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)	80.384								
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△					
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	64								
	バジル(粉)	0.256	△	△	△				△	
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	食塩 (下味)	0.256								
	ぶどう酒(白) (下味)	2.56								
	こしょう (下味)	0.0128	△	△	△					
	米油(炒焼用) (下味)	1.92								
冷	④洗いごぼう	23.04								
	きゅうり(生)	6.4								
	(冷)とうもろこし	6.4								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7.68	△	△	△				△	
	食塩 (たれ)	0.0896								
	淡口しょうゆ (たれ)	0.896			●					
煮	⑤牛もも肉(スライス)	30			△					
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	たまねぎ(生)	64								
	じゃがいも(生)	32								
	ぶなしめじ(生)	10.24								
	白いんげん豆(ペースト)	5.12	△	△	△	△	△			
	ハヤシルウ(低アレルゲン)	15.36	△	△	△	△	△	△	△	△
	スープストック	0.64	△	△	△	△	△			
	ぶどう酒(赤)	2.56								
	食塩	0.256								
	こしょう	0.0256	△	△	△					
	ウスターソース	0.64	△	△	△	△	△			
	トマトケチャップ(3kg入)	1.92		△						

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③豚もも肉(スライス)	64	△	△	△					
	たまねぎ(生)	12.8								
	生おろししょうが (下味)	0.3328			△	△				
	清酒 (下味)	2.56				△				
	濃口しょうゆ (下味)	3.2				●				
	米油(炒焼用) (下味)	1.92								
冷	④だいこん(根，皮つき，生)	53.76								
	わさび菜(愛彩菜)	7.68								
	食塩	0.128								
	ゆかり粉	0.384	△	△	△					△
煮	⑤まぐろ(油漬フレーク)レトルト	19.2	△		△					
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	たまねぎ(生)	44.8								
	つきこんにゃく	12.8								
	じゃがいも(生)	64								
	厚揚げ(約10g)	25.6								
	(冷)グリンピース	3.84								
	かつお削り節(だし用)	1.536								
	三温糖	3.2								
	濃口しょうゆ	5.12			●					
	清酒	1.28			△					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	70								
	清酒 (下味)	1.28			△					
	こしょう (下味)	0.0128	△	△	△					
	でん粉(じゃがいも) (下味)	12.8								
	米油 (下味)	6.4								
	(冷)大根おろし (たれ)	19.2								
	みりん(本みりん) (たれ)	0.64			△					
	三温糖 (たれ)	1.28								
	酢 (たれ)	0.32			△					
	淡口しょうゆ (たれ)	1.28			●					
	食塩 (たれ)	0.256								
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.256								
冷	④はくさい(生)	64								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	花かつお	1.28								
	濃口しょうゆ (たれ)	1.024			●					
	淡口しょうゆ (たれ)	1.28			●					
煮	⑤たまねぎ(生)	25.6								
	油揚げ(冷・短冊切り)	6.4								
	豆腐(冷・サイコロ)	38.4								
	こまつな(生)滋賀県産	12.8								
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								

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)	81.92								
	さつまいも(皮なし・1cm角)	25.6								
	食塩	0.64								
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)	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも)	6.4								
	米油	6.4								
	生おろししょうが (たれ)	0.128		△	△					
	濃口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	三温糖 (たれ)	1.28								
	みりん(本みりん) (たれ)	1.28			△					
	清酒 (たれ)	1.28			△					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.128								
冷	④こまつな(生)滋賀県産	32								
	緑豆もやし(生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	酢 (たれ)	1.92			△					
	三温糖 (たれ)	1.92								
	淡口しょうゆ (たれ)	2.56			●					
	白すりごま (たれ)	2.304								
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2								
	高野豆腐(1cm角)	10.24								
	たまねぎ(生)	51.2								
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	角切りこんにゃく(1.5cm角)	19.2								
	干ししいたけ(ホール)	0.64								
	(冷)むき枝豆	6.4								
	かつお削り節(だし用)	2.56								
	三温糖	3.84								
	淡口しょうゆ	5.12			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

