

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・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いません。（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。）

2 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年10月5日(月)									
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									
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)									
生おろししょうが	0.256	△	△						
青ねぎ(細い物)草津市産	3.84								
清酒	1.28			△					
濃口しょうゆ	3.84			●					
みりん(本みりん)	1.28			△					
レモン果汁	0.64		△						
米油(炒焼用)	1.536								
冷④こまつな(生)									
はくさい(生)	12.8								
えのきたけ(生)	10.24								
にんじん(皮つき、生)	6.4								
三温糖	0.384								
濃口しょうゆ	2.304			●					
煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)									
(冷)がんとどき	32	△	△						
(冷)里芋	38.4								
角切りこんにゃく(1.5cm角)	32								
にんじん(皮つき、生)	19.2								
だいこん(根、皮つき、生)	44.8								
かつお削り節(だし用)	1.536								
三温糖	3.2								
濃口しょうゆ	6.4			●					
清酒	1.28			△					
みりん(本みりん)	1.28			△					
令和8年10月6日(火)									
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									
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)									
清酒	1.28			△					
生おろししょうが	0.256			△	△				
でん粉(じゃがいも)	12.8								
米油	6.4								
(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
清酒	0.64			△					
トマトケチャップ	10.24		△						
三温糖	0.384								
豆板醤(500g入)	0.0768								
炒④牛もも肉ミンチ									
(冷)生おろしにんにく	0.1664		△	△	△	△			
生おろししょうが	0.1664			△	△				
清酒	2.56			△					
コチュジャン	0.384			△					
にんじん(皮つき、生)	12.8								
切り干し大根	2.56								
ほうれんそう(生)	25.6								
三温糖	1.92								
濃口しょうゆ	3.584			●					
ごま(いり)	1.28								
ごま油	0.64								
煮⑤焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)									
にんじん(皮つき、生)	12.8	△			△	△			
たまねぎ(生)	38.4								
トック	19.2			△	△				
乾燥わかめ(カット)	0.256				△	△			
中華の素	1.92	△	△	△	△	△	△		△
食塩	0.128								
淡口しょうゆ	2.56			●					
⑥手巻きのり(1食用・6枚)									
3				△	△	△			
令和8年10月7日(水)									
①麦入りごはん ②牛乳 ③ねぎ塩豚丼の具 ④大学芋 ⑤苳糠小やさいたっぷりあっさりみそ汁									
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)	82.944								
おおむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△					
②牛乳(飲用)	206	●							
炒③豚もも肉(スライス)									
たまねぎ(生)	12.8	△	△						
白ねぎ(生)	3.84								
米油(炒焼用)	1.28								
生おろししょうが	0.128		△	△					
(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△			
食塩	0.256								
清酒	1.28		△						
三温糖	0.64								
淡口しょうゆ	3.456			●					
みりん(本みりん)	1.28			△					
揚④さつまいも(皮つき・2cm角)									
米油	6.4								
三温糖	3.84								
濃口しょうゆ	0.128			●					
でん粉(じゃがいも)	0.64								
煮⑤豆腐(冷・サイコロ)									
油揚げ(冷・短冊切り)	10.24								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
えのきたけ(生)	10.24								
たまねぎ(生)	25.6								
乾燥わかめ(カット)	0.256				△	△			
青ねぎ(細い物)草津市産	3.84								
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10月8日(木)									
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									
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ジョア(マスカット)	125		●						
揚③鶏むね肉(皮つき、2.5cm角)									
こしょう	0.0128	△	△	△	△				
ぶどう酒(白)	1.28								
でん粉(じゃがいも)	12.8								
米油	6.4								
三温糖	2.56								
濃口しょうゆ	2.56			●					
アーモンド(ダマ)	3.2	△	△	△	△	△	△	△	△
でん粉(じゃがいも)	0.256								
煮④ひじき									
さつま揚げ(カット)	12.8	△			△	△			
にんじん(皮つき、生)	6.4								
(冷)さやいんげん	3.84								
米油(炒焼用)	0.64								
かつお削り節(だし用)	0.64								
三温糖	1.536								
濃口しょうゆ	2.304			●					
みりん(本みりん)	0.64			△					
煮⑤厚揚げ(約10g)									
にんじん(皮つき、生)	32								
じゃがいも(生)	57.6								
たまねぎ(生)	32								
たけのこ水煮	19.2								
かつお削り節(だし用)	1.28								
三温糖	2.56								
濃口しょうゆ	3.84			●					
淡口しょうゆ	1.92			●					
みりん(本みりん)	1.28			△					
令和8年10月9日(金)									
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
炊①米(精白米)	92.16								
②牛乳(飲用)	206	●							
焼③(冷)さわら切身									
清酒	1.28			△					
米油(炒焼用)	1.92								
濃口しょうゆ	2.56			●					
みりん(本みりん)	0.64			△					
生おろししょうが	0.128		△	△					
ごま(いり)	1.92								
でん粉(じゃがいも)	0.384								
冷④キャベツ(生)									
ほうれんそう(生)	12.8								
にんじん(皮つき、生)	12.8								
三温糖	0.384								
淡口しょうゆ	2.304			●					
花かつお	1.024								
煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)									
洗いごぼう	6.4								
里芋(生カット)乱切り	32								
にんじん(皮つき、生)	6.4								
だいこん(根、皮つき、生)	19.2								
まいたけ(生)	10.24								
青ねぎ(細い物)草津市産	3.84								
かつお削り節(だし用)	3.2								
だし用昆布	0.64					△	△		
淡口しょうゆ	3.84			●					
食塩	0.256								
⑥(冷)米粉のブルーベリータルト(1食用)									
30									

