



# 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5月4日(月)							令和8年5月5日(火)							令和8年5月6日(水)							令和8年5月7日(木)							令和8年5月8日(金)																					
みどりの日							こどもの日							振替休日							①麦入りごはん ②牛乳 ③鶏肉のガーリック焼き ④ごぼうサラダ ⑤ポークカレー							①ごはん ②ココア牛乳 ③ししゃものお茶米粉天ぷら ④赤こんにゃくとたけのこのおかか煮 ⑤五目汁																					
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	く	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	落	く
																														炊	①米(精白米)	80.384								炊	①米(精白米)	92.16							
																															おむぎ(米粒麦)滋賀県産	9.216			△														
																															②牛乳(飲用)	206			●						②牛乳(飲用)	206			●				
																															③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	68									③(冷)からふとししゃも	40			△	△	△		
																															(冷)生おろしにんにく	0.384			△	△	△	△			清酒	1.28			△				
																															濃口しょうゆ	1.92			●						食用茶葉(薄茶)	0.256							
																															みりん(本みりん)	1.28			△						上新粉(米粉)	7.68							
																															レモン果汁	0.64			△						米油	5.12							
																															米油(炒焼用)	1.28																	
																															冷	④ごぼう(ささがき)	25.6								煮	④たけのこ水煮	19.2						
																															(冷)とうもろこし	7.68									角切り赤こんにゃく(1.5cm角)	32							
																															ニンジン(皮つき、生)	8.96									三温糖	1.92							
																															ノンエッグマヨネーズ(1kg)	7.68			△	△	△		△		濃口しょうゆ	2.56			●				
																															食塩	0.0896									みりん(本みりん)	1.28							△
																															淡口しょうゆ	0.896			●						花かつお	0.768							
																															煮	⑤豚もも肉(スライス)	12.8			△	△	△			かつお削り節(だし用)	0.64							
																															たまねぎ(生)	38.4									煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	19.2						
																															にんじん(皮つき、生)	25.6									だいこん(根、皮つき、生)	25.6							
																															じゃがいも(生)	57.6									厚揚げ(約2g)	19.2							
																															(冷)グリーンピース	6.4									洗いごぼう	8.96							
																															白いんげん豆(ペースト)	6.4			△	△	△	△	△		にんじん(皮つき、生)	12.8							
																															(冷)生おろしにんにく	0.256			△	△	△	△	△		干しいたけ(干切り)	0.64							
																															スープストック	0.896			△	△	△	△	△		かつお削り節(だし用)	3.2							
																															カレールー(アレルギーフリー)	14.08									だし用昆布	0.448						△	△
																															カレールー中辛(アレルギーフリー)	1.28			△	△			△		濃口しょうゆ	3.84			●				
																															純カレー粉	0.256			△	△	△	△	△		食塩	0.384			●				
																															食塩	0.064									清酒	1.28							△
																															ウスターソース	2.56			△	△	△	△	△										
																															トマトケチャップ(3kg入)	3.84			△														
																															米油(炒焼用)	0.128																	

○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●・△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。)

