | | |
| | まぐろ(油漬フレーク)レトルト | 5 | △ | | △ | | | | | |
| | 食塩 | 0.1 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | 0.3 | | ● | | | | | | |
| | 米油(炒焼用) | 0.5 | | | | | | | | |
| | こしょう | 0.01 | △ | △ | △ | | | | | |
| 煮 | ⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角) | 15 | | | | | | | | |
| | たまねぎ(生) | 40 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 15 | | | | | | | | |
| | さつまいも(皮つき・1.5cm角) | 30 | | | | | | | | |
| | ぶなしめじ(生) | 5 | | | | | | | | |
| | スープストック | 0.7 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | 米粉ベシャメルソース | 8 | | | | | | | | |
| | 白いんげん豆(ペースト) | 8 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | 食塩 | 0.05 | | | | | | | | |
| | こしょう | 0.01 | △ | △ | △ | | | | | |

**○法令で規定する特定原材料8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）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8品目のうち、卵・かに・そば・落花生・くるみ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、アレルゲン等をご確認ください。**

## 令和8年11月16日(月)

①麦入りごはん
②牛乳
③さつまいもの米粉天ぷら
④豚そぼろ丼の具
⑤草津小オリジナル流れ星すまし汁
⑥みかんゼリー

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 62.8 | | | | | | | | |
| | おおむぎ(米粒麦)滋賀県産 | 7.2 | | | △ | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③さつまいも(斜め輪切・20g) | 40 | | | | | | | | |
| | 上新粉(米粉) 衣 | 8 | | | | | | | | |
| | 食塩 衣 | 0.1 | | | | | | | | |
| | 米油 | 4 | | | | | | | | |
| 炒 | ④豚もも肉(ミンチ) | 40 | △ | | △ | | | | | |
| | たまねぎ(生) | 7 | | | | | | | | |
| | 切り干し大根 | 2 | | | | | | | | |
| | (冷)さやいんげん | 5 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | 0.2 | | △ | △ | | | | | |
| | 清酒 | 1.5 | | | △ | | | | | |
| | みりん(本みりん) | 1 | | | △ | | | | | |
| | 三温糖 | 2 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 3 | | | ● | | | | | |
| 煮 | ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角) | 10 | | | | | | | | |
| | 星型かまぼこ(黄色) | 12 | | | △ | | | | | |
| | 豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産 | 10 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 5 | | | | | | | | |
| | えのきたけ(生) | 7 | | | | | | | | |
| | だいこん(根，皮つき，生) | 15 | | | | | | | | |
| | 乾燥わかめ(カット) | 0.3 | | | | △ | △ | | | |
| | かつお削り節(だし用) | 2.5 | | | | | | | | |
| | だし用昆布 | 0.35 | | | | △ | △ | | | |
| | 清酒 | 1 | | | △ | | | | | |
| | 食塩 | 0.3 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | 3 | | | ● | | | | | |
| 直送 | ⑥(冷)みかんゼリー(1食用) | 50 | | △ | | | | | | |

さつまいもの米粉天ぷら
1年～6年　2枚

## 令和8年11月17日(火)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉の香味焼き
④れんこんのきんぴら
⑤呉汁

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 焼 | ③鶏もも肉(皮つき、2cm角) | 50 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | 0.2 | | | △ | △ | | | | |
| | 青ねぎ(細い物)草津市産 | 3 | | | | | | | | |
| | 清酒 下味 | 1 | | | | △ | | | | |
| | 濃口しょうゆ 下味 | 2.4 | | | | ● | | | | |
| | みりん(本みりん) 下味 | 1 | | | | △ | | | | |
| | 米油(炒焼用) | 1.2 | | | | | | | | |
| 炒 | ④れんこん水煮(約3mmスライス) | 22 | | | | | | | | |
| | つき赤こんにゃく | 8 | | | | | | | | |
| | 豚もも肉(スライス) | 10 | △ | △ | △ | | | | | |
| | ごま(いり) | 1 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 2.3 | | | | ● | | | | |
| | 三温糖 | 0.9 | | | | | | | | |
| | みりん(本みりん) | 0.9 | | | | △ | | | | |
| | ごま油 | 0.5 | | | | | | | | |
| 煮 | ⑤水煮大豆(滋賀県産) | 15 | △ | △ | △ | | | | | |
| | たまねぎ(生) | 30 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 10 | | | | | | | | |
| | 青ねぎ(細い物)草津市産 | 5 | | | | | | | | |
| | 油揚げ(冷・短冊切り) | 7 | | | | | | | | |
| | 煮干し(だし用) | 2.5 | | | | △ | △ | | | |
| | みそ(国内産) | 3 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | みそ(滋賀県産) | 5 | | | | | | | | |