○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・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。)

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・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。）

4 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近江牛丼の具
④さつまいもの米粉たぶら
⑤豆腐のみそ汁

炊

①米(精白米)

92.16

②牛乳(飲用)

206

●

煮

③近江牛(もも)スライス

38.4

△

△

△

つき赤こんにやく

19.2

たまねぎ(生)

25.6

生おろししょうが

0.3328

△

△

かつお削り節(だし用)

0.64

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

△

揚

④さつまいも(斜め輪切・20g)

60

上新粉(米粉)

10.24

食塩

0.256

米油

6.4

煮

⑤豆腐(冷・サイコロ)

44.8

はくさい(生)

25.6

油揚げ(冷・短冊切り)

10.24

にんじん(皮つき、生)

6.4

青ねぎ(細い物)草津市産

3.84

煮干し(だし用)

3.2

△

△

みそ(国内産)

3.84

△

△

△

△

△

みそ(滋賀県産)

6.4

</

○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・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いません。（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。）

5 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、アレルギー等をご確認ください。

令和8年10月26日(月)

①ごはん
②牛乳
③豚肉ときのこの塩こうじ焼き
④春雨の酢の物
⑤鶏肉のじゅんじゅん

炊

食品名

数量
g

卵

乳

小
え
あ
ま

か
さ
に
ば

そ
ば

花
生

く
る
み

炊

①米(精白米)

92.16

炊

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③豚もも肉(スライス)

70

△

△

ぶなしめじ(生)

6.4

まいたけ(生)

6.4

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

清酒

1.28

△

塩こうじ

4.224

△

△

△

△

△

三温糖

1.024

みりん(本みりん)

1.536

△

米油(炒焼用)

1.536

冷

④春雨 カット

6.4

にんじん(皮つき、生)

12.8

きゅうり(生)

19.2

酢

1.92

△

三温糖

1.92

淡口しょうゆ

1.92

●

煮

⑤鶏もも肉(皮つき、1.5cm角)

19.2

焼き豆腐

25.6

△

△

たまねぎ(生)

38.4

にんじん(皮つき、生)

25.6

はくさい(生)

51.2

つき赤こんにゃく

3.84

緑豆もやし(生)

25.6

青ねぎ(太い物)草津市産

3.84

かつお削り節(だし用)

1.28

清酒

1.28

△

三温糖

2.56

濃口しょうゆ

6.4

●

みりん(本みりん)

1.28

△

令和8年10月27日(火)

①ごはん
②飲むヨーグルト
③さんまのかば焼き
④れんこんのきんぴら
⑤玉川小栄養たっぷりみそ汁

炊

食品名

数量
g

卵

乳

小
え
あ
ま

か
さ
に
ば

そ
ば

花
生

く
る
み

炊

①米(精白米)

92.16

煮

②ジョア(プレーン)

125

●

焼

③(冷)さんま(開き)1/2カット・25g

50

△

△

清酒

3.84

△

米油(炒焼用)

2.56

生おろししょうが

0.1664

△

△

濃口しょうゆ

2.56

●

三温糖

1.28

みりん(本みりん)

1.28

△

清酒

1.28

△

でん粉(じゃがいも)

0.4

炒

④れんこん水煮(約3mmスライス)

12.8

にんじん(皮つき、生)