留意点：

○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）

○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。）

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64								
	白ねぎ(生)	12.8								
	生おろししょうが	0.128			△	△				
	清酒	1.28				△				
	濃口しょうゆ (下味)	3.2			●					
	三温糖 (下味)	1.024								
	みりん(本みりん) (下味)	1.28			△					
	米油(炒焼用) (下味)	1.28								
冷	④じゃがいも(生)	57.6								
	食塩	0.256								
	青のり	0.0768				△	△			
煮	⑤豚もも肉(スライス)	19.2	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	たまねぎ(生)	19.2								
	はくさい(生)	19.2								
	きょうな(水菜)草津市産	6.4								
	焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	10.24	△			△	△			
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.448				△	△			
	淡口しょうゆ	3.84			●					
	食塩	0.384								
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)	92.16								
	わかめごはんの素	1.92				△	△			
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)さんま(筒切)	60	△	△	△	△				
	食塩 (下味)	0.384								
	米油(炒焼用) (下味)	0.384								
冷	④きゅうり(生)	51.2								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.176			●					
	ごま油 (たれ)	0.384								
煮	⑤厚揚げ(約2g)	19.2								
	洗いごぼう	6.4								
	じゃがいも(生)	19.2								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	だいこん(根，皮つき，生)	19.2								
	つきこんにゃく	6.4								
	青ねぎ(細い物)草津市産	5.12								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								

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)	92.16								
	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)	70.4	△	△	△					
	清酒 (下味)	1.408			△					
	でん粉(じゃがいも) (下味)	7.68								
	米油 (下味)	6.4								
	酢 (たれ)	2.112			△					
	三温糖 (たれ)	2.112								
	濃口しょうゆ (たれ)	2.5344			●					
	でん粉(じゃがいも) (たれ)	0.4224								
煮	④さつま揚げ(カット)	12.8	△			△	△			
	ひじき	2.304				△	△			
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	三温糖	1.536								
	濃口しょうゆ	2.304			●					
	みりん(本みりん)	0.64			△					
	米油(炒焼用)	0.64								
	かつお削り節(だし用)	0.64								
煮	⑤たまねぎ(生)	25.6								
	米粉麺	6.4								
	ぶなしめじ(生)	12.8								
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	青ねぎ(細い物)草津市産	5.12								
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.64				△	△			
	清酒	1.28			△					
	食塩	0.384								
	淡口しょうゆ	3.84			●					

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	70.4								
	塩こうじ	4.224	△	△	△	△	△			
	(冷)生おろしにんにく	0.2816			△	△	△			
	生おろししょうが (下味)	0.2816			△	△				
	清酒 (下味)	1.408				△				
	でん粉(じゃがいも) (下味)	10.24								
	米油 (下味)	6.4								
煮	④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	44.8								
	豚もも肉(ミンチ)	12.8	△		△					
	生おろししょうが	0.128			△	△				
	三温糖	2.176								
	濃口しょうゆ	2.816			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	花かつお	1.28								
煮	⑤にんじん(皮つき，生)	12.8								
	だいこん(根，皮つき，生)	38.4								
	里芋(スライス)	19.2								
	油揚げ(冷・短冊切り)	8.96								
	青ねぎ(細い物)草津市産	5.12								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								

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	85	△	●	●	△	△		△	△
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△				
	米油(炒焼用)	0.64								
	トマトケチャップ (3kg入)	7.68		△						
	三温糖 (たれ)	1.28								
	ウスターソース (たれ)	0.3072	△	△	△	△	△			
	ぶどう酒(赤) (たれ)	1.28								
炒	④キャベツ(生)滋賀県産	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	(冷)とうもろこし	6.4								
	まぐろ(油漬フレーク)レトルト	6.4	△		△					
	食塩	0.128								
	淡口しょうゆ	0.384			●					
	米油(炒焼用)	0.64								
	こしょう	0.0128	△	△	△					
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)	19.2								
	たまねぎ(生)	51.2								
	にんじん(皮つき，生)	19.2								
	さつまいも(皮つき・1.5cm角)	38.4								
	ぶなしめじ(生)	6.4								
	スープストック	0.896	△	△	△	△	△			
	米粉ベシャメルソース	10.24								
	白いんげん豆(ペースト)	10.24	△	△	△	△	△			
	食塩	0.064								
	こしょう	0.0128	△	△	△					

