

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。

△=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

[illegible]

○分量は、小学校4年生のものです。

2 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8年10月5日(月)										令和8年10月6日(火)										令和8年10月7日(水)										令和8年10月8日(木)										令和8年10月9日(金)											
①ごはん ②牛乳 ③豚肉の香味焼き ④小松菜のお浸し ⑤がんとどきと里芋のうま煮										①ごはん ②牛乳 ③ヤンニョムチキン ④キンパ風の具 ⑤トック ⑥手巻きのり										①麦入りごはん ②牛乳 ③ねぎ塩豚丼の具 ④大学芋 ⑤笠縫小やさいたっぷり あっさりみそ汁											①ごはん ②飲むヨーグルト(マスカット) ③鶏肉のアーモンドからめ ④ひじきの炒め煮 ⑤厚揚げの煮物											①ごはん ②牛乳 ③さわらの南部焼き ④キャベツとほうれん草のかつおあえ ⑤いものこ汁 ⑥米粉のブルーベリータルト									
食品名	数量 g	卵	乳	小 麦	え び	か に	そ ば	落 花 生	く る み	食品名	数量 g	卵	乳	小 麦	え び	か に	そ ば	落 花 生	く る み	食品名	数量 g	卵	乳	小 麦	え び	か に	そ ば	落 花 生	く る み	食品名	数量 g	卵	乳	小 麦	え び	か に	そ ば	落 花 生	く る み	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									炊①米(精白米)	72									炊①米(精白米)	64.8									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	●								②牛乳(飲用)	206	●								②牛乳(飲用)	206	●									
焼③豚もも肉(スライス)	50	△	△							焼③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	50									炒③豚もも肉(スライス)	40	△	△							焼③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)	50									焼③(冷)さわら切身	50	△	△	△							
生おろししょうが	0.2		△	△						清酒	1		△							たまねぎ(生)	10									下味	1		△							清酒	1		△								
青ねぎ(細い物)草津市産	3									でん粉(じゃがいも)	10		△	△						白ねぎ(生)	3									濃口しょうゆ	2		●							濃口しょうゆ	2		△								
清酒	1		△							米油	5									米油(炒焼用)	1									みりん(本みりん)	1		△							みりん(本みりん)	1		△								
濃口しょうゆ	3		●							(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△					生おろししょうが	0.1	△	△							三温糖	2									三温糖	2										
みりん(本みりん)	1		△							清酒	0.5		△							(冷)生おろしにんにく	0.1	△	△	△	△					濃口しょうゆ	2		●							濃口しょうゆ	2		△								
レモン果汁	0.5	△								トマトケチャップ(3)	8	△								食塩	0.2									たれ	2.5	△	△	△	△	△	△	△		アーモンド(ダイス)	2.5	△	△	△	△	△	△	△			
米油(炒焼用)	1.2									三温糖	0.3									清酒	1		△							でん粉(じゃがいも)	0.2									でん粉(じゃがいも)	0.2										
冷④こまつな(生)	20									豆板醬(500g入)	0.06									三温糖	0.5									淡口しょうゆ	2.7		●							みりん(本みりん)	1		△								
はくさい(生)	10									炒④牛もも肉ミンチ	15	△	△	△						にんにく(生)	0.13	△	△	△	△					揚④さつまいも(皮つき・2cm角)	50									にんにく(生)	5										
えのきたけ(生)	8									(冷)生おろしにんにく	0.13	△	△	△	△					米油	5									三温糖	3									濃口しょうゆ	0.1		●								
にんじん(皮つき、生)	5									生おろししょうが	0.13	△	△							濃口しょうゆ	0.5									でん粉(じゃがいも)	0.5									三温糖	0.5										
三温糖	0.3									コチュジャン	0.3		△							揚④さつまいも(皮つき・2cm角)	50									三温糖	3									三温糖	0.3										
濃口しょうゆ	1.8		●							にんじん(皮つき、生)	10									濃口しょうゆ	0.1									たれ	0.1		●							三温糖	1.2										
煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	15									切り干し大根	2									煮⑤豆腐(冷・サイコロ)	20									にんじん(皮つき、生)	10	△			△	△				煮⑤厚揚げ(約10g)	35										
(冷)がんとどき	25	△	△							ほうれんそう(生)	20									油揚げ(冷・短冊切り)	8									三温糖	1.8		●							にんじん(皮つき、生)	25										
(冷)里芋	30									三温糖	1.5									にんじん(皮つき、生)	10									みりん(本みりん)	0.5		△							じゃがいも(生)	45										
角切りこんにゃく(1.5cm角)	25									ごま(いり)	1									乾燥わかめ(カット)	0.2					△	△			煮干し(だし用)	2.5				△	△				たまねぎ(生)	25										
にんじん(皮つき、生)	15									ごま油	0.5									青ねぎ(細い物)草津市産	3									みそ(滋賀県産)	5									たまねぎ(生)	25										
だいこん(根、皮つき、生)	35									煮⑤焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)	10	△				△	△			煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			たけのこ水煮	15										
かつお削り節(だし用)	1.2									トック	15			△	△					煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			かつお削り節(だし用)	1										
三温糖	2.5									乾燥わかめ(カット)	0.2			△	△					煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			三温糖	2										
濃口しょうゆ	5		●							中華の素	1.5	△	△	△	△	△	△			煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			濃口しょうゆ	3		●								
清酒	1		△							食塩	0.1									煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			淡口しょうゆ	1.5		●								
みりん(本みりん)	1		△							淡口しょうゆ	2		●							煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
										⑥手巻きのり(1食用・4枚)	2		△	△	△					煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
																				煮⑤厚揚げ(約10g)	35									みそ(国内産)	3	△	△	△	△	△	△			みりん(本みりん)	1		△								
			</																																																