ししゃものお茶米粉天ぷら…  
中学生 2尾

# 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5月11日(月)											令和8年5月12日(火)											令和8年5月13日(水)											令和8年5月14日(木)											令和8年5月15日(金)											
①ごはん ②飲むヨーグルト ③鶏肉の塩こうじから揚げ ④ひじきの煮物 ⑤草津第二小オリジナル栄養素たっぷりみそ汁											①ごはん ②牛乳 ③豚肉のしょうが焼き ④水菜と大根のゆかりあえ ⑤筑前煮											①ごはん ②牛乳 ③さわらの竜田揚げ ④はくさいのごまあえ ⑤切り干し大根のみそ汁											中体連											中体連											
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	に	そば	落	くる	
炊①米(精白米)	92.16										炊①米(精白米)	92.16											炊①米(精白米)	92.16																															
②③④⑤	125	●									②③④⑤	206	●										②③④⑤	206	●																														
揚③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	68										焼③豚もも肉(スライス)	57.6	△	△	△								揚③(冷)さわら切身	50	△	△	△																												
塩こうじ	3.84	△	△	△	△	△					たまねぎ(生)	19.2											生おろししょうが	0.384	△	△																													
(冷)生おろししょうが	0.256	△	△	△	△	△					生おろししょうが	0.328	△	△									清酒	1.28	△																														
生おろししょうが	0.256	△	△								清酒	2.56	△										濃口しょうゆ	3.2	●																														
清酒	1.28	△									濃口しょうゆ	3.2	●										でん粉(じゃがいも)	7.68																															
でん粉(じゃがいも)	10.24										米油(炒焼用)	1.92											米油	6.4																															
米油	6.4										冷④だいこん(根、皮つき、生)	51.2										冷④はくさい	25.6																																
煮④ひじき	2.304				△	△					きょうな(水菜)	12.8											こまつな(生)	25.6																															
さつま揚げ(カット)	12.8	△			△	△					食塩	0.256											にんじん(皮つき、生)	6.4																															
にんじん(皮つき、生)	6.4										ゆかり粉	0.256	△	△	△					△			濃口しょうゆ	2.304	●																														
(冷)さやいんげん	3.84										煮⑤鶏むね肉(皮つき、1.5cm角)	25.6											三温糖	0.64																															
三温糖	1.536										洗いごぼう(乱切り)	19.2											白すりごま	2.56																															
濃口しょうゆ	2.304	●									にんじん(皮つき、生)	19.2											煮⑤切り干し大根	4.48																															
みりん(本みりん)	0.64	△									(冷)里芋	25.6											油揚げ(冷・短冊切り)	12.8																															
米油(炒焼用)	0.64										たけのこ水煮	19.2											たまねぎ(生)	25.6																															
かつお削り節(だし用)	0.64										厚揚げ(約10g)	32											にんじん(皮つき、生)	12.8																															
煮⑤豆腐(冷・サイコロ)	12.8										干しいたけ(ホール)	0.64											えのきたけ(生)	12.8																															
豚もも肉(スライス)	10.24	△	△	△							角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6											乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△																										
にんじん(皮つき、生)	6.4										(冷)さやいんげん	6.4											煮干し(だし用)	3.2				△	△																										
たまねぎ(生)	12.8										かつお削り節(だし用)	1.024											みそ(滋賀県産)	6.4				△	△																										
だいこん(根、皮つき、生)	19.2										清酒	1.28				△							みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	△																									
じゃがいも(生)	12.8										三温糖	3.84																																											
乾燥わかめ(カット)	0.384				△	△					濃口しょうゆ	6.4				●																																							
湯葉(干し)	1.28										みりん(本みりん)	1.28				△																																							
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)のみ該当箇所にて●・△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。)