19.2

焼きちくわ(5mmカット)

12.8

△

△

△

ごま(いり)

1.28

濃口しょうゆ

3.2

●

三温糖

1.28

みりん(本みりん)

1.28

△

ごま油

0.64

煮

⑤豚もも肉(スライス)

10.24

△

△

油揚げ(冷・短冊切り)

6.4

たまねぎ(生)

19.2

にんじん(皮つき、生)

6.4

だいこん(根、皮つき、生)

25.6

ほうれんそう(生)

12.8

ぶなしめじ(生)

10.24

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10月28日(水)

①ごはん
②牛乳
③鶏肉のカレー揚げ
④赤こんにゃくのおかか煮
⑤のっぺい汁

炊

食品名

数量
g

卵

乳

小
え
あ
ま

か
さ
に
ば

そ
ば

花
生

く
る
み

炊

①米(精白米)

92.16

炊

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)

70

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

清酒

1.28

△

濃口しょうゆ

0.64

●

純カレー粉

0.384

△

△

△

△

△

食塩

0.256

こしょう

0.0128

△

△

△

でん粉(じゃがいも)

12.8

米油

6.4

煮

④角切り赤こんにゃく(1.5cm角)

32

たけのこ水煮

12.8

三温糖

1.92

濃口しょうゆ

2.56

●

みりん(本みりん)

1.28

△

花かつお

0.768

かつお削り節(だし用)

0.64

煮

⑤里芋(スライス)

12.8

にんじん(皮つき、生)

12.8

はくさい(生)

38.4

だいこん(根、皮つき、生)

25.6

かつお削り節(だし用)

3.2

だし用昆布

0.64

淡口しょうゆ

3.84

●

食塩

0.256

みりん(本みりん)

0.64

△

でん粉(じゃがいも)

1.024

令和8年10月29日(木)

①ごはん
②牛乳
③ちくわの米粉青花天ぷら
④はくさいのごまあえ
⑤豚肉とこんにゃくの煮物

炊

食品名

数量
g

卵

乳

小
え
あ
ま

か
さ
に
ば

そ
ば

花
生

く
る
み

炊

①米(精白米)

92.16

炊

②牛乳(飲用)

206

●

揚

③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)

50

△

△

△

青花粉

0.0768

上新粉(米粉)

6.4

米油

5.12

冷

④はくさい(生)

25.6

緑豆もやし(生)

19.2

にんじん(皮つき、生)

10.24

三温糖

0.64

淡口しょうゆ

2.56

●

白すりごま

1.28

煮

⑤豚もも肉(スライス)

25.6

△

△

洗いごぼう(乱切り)

19.2

にんじん(皮つき、生)

25.6

たけのこ水煮

19.2

(冷)里芋

19.2

厚揚げ(約10g)

32

角切りこんにゃく(1.5cm角)

25.6

(冷)さやいんげん

6.4

清酒

1.28

△

三温糖

2.56

濃口しょうゆ

6.4

●

みりん(本みりん)

1.28

△

かつお削り節(だし用)

1.536

ちくわの米粉青花天ぷら…
中学生 2本

令和8年10月30日(金)

①ごはん
②牛乳
③チキンの香草焼き
④ミートポテト
⑤米粉のABCマカロニスープ

炊

食品名

数量
g

卵

乳

小
え
あ
ま

か
さ
に
ば

そ
ば

花
生

く
る
み

炊

①米(精白米)

92.16

炊

②牛乳(飲用)

206

●

焼

③鶏もも肉(皮つき、2cm角)

64

食塩

0.256

こしょう

0.0128

△

△

△

△

ぶどう酒(白)

1.28

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

パセリ(乾)

0.064

△

△

△

△

米油(炒焼用)

2.56

煮

④牛もも肉ミンチ

12.8

△

△

△

じゃがいも(生)

38.4

たまねぎ(生)

25.6

トマトケチャップ(3kg入)

7.04

△

ウスターソース

3.84

△

△

△

△

△

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

三温糖

0.384

こしょう

0.0128

△

△

△

食塩

0.256

煮

⑤ベーコン(ショルダー・短冊切)

10.24

△

△

△

にんじん(皮つき、生)

12.8

だいこん(根、皮つき、生)

25.6

はくさい(生)

25.6

米粉マカロニ(アルファベット)

3.84

△

△

△

△

△

スープストック

1.92

△

△

△

△

△

食塩

0.384

こしょう

0.064

△

△

△

○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・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。）