



# 2026年 4月 13日 月曜日

料理名／食品名	一人分量	アレルギー原因食物	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>[ご飯]</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>[照り焼きチキン]</b>					
(生)若鶏肉モモ50g	1.00 個	鶏肉			
(生)若鶏肉モモ60g	0.00 個				
食塩	0.40 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
にんにく(りん茎)	0.40 g				
生おろししょうが	0.40 g				
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
<b>【あえ物・洋No8】</b>					
<b>[マセドアンサラダ]</b>					
じゃがいも	15.00 g				
さつまいも(ダイスカット)	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチブロッコリー(国産)	15.00 g				
まぐろフレーク水煮	8.00 g	まぐろ			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	8.00 g	大豆			
砂糖(三温糖)	0.40 g				
粒入りマスタード	0.30 g	大豆 レモン			
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
A りんご酢	0.30 g	リンゴ			
<b>【汁物】</b>					
<b>[春野菜スープ]</b>					
チキンインナースキレス(スライス)5mm	8.00 g	鶏肉			
キャベツ	20.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
たけのこ水煮(短冊)	5.00 g				
国産きぬさや(冷凍)	5.00 g				
野菜ブイヨン	1.00 g				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
水	130.00 g				

※該当アレルゲンが使用されていない場合は、配膳前の確認のみ実施 確認①(        ) 確認②(        )

(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(2)給食前	給食センターからの対応食or家庭からの弁当を受け取った。		
(3)※配膳前	詳細献立表を見ながら、本人と教職員が対応を確認した。		
(4)配膳中	誤配食を防ぐため、最初に対応児童生徒の配膳をした。		
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

# 2026年 4月 14日 火曜日

料理名／食品名	一人分量	アレルギー原因食物	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
<b>【丼物・カレー等】</b>					
<b>[春色そばろ丼]</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
A 国産鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF	30.00 g	鶏肉			
生おろししょうが	1.00 g				
本みりん	1.00 g				
料理酒	1.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
にんじん	5.00 g				
スイートコーン(冷凍)	10.00 g				
ほうれんそう	25.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	0.20 g				
<b>【揚げ物・和No121】</b>					
<b>[ハートのコロッケ]</b>					
NEWハートのコロッケ50g	50.00 g	鶏肉 豚肉 小麦 大豆			
食油(なたね油又はひまわ)	3.00 g				
<b>【汁物・和No2】</b>					
<b>[豆腐のみそ汁]</b>					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉ねぎ	25.00 g				
ぶなしめじ(生)	7.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
国産カットわかめ	0.50 g				
ブレンドだしパック	3.00 g	いわし かつお			
A 麦みそ(やさか)	7.00 g	大豆			
水	140.00 g				

※該当アレルゲンが使用されていない場合は、配膳前の確認のみ実施 確認①(        ) 確認②(        )

(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(2)給食前	給食センターからの対応食or家庭からの弁当を受け取った。		
(3)※配膳前	詳細献立表を見ながら、本人と教職員が対応を確認した。		
(4)配膳中	誤配食を防ぐため、最初に対応児童生徒の配膳をした。		
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

# 2026年 4月 15日 水曜日

料理名／食品名	一人分量	アレルギー原因食物	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
<b>【変わり飯】</b>					
<b>[お祝いちらし寿司]</b>					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
炊き込み用合せ酢	12.50 g	小麦			
洗棒ごぼう	10.00 g				
レンコン水煮(イチョウ)	10.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.80 g				
菜の花(冷)	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
高野豆腐(細切)	3.00 g	大豆			
(生)鶏肉(手羽1cm角)	8.00 g	鶏肉			
なたね油(キャノーラ油)	0.80 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
本みりん	1.30 g				
食塩	0.15 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
水	2.00 g				
かつおだしの素	0.40 g	大豆 かつお			
<b>【焼物】</b>					
<b>[あじの塩麴焼き]</b>					
あじ切身 40g	1.00 個	あじ			
あじ切身 50g	0.00 個				
塩麴	7.00 g				
料理酒	1.50 g				
<b>【汁物・和No180】</b>					
<b>[お祝い汁]</b>					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
えのき茸	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
やさしい海の祝いなると	5.00 g	すけとうたら いとよりだい			
葉ねぎ	5.00 g				
だしパック	3.00 g	かつお			
出し昆布	1.00 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
食塩	0.50 g				
水	150.00 g				
<b>【菓子・寄物・洋No59】</b>					
<b>[豆乳プリンタル]</b>					
お米de国産豆乳プリンタル22g	1.00 個	大豆			