## 令和8年11月18日(水)

①ごはん
②牛乳
③わかさぎの青花揚げ
④壬生菜と大根のあえもの
⑤近江牛肉じゃが

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③(冷)わかさぎ | 28 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | 清酒 下味 | 1 | | | △ | | | | | |
| | 食塩 下味 | 0.1 | | | | | | | | |
| | 青花粉 | 0.1 | | | | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | 8 | | | | | | | | |
| | 米油 | 5 | | | | | | | | |
| 冷 | ④だいこん(根，皮つき，生) | 30 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 5 | | | | | | | | |
| | 壬生菜(草津市産) | 10 | | | | | | | | |
| | 三温糖 たれ | 0.5 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ たれ | 1.8 | | | | ● | | | | |
| 煮 | ⑤近江牛(もも)スライス | 20 | | | △ | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 20 | | | | | | | | |
| | たまねぎ(生) | 35 | | | | | | | | |
| | じゃがいも(生) | 65 | | | | | | | | |
| | つきこんにゃく | 15 | | | | | | | | |
| | (冷)グリンピース | 3 | | | | | | | | |
| | 三温糖 | 2 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 3 | | | | ● | | | | |
| | 淡口しょうゆ | 2 | | | | ● | | | | |
| | みりん(本みりん) | 1 | | | | △ | | | | |

## 令和8年11月19日(木)

①ごはん
②牛乳
③厚揚げの肉みそかけ
④もやしとほうれんそうのごまあえ
⑤のっぺい汁

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③厚揚げ(約10g) | 50 | | | | | | | | |
| | 米油 | 5 | | | | | | | | |
| | 豚もも肉(ミンチ) たれ | 15 | △ | | △ | | | | | |
| | 青ねぎ(細い物)草津市産 | 2 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | 0.26 | | △ | △ | | | | | |
| | みそ(国内産) たれ | 3 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | 三温糖 たれ | 1 | | | | | | | | |
| | 清酒 | 0.5 | | | △ | | | | | |
| | みりん(本みりん) | 1.5 | | | △ | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | 0.07 | | | | | | | | |
| 冷 | ④ほうれんそう(生) | 20 | | | | | | | | |
| | 緑豆もやし(生) | 30 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 5 | | | | | | | | |
| | 三温糖 たれ | 0.5 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ たれ | 2.2 | | | ● | | | | | |
| | 白すりごま | 2 | | | | | | | | |
| 煮 | ⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角) | 10 | | | | | | | | |
| | 里芋(スライス) | 10 | | | | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 10 | | | | | | | | |
| | だいこん(根，皮つき，生) | 25 | | | | | | | | |
| | 洗いごぼう | 10 | | | | | | | | |
| | 青ねぎ(細い物)草津市産 | 5 | | | | | | | | |
| | かつお削り節(だし用) | 2.5 | | | | | | | | |
| | だし用昆布 | 0.35 | | | | △ | △ | | | |
| | 淡口しょうゆ | 3 | | | ● | | | | | |
| | 食塩 | 0.3 | | | | | | | | |
| | でん粉(じゃがいも) | 0.5 | | | | | | | | |
| | みりん(本みりん) | 0.5 | | | △ | | | | | |