留意点：

○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)

○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。)

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)	80.384								
	おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△					
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③さつまいも(斜め輪切・20g)	60								
	上新粉(米粉) 衣	10.24								
	食塩 衣	0.128								
	米油	5.12								
炒	④豚もも肉(ミンチ)	51.2	△		△					
	たまねぎ(生)	8.96								
	切り干し大根	2.56								
	(冷)さやいんげん	6.4								
	生おろししょうが	0.256		△	△					
	清酒	1.92			△					
	みりん(本みりん)	1.28			△					
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	3.84			●					
煮	⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								
	星型かまぼこ(黄色)	15.36			△					
	豆腐(冷・サイコロ)滋賀県産	12.8								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	えのきたけ(生)	8.96								
	だいこん(根，皮つき，生)	19.2								
	乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△			
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.448				△	△			
	清酒	1.28			△					
	食塩	0.384								
	淡口しょうゆ	3.84			●					
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…
中学生　3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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	64								
	生おろししょうが 下味	0.256		△	△					
	青ねぎ(細い物)草津市産	3.84								
	清酒 下味	1.28			△					
	濃口しょうゆ 下味	3.072			●					
	みりん(本みりん) 下味	1.28			△					
	米油(炒焼用)	1.536								
炒	④れんこん水煮(約3mmスライス)	28.16								
	つき赤こんにゃく	10.24								
	豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△					
	ごま(いり)	1.28								
	濃口しょうゆ	2.94			●					
	三温糖	1.15								
	みりん(本みりん)	1.15			△					
	ごま油	0.64								
煮	⑤水煮大豆(滋賀県産)	19.2	△	△	△					
	たまねぎ(生)	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
	油揚げ(冷・短冊切り)	8.96								
	煮干し(だし用)	3.2				△	△			
	みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△			
	みそ(滋賀県産)	6.4								

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③(冷)わかさぎ	35.84	△	△	△	△	△			
	清酒	1.28			△					
	食塩 下味	0.128								
	青花粉 下味	0.128								
	でん粉(じゃがいも)	10.24								
	米油	6.4								
冷	④だいこん(根，皮つき，生)	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	壬生菜(草津市産)	12.8								
	三温糖 たれ	0.64								
	淡口しょうゆ たれ	2.304			●					
煮	⑤近江牛(もも)スライス	25.6			△					
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	たまねぎ(生)	44.8								
	じゃがいも(生)	83.2								
	つきこんにゃく	19.2								
	(冷)グリンピース	3.84								
	三温糖	2.56								
	濃口しょうゆ	3.84			●					
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	みりん(本みりん)	1.28			△					

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
揚	③厚揚げ(約10g)	64								
	米油	6.4								
	豚もも肉(ミンチ)	19.2	△		△					
	青ねぎ(細い物)草津市産	2.56								
	生おろししょうが	0.3328		△	△					
	みそ(国内産) たれ	3.84	△	△	△	△	△			
	三温糖 たれ	1.28								
	清酒 たれ	0.64			△					
	みりん(本みりん) たれ	1.92			△					
	でん粉(じゃがいも) たれ	0.0896								
冷	④ほうれんそう(生)	25.6								
	緑豆もやし(生)	38.4								
	にんじん(皮つき，生)	6.4								
	三温糖 たれ	0.64								
	淡口しょうゆ たれ	2.816			●					
	白すりごま	2.56								
煮	⑤鶏むね肉(皮なし、1cm角)	12.8								
	里芋(スライス)	12.8								
	にんじん(皮つき，生)	12.8								
	だいこん(根，皮つき，生)	32								
	洗いごぼう	12.8								
	青ねぎ(細い物)草津市産	6.4								
	かつお削り節(だし用)	3.2								
	だし用昆布	0.448				△	△			
	淡口しょうゆ	3.84			●					
	食塩	0.384								
	でん粉(じゃがいも)	0.64								
	みりん(本みりん)	0.64			△					