※該当アレルゲンが使用されていない場合は、配膳前の確認のみ実施		確認①(            )	確認②(            )
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(2)給食前	給食センターからの対応食or家庭からの弁当を受け取った。		
(3)※配膳前	詳細献立表を見ながら、本人と教職員が対応を確認した。		
(4)配膳中	誤配食を防ぐため、最初に対応児童生徒の配膳をした。		
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

# 2026年 4月 16日 木曜日

料理名／食品名	一人分量	アレルギー原因食物	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>[ご飯]</b>					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
<b>【炒め物・洋No24】</b>					
<b>[ポークチャップ]</b>					
豚こま切れ(ケンポロー)	50.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.50 g				
料理酒	0.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
玉ねぎ	20.00 g				
トマトケチャップ デリカコース	8.00 g				
ウスターソース(エクセレント)	1.50 g				
赤ワイン	1.00 g				
A しょうゆ	0.80 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	1.00 g				
でん粉	0.60 g				
<b>【あえ物・洋No4】</b>					
<b>[元気サラダ(改)]</b>					
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	20.00 g	きゅうり			
にんじん	5.00 g				
A チキンハム(短冊)	5.00 g	鶏肉			
らくらく昆布	0.30 g				
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
米酢	3.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.50 g				
砂糖(三温糖)	0.60 g				
食塩	0.30 g				
A しょうゆ	0.80 g	小麦 大豆			
花かつお削り節(骨ナシ)	0.60 g	かつお			
マドラスこしょう	0.02 g				
<b>【汁物・洋No2】</b>					
<b>[わかめスープ]</b>					
国産カットわかめ	0.50 g				
じゃがいも	20.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
緑豆太もやし(生)	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
野菜ブイヨン	1.50 g				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
水	120.00 g				

※該当アレルゲンが使用されていない場合は、配膳前の確認のみ実施

確認①(            ) 確認②(            )

(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(2)給食前	給食センターからの対応食or家庭からの弁当を受け取った。		
(3)※配膳前	詳細献立表を見ながら、本人と教職員が対応を確認した。		
(4)配膳中	誤配食を防ぐため、最初に対応児童生徒の配膳をした。		
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

# 2026年 4月 17日 金曜日

料理名／食品名	一人分量	アレルギー原因食物	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
<b>【変わり飯・和No1】</b>					
<b>[麦ご飯]</b>					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>[さばの塩からあげ]</b>					
氷温塩サバ切身 40g	1.00 個	さば			
氷温塩サバ切身 50g	0.00 個				
生おろししょうが	0.30 g				
にんにく(りん茎)	0.30 g				
中華だしの素	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
A ごま油(純)	0.30 g	ごま			
でん粉	2.00 g				
薄力小麦粉	6.00 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ)	3.00 g				
<b>【あえ物・和No14】</b>					
<b>[納豆和え(改)]</b>					
ほうれんそう	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
キャベツ	20.00 g				
A 挽きわり納豆	8.00 g	大豆			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
焼ききざみのり	0.40 g				
花かつお削り節(骨ナシ)	0.80 g	かつお			
<b>【汁物・和No54】</b>					
<b>[沢煮椀]</b>					
A 豚肉(モモスライス)	15.00 g	豚肉			
緑豆太もやし(生)	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのき茸	10.00 g				
洗棒ごぼう	10.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
だしパック	3.00 g	かつお			
A しょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
食塩	0.50 g				
マドラスこしょう	0.04 g				
水	145.00 g				

※該当アレルゲンが使用されていない場合は、配膳前の確認のみ実施 確認①(        ) 確認②(        )

(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(2)給食前	給食センターからの対応食or家庭からの弁当を受け取った。		
(3)※配膳前	詳細献立表を見ながら、本人と教職員が対応を確認した。		
(4)配膳中	誤配食を防ぐため、最初に対応児童生徒の配膳をした。		
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		



# 2026年 4月 21日 火曜日

料理名／食品名	一人分量	アレルギー原因食物	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
<b>【変わり飯・和No1】</b>					
<b>[麦ご飯]</b>					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>[鮭のタルタル焼き]</b>					
秋鮭切り身レッド50g	1.00 個	鮭			
秋鮭切り身レッド60g	0.00 個				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
プラントベースタルタルソース	8.00 g	大豆			
<b>【あえ物・和No24】</b>					
<b>[切り干し大根サラダ]</b>					
切干しだいこん	3.00 g				
にんじん	5.00 g				
きゅうり	20.00 g	きゅうり			
まぐろフレーク水煮	8.00 g	まぐろ			
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
米酢	3.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
Aしょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	0.50 g				
食塩	0.20 g				
Aごま油(純)	0.50 g	ごま			
<b>【汁物・洋No71】</b>					
<b>[ABCスープ]</b>					
Aベーコン(卵白なし)	7.00 g	豚肉			
Aだいたい全粒(国産大豆)	8.00 g	大豆			
じゃがいも	25.00 g				
玉ねぎ	30.00 g				
にんじん	8.00 g				
キャベツ	15.00 g				
トマトピューレ	10.00 g				
アルファベットマカロニ(乾)	5.00 g	小麦			
にんにく(りん茎)	0.40 g				
パセリ	1.00 g				
野菜ブイヨン	1.00 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
トマトケチャップ デリカユース	5.00 g				
赤ワイン	1.00 g				
水	90.00 g				