## 令和8年11月20日(金)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のマスタード焼き
④大根サラダ
⑤ポークビーンズ

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米(精白米) | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳(飲用) | 206 | | ● | | | | | | |
| 焼 | ③鶏もも肉(皮つき、2cm角) | 50 | | | | | | | | |
| | からし(粒入りマスタード) | 2 | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| | 清酒 下味 | 1 | | | △ | | | | | |
| | みりん(本みりん) 下味 | 1 | | | △ | | | | | |
| | 濃口しょうゆ 下味 | 1.5 | | | ● | | | | | |
| | 米油(炒焼用) | 1.5 | | | | | | | | |
| 冷 | ④だいこん(根，皮つき，生) | 30 | | | | | | | | |
| | (冷)とうもろこし | 5 | | | | | | | | |
| | きゅうり(生) | 5 | | | | | | | | |
| | 酢 | 1.5 | | | △ | | | | | |
| | レモン果汁 | 0.8 | | △ | | | | | | |
| | 食塩 たれ | 0.1 | | | | | | | | |
| | 三温糖 たれ | 1.5 | | | | | | | | |
| | 米油(炒焼用) | 0.3 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | 1.5 | | | ● | | | | | |
| 煮 | ⑤豚もも肉(スライス) | 20 | △ | △ | △ | | | | | |
| | にんじん(皮つき，生) | 20 | | | | | | | | |
| | たまねぎ(生) | 35 | | | | | | | | |
| | じゃがいも(生) | 45 | | | | | | | | |
| | 水煮大豆(滋賀県産) | 15 | △ | △ | △ | | | | | |
| | ぶなしめじ(生) | 10 | | | | | | | | |
| | (冷)生おろしにんにく | 0.1 | | | △ | △ | △ | △ | | |
| | トマト水煮 | 10 | | | △ | | | | | |
| | トマトケチャップ(3kg入) | 5 | | | △ | | | | | |
| | ウスターソース | 1 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | ぶどう酒(赤) | 1 | | | | | | | | |
| | 三温糖 | 2 | | | | | | | | |
| | 食塩 | 0.3 | | | | | | | | |
| | こしょう | 0.02 | △ | △ | △ | | | | | |
| | スープストック | 1 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |

**○法令で規定する特定原材料8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）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8品目のうち、卵・かに・そば・落花生・くるみ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、アレルゲン等をご確認ください。**

## 令和8年11月23日(月)

勤労感謝の日

## 令和8年11月24日(火)

①近江うどん
②牛乳
③ちくわの米粉天ぷら
④つぼづけあえ
⑤カレー南蛮の汁

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 煮送 | ①近江うどん（学校給食用） | 180 | △ | | ● | | | △ | | |
| | ②牛乳（飲用） | 206 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③焼きちくわ（1/2斜めカット・25g） | 50 | △ | | | △ | △ | | | |
| | 上新粉（米粉） 衣 | 7 | | | | | | | | |
| | 米油 | 4 | | | | | | | | |
| 冷 | ④国産つぼ漬 | 8 | | | ● | | | | | |
| | きゅうり（生） | 30 | | | | | | | | |
| | にんじん（皮つき，生） | 5 | | | | | | | | |
| | ごま（いり） | 1 | | | | | | | | |
| | 三温糖 たれ | 0.3 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | 1 | | | ● | | | | | |
| 煮 | ⑤鶏むね肉（皮つき、1.5cm角） | 15 | | | | | | | | |
| | 油揚げ（冷・短冊切り） | 5 | | | | | | | | |
| | にんじん（皮つき，生） | 10 | | | | | | | | |
| | 干ししいたけ（千切り） | 0.5 | | | | | | | | |
| | たまねぎ（生） | 25 | | | | | | | | |
| | 青ねぎ（細い物）草津市産 | 4 | | | | | | | | |
| | カレールウ（アレルゲンフリー） | 10 | | | | | | | | |
| | 清酒 | 1 | | | △ | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 4 | | | ● | | | | | |
| | でん粉（じゃがいも） | 0.5 | | | | | | | | |
| | かつお削り節（だし用） | 2.5 | | | | | | | | |