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)	92.16								
	②牛乳(飲用)	206		●						
焼	③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	70								
	からし(粒入りマスタード)	2.56	△	△	△	△	△	△	△	△
	清酒	1.28			△					
	みりん(本みりん) 下味	1.28			△					
	濃口しょうゆ 下味	1.92			●					
	米油(炒焼用)	1.92								
冷	④だいこん(根，皮つき，生)	38.4								
	(冷)とうもろこし	6.4								
	きゅうり(生)	6.4								
	酢 たれ	1.92			△					
	レモン果汁 たれ	1.024		△						
	食塩 たれ	0.128								
	三温糖 たれ	1.92								
	米油(炒焼用) たれ	0.384								
	淡口しょうゆ たれ	1.92			●					
煮	⑤豚もも肉(スライス)	25.6	△	△	△					
	にんじん(皮つき，生)	25.6								
	たまねぎ(生)	44.8								
	じゃがいも(生)	57.6								
	水煮大豆(滋賀県産)	19.2	△	△	△					
	ぶなしめじ(生)	12.8								
	(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
	トマト水煮	12.8		△						
	トマトケチャップ(3kg入)	6.4		△						
	ウスターソース	1.28	△	△	△	△	△			
	ぶどう酒(赤)	1.28								
	三温糖	2.56								
	食塩	0.384								
	こしょう	0.0256	△	△	△					
	スープストック	1.28	△	△	△	△	△			

○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。）

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
煮適	①近江うどん（学校給食用）	230	△		●			△		
	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	8.96								
	米油	5.12								
冷	④国産つぼ漬	10.24			●					
	きゅうり（生）	38.4								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	ごま（いり）	1.28								
	三温糖 たれ	0.384								
	淡口しょうゆ	1.28			●					
煮	⑤鶏むね肉（皮つき、1.5cm角）	19.2								
	油揚げ（冷・短冊切り）	6.4								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	干ししいたけ（干切り）	0.64								
	たまねぎ（生）	32								
	青ねぎ（細い物）草津市産	5.12								
	カレールウ（アレルゲンフリー）	12.8								
	清酒	1.28			△					
	濃口しょうゆ	5.12			●					
	でん粉（じゃがいも）	0.64								
	かつお削り節（だし用）	3.2								

ちくわの米粉天ぷら…
中学生 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）	92.16								
牛適	②ジョア（プレーン）	125		●						
揚	③鶏もも肉（皮つき、2.5cm角）	64								
	生おろししょうが	0.384			△	△				
	清酒 下味	1.28				△				
	濃口しょうゆ	2.56				●				
	でん粉（じゃがいも）	10.88								
	米油	6.4								
煮	④豚もも肉（スライス）	44.8	△	△	△					
	つき赤こんにゃく	12.8								
	洗いごぼう	12.8								
	（冷）さやいんげん	6.4								
	生おろししょうが	0.1664			△	△				
	三温糖	2.56								
	清酒	1.28				△				
	濃口しょうゆ	3.2				●				
	みりん（本みりん）	0.64				△				
煮	⑤切り干し大根	2.56								
	油揚げ（冷・短冊切り）	8.96								
	たまねぎ（生）	25.6								
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	えのきたけ（生）	8.96								
	乾燥わかめ（カット）	0.384				△	△			
	煮干し（だし用）	3.2				△	△			
	みそ（滋賀県産）	6.4								
	みそ（国内産）	3.84	△	△	△	△	△			