※該当アレルゲンが使用されていない場合は、配膳前の確認のみ実施      確認①(      )      確認②(      )

(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(2)給食前	給食センターからの対応食or家庭からの弁当を受け取った。		
(3)※配膳前	詳細献立表を見ながら、本人と教職員が対応を確認した。		
(4)配膳中	誤配食を防ぐため、最初に対応児童生徒の配膳をした。		
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		



# 2026年 4月 23日 木曜日

料理名／食品名	一人分量	アレルギー原因食物	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
<b>【丼物・カレー等・洋No45】</b>					
<b>[浜っ子カレー(最新版)]</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
さつま揚げ(赤天)	10.00 g	すけそうたら 小麦 大豆			
豚肉(もも角切り)ケンホロー	35.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.50 g				
生おろししょうが	0.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
じゃがいも	40.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
ソテー・ド・オニオン スライス	25.00 g				
にんじん	15.00 g				
冷トマト カット	8.00 g				
地養鳥ブイヨン	10.00 g	鶏肉			
ばとうだし	2.00 g	マトウダイエキス かつお			
野菜ブイヨン	1.00 g				
浜守の塩	0.20 g				
ウスターソース(エクセレント)	2.00 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
トマトケチャップ デリカユース	2.00 g				
リンゴソース	4.00 g	リンゴ			
はちみつ	1.50 g				
水	60.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	6.00 g				
薄力小麦粉	6.00 g	小麦			
カレー粉	1.30 g	カレー粉			
<b>【あえ物・洋No187】</b>					
<b>[ひじきサラダ(フレンチ)]</b>					
ひじきドライパック	5.00 g				
プチブロッコリー(国産)	15.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
スクール系かまぼこ(ほぐし)	5.00 g	たら かつお			
食塩	0.30 g				
米酢	3.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
砂糖(三温糖)	1.50 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
<b>【その他・洋No1】</b>					
<b>[青りんごゼリー]</b>					
青りんごゼリー	1.00 個	リンゴ			

※該当アレルゲンが使用されていない場合は、配膳前の確認のみ実施 確認①( ) 確認②( )

(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(2)給食前	給食センターからの対応食or家庭からの弁当を受け取った。		
(3)※配膳前	詳細献立表を見ながら、本人と教職員が対応を確認した。		
(4)配膳中	誤配食を防ぐため、最初に対応児童生徒の配膳をした。		
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

# 2026年 4月 24日 金曜日

料理名／食品名	一人分量	アレルギー原因食物	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
<b>【普通パン・和No27】</b>					
<b>[まあるいパン]</b>					
A まあるいパン 70g	1.00 個	小麦			
A まあるいパン 90g	0.00 個				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>[かつおカツ]</b>					
A 海のおかず国産かつおカツ40	1.00 個	かつお 小麦 大豆			
A 海のおかず国産かつおカツ60	0.00 個				
食油(なたね油又はひまわ)	4.00 g				
<b>【あえ物・洋No18】</b>					
<b>[青じそドレッシングサラダ]</b>					
プチブロッコリー(国産)	15.00 g				
キャベツ	15.00 g				
大根	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
花かつお削り節(骨ナシ)	0.40 g	かつお			
ソイル青じそ香味ドレッシング	6.00 g	小麦 大豆 かつお節エキス			
<b>【麺・洋No3】</b>					
<b>[スパゲティナポリタン]</b>					
スパゲティ(乾)	30.00 g	小麦			
A ベーコン(卵白なし)	10.00 g	豚肉			
玉ねぎ	35.00 g				
マッシュルーム(水煮)	5.00 g				
青ピーマン	5.00 g				
にんにく(りん茎)	0.30 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.20 g				
トマトケチャップ テリカユース	15.00 g				
ダイスカットトマト缶詰	8.00 g				
野菜ブイヨン	1.00 g				
食塩	0.15 g				
ゆで塩	1.80 g				

※該当アレルゲンが使用されていない場合は、配膳前の確認のみ実施

確認①( ) 確認②( )

(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(2)給食前	給食センターからの対応食or家庭からの弁当を受け取った。		
(3)※配膳前	詳細献立表を見ながら、本人と教職員が対応を確認した。		
(4)配膳中	誤配食を防ぐため、最初に対応児童生徒の配膳をした。		
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		