ちくわの米粉天ぷら
1，2年　1本
3年～6年　2本

## 令和8年11月25日(水)

①ごはん
②飲むヨーグルト
③鶏肉の竜田揚げ
④豚肉とごぼうのしぐれ煮
⑤切り干し大根のみそ汁

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米（精白米） | 72 | | | | | | | | |
| 煮送 | ②ジョア（プレーン） | 125 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③鶏もも肉（皮つき、2.5cm角） | 50 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが 下味 | 0.3 | | | △ | △ | | | | |
| | 清酒 | 1 | | | △ | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 2 | | | ● | | | | | |
| | でん粉（じゃがいも） | 8.5 | | | | | | | | |
| | 米油 | 5 | | | | | | | | |
| 煮 | ④豚もも肉（スライス） | 35 | △ | △ | △ | | | | | |
| | つき赤こんにゃく | 10 | | | | | | | | |
| | 洗いごぼう | 10 | | | | | | | | |
| | （冷）さやいんげん | 5 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | 0.13 | | | △ | △ | | | | |
| | 三温糖 | 2 | | | | | | | | |
| | 清酒 | 1 | | | | △ | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 2.5 | | | | ● | | | | |
| | みりん（本みりん） | 0.5 | | | | △ | | | | |
| 煮 | ⑤切り干し大根 | 2 | | | | | | | | |
| | 油揚げ（冷・短冊切り） | 7 | | | | | | | | |
| | たまねぎ（生） | 20 | | | | | | | | |
| | にんじん（皮つき，生） | 10 | | | | | | | | |
| | えのきたけ（生） | 7 | | | | | | | | |
| | 乾燥わかめ（カット） | 0.3 | | | | △ | △ | | | |
| | 煮干し（だし用） | 2.5 | | | | △ | △ | | | |
| | みそ（滋賀県産） | 5 | | | | | | | | |
| | みそ（国内産） | 3 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |

## 令和8年11月26日(木)

①ごはん
②牛乳
③さつまいものから揚げ
④ルーローハンの具
⑤ルオボータン（大根スープ）

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米（精白米） | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳（飲用） | 206 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③さつまいも（皮つき・2cm角） | 45 | | | | | | | | |
| | でん粉（じゃがいも） | 8 | | | | | | | | |
| | 食塩 | 0.1 | | | | | | | | |
| | 米油 | 5 | | | | | | | | |
| 煮 | ④豚もも肉（1cm角切） | 40 | △ | △ | △ | | | | | |
| | たけのこ水煮（短冊切り） | 10 | | | | | | | | |
| | チンゲンサイ（生） | 10 | | | | | | | | |
| | たまねぎ（生） | 5 | | | | | | | | |
| | 清酒 | 1 | | | △ | | | | | |
| | （冷）生おろしにんにく | 0.1 | | | △ | △ | △ | △ | | |
| | 生おろししょうが | 0.1 | | | △ | △ | | | | |
| | 三温糖 | 1.8 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 2 | | | ● | | | | | |
| | こしょう | 0.01 | △ | △ | △ | | | | | |
| | でん粉（じゃがいも） | 0.1 | | | | | | | | |
| | オイスターソース | 1.2 | | | △ | | | | | |
| 煮 | ⑤鶏むね肉（皮なし、1.5cm角） | 10 | | | | | | | | |
| | にんじん（皮つき，生） | 5 | | | | | | | | |
| | だいこん（根，皮つき，生） | 40 | | | | | | | | |
| | 青ねぎ（細い物）草津市産 | 5 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | 0.1 | | △ | △ | | | | | |
| | 中華の素 | 1.5 | △ | △ | △ | △ | △ | | | △ |
| | 淡口しょうゆ | 2 | | | ● | | | | | |
| | 食塩 | 0.1 | | | | | | | | |
| | こしょう | 0.02 | △ | △ | △ | | | | | |