3 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。

[illegible]

○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。

4 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8年10月19日(月)

①ごはん

②牛乳

③近江牛井の具

④さつまいもの米粉天ぷら

⑤豆腐のみそ汁

食品名

数量

g

卵

乳

小麦

粉

そば

落花生

かぼ

かぼ

かぼ

炊①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

煮③近江牛(もも)スライス

30

△

△

△

つき赤こんにやく

15

たまねぎ(生)

20

生おろししょうが

0.26

△

△

かつお削り節(だし用)

0.5

三温糖

2

清酒

1

△

濃口しょうゆ

2.5

●

みりん(本みりん)

0.5

△

揚④さつまいも(斜め輪切・20g)

40

上新粉(米粉)

8

食塩

0.2

米油

5

煮⑤豆腐(冷・サイコロ)

35

はくさい(生)

20

油揚げ(冷・短冊切り)

8

にんじん(皮つき、生)

5

青ねぎ(細い物)草津市産

3

煮干し(だし用)

2.5

△

△

みそ(国内産)

3

△

△

△

△

△

みそ(滋賀県産)

5

さつまいもの米粉天ぷら

1年～6年

2枚

令和8年10月20日(火)

①ごはん

②コーヒー牛乳

③さけの照り焼き

④大根と愛彩菜のゆかりあえ

⑤鶏肉とさつまいものうま煮

食品名

数量

g

卵

乳

小麦

粉

そば

落花生

かぼ

かぼ

かぼ

炊①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

コーヒー牛乳の素(1食用)

12.5

△

焼③(冷)しろさけ切身

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

みりん(本みりん)

0.5

△

でん粉(じゃがいも)

0.3

冷④だいこん(根、皮つき、生)

25

にんじん(皮つき、生)

10

わさび菜(愛彩菜)

5

ゆかり粉

0.3

△

△

△

△

食塩

0.06

煮⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)

10

にんじん(皮つき、生)

15

たまねぎ(生)

40

角切りこんにやく(1.5cm角)

15

さつまいも(皮つき・2cm角)

40

ぶなしめじ(生)

10

(冷)さやいんげん

5

かつお削り節(だし用)

