

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8月31日(月)							令和8年9月1日(火)							令和8年9月2日(水)							令和8年9月3日(木)							令和8年9月4日(金)								
①ごはん ②牛乳 ③鶏のチリソースがけ ④中華炒め ⑤はるさめとわかめのスープ							①ごはん ②牛乳 ③さばの塩焼き ④切干大根の煮物 ⑤豚汁							①ごはん ②牛乳 ③鶏のから揚げ ④きんぴらごぼう ⑤米粉麺入りすまし汁							①ごはん ②ココア牛乳 ③厚揚げの肉みそかけ ④味付けきゅうり ⑤五目すまし汁							①ごはん ②牛乳 ③近江牛コロッケ ④豚肉とごぼうのピリ辛炒め ⑤白菜のみそ汁								
食品名	数量 g	卵	乳	小麦 び	か に	落 花生 み	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 び	か に	落 花生 み	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 び	か に	落 花生 み	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 び	か に	落 花生 み	食品名	数量 g	卵	乳	小麦 び	か に	落 花生 み		
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							
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	●						
③鶏もも肉(皮つき、2cm角)	70.4						③(冷)さば切身	70						揚③鶏もも肉(皮つき、2.5cm角)	70.4						揚③厚揚げ(約10g)	64						炒④豚もも肉(スライス)	28.16	△	△					
清酒	1.408		△				食塩	0.384						(冷)生おろしにんにく	0.1408	△	△	△	△		米油	6.4						洗いごぼう	16.64							
生おろししょうが	0.1408		△	△			清酒	1.28		△				生おろししょうが	0.2816		△	△			鶏もも肉(ミンチ)	19.2						生おろししょうが	0.256		△	△				
(冷)生おろしにんにく	0.1408		△	△	△	△	米油(炒焼用)	1.024						濃口しょうゆ	2.816		●				白ねぎ(生)	2.56						みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△			
米油(炒焼用)	1.28						トマトケチャップ(3kg入)	7.04	△					清酒	1.408		△				三温糖	1.28						たれ	1.28							
三温糖	2.112						でん粉(じゃがいも)	0.4224						でん粉(じゃがいも)	11.264						生おろししょうが	0.384	△	△				みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△			
濃口しょうゆ	1.6896			●			④切り干し大根	5.12						④豚もも肉(ミンチ)	19.2		△				三温糖	1.28						みりん(本みりん)	1.92		△					
豆板醤(500g入)	0.1408						にんじん(皮つき、生)	6.4						洗いごぼう	17.92						清酒	0.64		△				でん粉(じゃがいも)	0.0896							
でん粉(じゃがいも)	0.4224						鶏もも肉(ミンチ)	15.36						青ピーマン(生)	3.84						濃口しょうゆ	2.56		●				みりん(本みりん)	0.64		△					
炒④豚もも肉(スライス)	15.36	△	△				かつお削り節(だし用)	0.64						つきこんにやく	12.8						米油(炒焼用)	0.64						濃口しょうゆ	2.56		●					
緑豆もやし(生)	23.04						三温糖	1.28						濃口しょうゆ	2.816		●				三温糖	1.024						ごま油	0.64							
チンゲンサイ(生)	19.2						みりん(本みりん)	0.64		△				米油	6.4						でん粉(じゃがいも)	0.0896						冷④きゅうり(生)	51.2							
にんじん(皮つき、生)	10.24						濃口しょうゆ	2.176		●				三温糖	1.024						濃口しょうゆ	2.56		●				濃口しょうゆ	2.56		●					
オイスターソース	2.816			△			煮⑤豚もも肉(スライス)	25.6	△	△				みりん(本みりん)	1.28		△				ごま油	0.64						煮⑤だいこん(根、皮つき、生)	19.2							
濃口しょうゆ	1.664			●			里芋(スライス)	19.2						焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	10.24	△		△	△		じゃがいも(生)	25.6						にんじん(皮つき、生)	12.8							
(冷)生おろしにんにく	0.128		△	△	△	△	ごぼう(ささがき)	10.24						えのきたけ(生)	10.24						にんじん(皮つき、生)	12.8						たまねぎ(生)	12.8							
食塩	0.064						にんじん(皮つき、生)	12.8						青ねぎ(細い物)草津市産	3.84						たまねぎ(生)	12.8						青ねぎ(細い物)草津市産	3.84							
こしょう	0.0128	△	△	△			だいこん(根、皮つき、生)	12.8						煮干し(だし用)	3.2			△	△		かつお削り節(だし用)	3.2						みそ(滋賀県産)	6.4	△	△	△	△			
米油(炒焼用)	0.64						青ねぎ(細い物)草津市産	3.84						みそ(国内産)	3.84	△	△	△	△	△	だし用昆布	0.448			△	△		淡口しょうゆ	3.84		●					
煮⑤春雨 カット	6.4						みそ(滋賀県産)	6.4						焼きかまぼこ(いちよう切、スライス)	10.24	△		△	△		食塩	0.384														
豆腐(冷・サイコロ)	25.6													えのきたけ(生)	10.24																					
にんじん(皮つき、生)	10.24													青ねぎ(細い物)草津市産	3.84																					
えのきたけ(生)	10.24													かつお削り節(だし用)	3.2																					
たまねぎ(生)	12.8													だし用昆布	0.448			△	△																	
乾燥わかめ(カット)	0.512													食塩	0.384																					
中華の素	1.92	△	△	△	△	△								淡口しょうゆ	3.84		●																			
淡口しょうゆ	2.56			●																																
食塩	0.256																																			
こしょう	0.0128	△	△	△																																

○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。)

3

●=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。）

○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。）

5

●=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
特定原材料のミニタコ、ミニンがあるもの

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。）

6 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9月28日(月)

①ごはん

②牛乳

③ちくわの米粉天ぷら

④豚肉のオイスターソース炒め

⑤沢煮椀

炊

①米(精白米)

92.16

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)

6.4

米油

6.4

炒

④豚もも肉(スライス)

30

△

△

たまねぎ(生)

25

(冷)さやいんげん

6.4

米油(炒焼用)

0.896

オイスターソース

2.944

△

(冷)生おろしにんにく

0.128

△

△

△

△

濃口しょうゆ

1.792

●

みりん(本みりん)

1.28

△

食塩

0.0256

こしょう

0.0128

△

△

△

<

○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。）