## 令和8年11月27日(金)

①ごはん
②ココア牛乳
③いかのしょうがだれかけ
④きゅうりとツナの昆布あえ
⑤鶏肉のすき焼き

| | 食品名 | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米（精白米） | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳（飲用） | 206 | | ● | | | | | | |
| | ココア牛乳の素（1食用） | 12.5 | | | △ | | | | | |
| 焼 | ③（冷）いか短冊（1cm×4cm） | 45 | △ | △ | △ | | | | | |
| | 生おろししょうが | 0.1 | | △ | △ | | | | | |
| | 三温糖 | 1.2 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ たれ | 2 | | | ● | | | | | |
| | みりん（本みりん） | 1 | | | △ | | | | | |
| | 清酒 | 1.5 | | | △ | | | | | |
| | でん粉（じゃがいも） | 0.2 | | | | | | | | |
| | 米油（炒焼用） | 2 | | | | | | | | |
| 冷 | ④きゅうり（生） | 25 | | | | | | | | |
| | まぐろ（油漬フレーク）レトルト | 8 | △ | | △ | | | | | |
| | にんじん（皮つき，生） | 10 | | | | | | | | |
| | 塩昆布 | 0.8 | | | ● | △ | △ | | | |
| | 食塩 | 0.05 | | | | | | | | |
| 煮 | ⑤鶏もも肉（皮つき、1.5cm角） | 30 | | | | | | | | |
| | たまねぎ（生） | 35 | | | | | | | | |
| | はくさい（生） | 30 | | | | | | | | |
| | きょうな（水菜）草津市産 | 15 | | | | | | | | |
| | 焼き豆腐 | 20 | △ | | △ | | | | | |
| | つき赤こんにゃく | 15 | | | | | | | | |
| | かつお削り節（だし用） | 0.5 | | | | | | | | |
| | 清酒 | 1 | | | △ | | | | | |
| | 三温糖 | 3 | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 5.2 | | | ● | | | | | |

○法令で規定する特定原材料8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）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8品目のうち、卵・かに・そば・落花生・くるみ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、アレルゲン等をご確認ください。**

令和8年11月30日(月)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のねぎソースかけ
④春雨のあえもの
⑤マーボー大根

| | 食品名 | | 数量g | 卵 | 乳 | 小麦 | えび | かに | そば | 落花生 | くるみ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊 | ①米（精白米） | | 72 | | | | | | | | |
| | ②牛乳（飲用） | | 206 | | ● | | | | | | |
| 揚 | ③鶏むね肉（皮つき、2.5cm角） | | 50 | | | | | | | | |
| | 生おろししょうが | 下味 | 0.1 | | | △ | △ | | | | |
| | （冷）生おろしにん | 下味 | 0.1 | | | △ | △ | △ | △ | | |
| | 清酒 | 下味 | 1 | | | | △ | | | | |
| | でん粉（じゃがいも） | | 8 | | | | | | | | |
| | 米油 | | 5 | | | | | | | | |
| | 青ねぎ（細い物）草津市産 | | 3 | | | | | | | | |
| | 清酒 | たれ | 1 | | | | △ | | | | |
| | 三温糖 | たれ | 1 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | たれ | 2 | | | | ● | | | | |
| | みりん（本みりん） | たれ | 1.5 | | | | △ | | | | |
| 冷 | ④春雨　カット | | 3 | | | | | | | | |
| | にんじん（皮つき，生） | | 5 | | | | | | | | |
| | きゅうり（生） | | 20 | | | | | | | | |
| | 乾燥わかめ（カット） | | 0.5 | | | | | △ | △ | | |
| | 酢 | たれ | 1.8 | | | | △ | | | | |
| | 三温糖 | たれ | 1 | | | | | | | | |
| | 淡口しょうゆ | たれ | 1.8 | | | | ● | | | | |
| | 米油（炒焼用） | たれ | 0.3 | | | | | | | | |
| 煮 | ⑤豚もも肉（ミンチ） | | 20 | △ | | | △ | | | | |
| | にんじん（皮つき，生） | | 15 | | | | | | | | |
| | たまねぎ（生） | | 35 | | | | | | | | |
| | だいこん（根，皮つき，生） | | 55 | | | | | | | | |
| | たけのこ水煮（千切り） | | 15 | | | | | | | | |
| | にら（生） | | 5 | | | | | | | | |
| | （冷）生おろしにんにく | | 0.13 | | | △ | △ | △ | △ | | |
| | 生おろししょうが | | 0.26 | | | △ | △ | | | | |
| | 中華の素 | | 0.4 | △ | △ | △ | △ | △ | | | △ |
| | 清酒 | | 1 | | | | △ | | | | |
| | 赤みそ | | 4 | △ | △ | △ | △ | △ | | | |
| | 濃口しょうゆ | | 2 | | | | ● | | | | |
| | 三温糖 | | 1 | | | | | | | | |
| | 豆板醤（500g入） | | 0.08 | | | | | | | | |
| | ごま油 | | 0.3 | | | | | | | | |
| | でん粉（じゃがいも） | | 1.2 | | | | | | | | |

〇法令で規定する特定原材料8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）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：**

〇法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・かに・そば・落花生・くるみ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。）

〇分量は、小学校4年生のものです。