1.2

三温糖

2

濃口しょうゆ

3

●

淡口しょうゆ

2

●

清酒

1

△

みりん(本みりん)

1

△

令和8年10月21日(水)

①ごはん

②牛乳

③豚肉の鉄板焼き

④ごぼうのしぐれ煮

⑤目すまし汁

⑥納豆

食品名

数量

g

卵

乳

小麦

粉

そば

落花生

かぼ

かぼ

かぼ

炊①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

③豚もも肉(スライス)

50

△

△

米油(炒焼用)

1

たまねぎ(生)

10

キャベツ(生)

10

清酒

1

△

三温糖

0.5

濃口しょうゆ

3

●

みりん(本みりん)

1

△

④洗いごぼう

15

にんじん(皮つき、生)

10

鶏むね肉(皮つき、1cm角)

15

つきこんにやく

10

生おろししょうが

0.2

△

△

三温糖

1

清酒

1

△

濃口しょうゆ

2

●

みりん(本みりん)

0.5

△

⑤たまねぎ(生)

20

焼きかまぼこ(いちょう切、スライス)

8

△

△

△

乾燥わかめ(カット)

0.3

△

△

だいこん(根、皮つき、生)

25

にんじん(皮つき、生)

5

かつお削り節(だし用)

2.5

だし用昆布

0.5

△

△

淡口しょうゆ

3

●

食塩

0.2

⑥納豆(たれ付・1食用)

30

●

令和8年10月22日(木)

①麦入りごはん

②牛乳

③チキンのマスタードソテー

④ポテトサラダ

⑤ハッシュドポーク

食品名

数量

g

卵

乳

小麦

粉

そば

落花生

かぼ

かぼ

かぼ

炊①米(精白米)

64.8

おおむぎ(米粒麦)滋賀県産

7.2

△

②牛乳(飲用)

206

●

③鶏もも肉(皮つき、2cm角)

45

からし(粒入りマスタード)

1.5

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

清酒

1

△

みりん(本みりん)

1

△

濃口しょうゆ

1.5

●

米油(炒焼用)

1

冷④じゃがいも(生)

35

きゅうり(生)

8

にんじん(皮つき、生)

5

ノンエッグマヨネーズ(1kg)

8

△

△

△

△

△

食塩

0.1

こしょう

0.01

△

△

△

△

煮⑤豚もも肉(スライス)

13

△

△

にんじん(皮つき、生)

20

たまねぎ(生)

55

(冷)さやいんげん

10

白いんげん豆(ペースト)

8

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

ハヤシルウ(低アレルギー)

12

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

食塩

0.3

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10月23日(金)

①ごはん

②牛乳

③カレイのから揚げ

④豚肉のスタミナ炒め

⑤米粉麺入りすまし汁

食品名

数量

g

卵

乳

小麦

粉

そば

落花生

かぼ

かぼ

かぼ

炊①米(精白米)

72

②牛乳(飲用)

206

●

揚③(冷)カレイ切身

50

△

△

△

△

△

△

△

△

△

△

清酒

1

△

食塩

0.2

でん粉(じゃがいも)

8

米油

5

炒④豚もも肉(スライス)

18

△

△

キャベツ(生)

20

たまねぎ(生)

10

にら(生)

3

米油(炒焼用)

0.7

みそ(国内産)

1

△

△

△

△

△

△

コチュジャン

0.3

清酒

1

みりん(本みりん)

1

濃口しょうゆ

1.5

●

三温糖

1

(冷)生おろしにんにく

0.1

△

△

△

△

△

△

煮⑤鶏むね肉(皮なし、1.5cm角)

13

にんじん(皮つき、生)

10

たまねぎ(生)

15

米粉麺

7

こまつな(生)

5

かつお削り節(だし用)

2.5

だし用昆布

0.35

△

△

△

清酒

0.5

△

食塩

0.25

淡口しょうゆ

3

●

○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。

5 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。

[illegible]

○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。