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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③さつまいも（皮つき・2cm角）	57.6								
	でん粉（じゃがいも）	10.24								
	食塩	0.128								
	米油	6.4								
煮	④豚もも肉（1cm角切）	51.2	△	△	△					
	たけのこ水煮（短冊切り）	12.8								
	チンゲンサイ（生）	12.8								
	たまねぎ（生）	6.4								
	清酒	1.28			△					
	（冷）生おろしにんにく	0.128			△	△	△	△		
	生おろししょうが	0.128			△	△				
	三温糖	2.3								
	濃口しょうゆ	2.56			●					
	こしょう	0.0128	△	△	△					
	でん粉（じゃがいも）	0.128								
	オイスターソース	1.536			△					
煮	⑤鶏むね肉（皮なし、1.5cm角）	12.8								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	だいこん（根，皮つき，生）	51.2								
	青ねぎ（細い物）草津市産	6.4								
	生おろししょうが	0.128			△	△				
	中華の素	1.92	△	△	△	△	△			△
	淡口しょうゆ	2.56			●					
	食塩	0.128								
	こしょう	0.0256	△	△	△					

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）	92.16								
	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）	57.6	△	△	△					
	生おろししょうが	0.128			△	△				
	三温糖	1.536								
	濃口しょうゆ たれ	2.56			●					
	みりん（本みりん	1.28			△					
	清酒	1.92			△					
	でん粉（じゃがいも）	0.256								
	米油（炒焼用）	2.56								
冷	④きゅうり（生）	32								
	まぐろ（油漬フレーク）レトルト	10.24	△		△					
	にんじん（皮つき，生）	12.8								
	塩昆布	1.024			●	△	△			
	食塩	0.064								
煮	⑤鶏もも肉（皮つき、1.5cm角）	38.4								
	たまねぎ（生）	44.8								
	はくさい（生）	38.4								
	きょうな（水菜）草津市産	19.2								
	焼き豆腐	25.6	△		△					
	つき赤こんにゃく	19.2								
	かつお削り節（だし用）	0.64								
	清酒	1.28			△					
	三温糖	3.84								
	濃口しょうゆ	6.656			●					

留意点：

○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）

○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。）

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）	92.16								
	②牛乳（飲用）	206		●						
揚	③鶏むね肉（皮つき、2.5cm角）	64								
	生おろししょうが	0.128			△	△				
	（冷）生おろしにんにく 下味	0.128			△	△	△	△		
	清酒	1.28				△				
	でん粉（じゃがいも）	10.24								
	米油	6.4								
	青ねぎ（細い物）草津市産	3.84								
	清酒	1.28				△				
	三温糖 たれ	1.28								
	淡口しょうゆ	2.56				●				
	みりん（本みりん）	1.92				△				
冷	④春雨　カット	3.84								
	にんじん（皮つき，生）	6.4								
	きゅうり（生）	25.6								
	乾燥わかめ（カット）	0.64					△	△		
	酢	2.304				△				
	三温糖 たれ	1.28								
	淡口しょうゆ	2.304				●				
	米油（炒焼用）	0.384								
煮	⑤豚もも肉（ミンチ）	25.6	△			△				
	にんじん（皮つき，生）	19.2								
	たまねぎ（生）	44.8								
	だいこん（根，皮つき，生）	70.4								
	たけのこ水煮（千切り）	19.2								
	にら（生）	6.4								
	（冷）生おろしにんにく	0.1664			△	△	△	△		
	生おろししょうが	0.3328			△	△				
	中華の素	0.512	△	△	△	△	△			△
	清酒	1.28				△				
	赤みそ	5.12	△	△	△	△	△			
	濃口しょうゆ	2.56			●					
	三温糖	1.28								
	豆板醤（500g入）	0.1024								
	ごま油	0.384								
	でん粉（じゃがいも）	1.536								

留意点：

○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）

○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。）