# 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5月25日(月)										令和8年5月26日(火)										令和8年5月27日(水)										令和8年5月28日(木)										令和8年5月29日(金)																																																																					
①ごはん ②牛乳 ③厚揚げの玉ねぎソースかけ ④小松菜ともやしのおかかあえ ⑤大根のそぼろ煮										①ごはん ②牛乳 ③鶏肉のマスタード焼き ④米粉マカロニサラダ ⑤ポトフ										①ごはん ②飲むヨーグルト(マスカット) ③さばのあまからだれ ④きゅうりと壬生菜のごま昆布あえ ⑤矢倉小オリジナル栄養満点のどん汁										①ごはん ②牛乳 ③ハンバーグと風きのごあんかけ ④にんじんとツナの炒め物 ⑤豆腐の赤だしみそ汁										①ごはん ②牛乳 ③たらの更紗揚げ ④味付けきゅうり ⑤鶏じゃが																																																																					
食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く	食品名	数量g	卵	乳	小	え	か	そ	ば	落	く																																																							
炊①米(精白米)	92.16										炊①米(精白米)	92.16										炊①米(精白米)	92.16										炊①米(精白米)	92.16										炊①米(精白米)	92.16																																																																
炊②牛乳(飲用)	206	●									炊②牛乳(飲用)	206	●										炊②飲むヨーグルト(マスカット)	125	●									炊②牛乳(飲用)	206	●									炊②牛乳(飲用)	206	●																																																														
揚③厚揚げ(約10g)	64										揚③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	68										揚③(冷)さば切身	50	△	△	△							揚③(冷)オールポークハンバーグ	80	△	△	△	△						揚③(冷)たら(皮なし、2cm角切)	57.6																																																																
米油	6.4										からし(粒入りマスタード)	1.92	△	△	△	△	△	△	△	△	△	清酒	1.28	△									米油(炒焼用)	0.64										生おろししょうが	0.1536	△	△								清酒	1.28	△									みりん(本みりん)	1.28										濃口しょうゆ	1.28										濃口しょうゆ	1.28										みりん(本みりん)	1.28									
冷④こまつな(生)	25.6										冷④米粉マカロニ(フジッリ)	5.12										冷④きゅうり(生)	32									冷④にんじん(皮つき、生)	25.6									炒④にんじん(皮つき、生)	25.6																																																																		
緑豆もやし(生)	32										きゅうり(生)	12.8										にんじん(皮つき、生)	12.8									まぐろ(油漬フレーク)レトルト	8.96	△	△								まぐろ(油漬フレーク)レトルト	16.64	△	△																																																															
にんじん(皮つき、生)	6.4										にんじん(皮つき、生)	8.96										食塩	0.192										(冷)とうもろこし	12.8										(冷)とうもろこし	12.8																																																																
三温糖	0.64										まぐろ(油漬フレーク)レトルト	8.96	△	△								食塩	0.192										青ピーマン(生)	6.4										青ピーマン(生)	6.4																																																																
淡口しょうゆ	2.304	●									ノンエッグマヨネーズ	10.24	△	△	△	△					△	ノンエッグマヨネーズ	10.24	△	△	△	△						花かつお	0.64										花かつお	0.64																																																																
花かつお	0.64										こしょう	0.0128	△	△	△							こしょう	0.0128	△	△	△							濃口しょうゆ	2.176			●							濃口しょうゆ	2.176			●																																																													
煮⑤だいこん(根、皮つき、生)	89.6										煮⑤豚もも肉(スライス)	19.2	△	△	△							煮⑤油揚げ(冷・短冊切り)	8.96										煮⑤豆腐(冷・サイコロ)	32																																																																											
にんじん(皮つき、生)	25.6										にんじん(皮つき、生)	25.6										豚もも肉(スライス)	12.8	△	△	△							油揚げ(冷・短冊切り)	8.96																																																																											
角切りこんにやく(1.5cm角)	25.6										たまねぎ(生)	19.2										キャベツ(生)	38.4										乾燥わかめ(カット)	0.64				△	△																																																																						
焼きちくわ(1cmカット)	12.8	△		△	△						じゃがいも(生)	57.6										えのきたけ(生)	8.96										だいにん(根、皮つき、生)	32																																																																											
(冷)さやいんげん	6.4										だいにん(根、皮つき、生)	38.4										にんじん(皮つき、生)	12.8										にんじん(皮つき、生)	6.4																																																																											
鶏むね肉(ミンチ)	25.6										グリーンアスパラガス(生)	6.4										みそ(滋賀県産)	6.4										みそ(滋賀県産)	6.4																																																																											
三温糖	4.48										(冷)とうもろこし	6.4										みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																						
濃口しょうゆ	5.12	●									スープストック	1.92	△	△	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△					みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△																																																																						
でん粉(じゃがいも)	0.64										食塩	0.64										煮干し(だし用)	3.2				△	△					煮干し(だし用)	3.2				△	△																																																																						

○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)のみ該当箇所にて●・△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。)