

# 2026年 5月 1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No5】</b>					
<b>[ちらし寿司(改)]</b>					
水稲穀粒(精白米)	55.00 g				
炊き込み用合せ酢	10.40 g	小麦			
洗棒ごぼう	10.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.80 g				
きぬさや(冷凍)	5.00 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)	10.00 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	0.10 g				
Aしょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
水	2.00 g				
一食ちらしのり(s)0.3g	1.00 個				
<b>【焼物】</b>					
<b>[鯉のぼりハンバーグ]</b>					
A 鯉のぼり型ハンバーグ40g	1.00 個	大豆 鶏肉 豚肉			
A 鯉のぼり型ハンバーグ60g	0.00 個				
Aしょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	1.50 g				
本みりん	1.50 g				
水	2.00 g				
でん粉	0.20 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>[わかたけ汁]</b>					
国産カットわかめ	0.30 g				
玉ねぎ	20.00 g				
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
うす切り蒲鉾	8.00 g	魚肉			
たけのこ水煮(短冊)	8.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
水	120.00 g				
Aしょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
食塩	0.50 g				
料理酒	0.70 g				
だしパック	3.00 g	かつお			
出し昆布	1.00 g				
<b>【菓子・寄物・和No5】</b>					
<b>[柏もち]</b>					
A 柏もち(葉なし)40g	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 5月 7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>【普通パン・和No23】</b>					
<b>[ロールパン]</b>					
THすこやかロール45g	1.00 個	小麦			
THすこやかロール45g	0.00 個				
<b>【焼物・洋No83】</b>					
<b>[鶏肉のマーマレード焼き(改)]</b>					
(生)若鶏肉モモ50g	1.00 個	鶏肉			
(生)若鶏肉モモ60g	0.00 個				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
生おろししょうが	0.50 g				
マーマレード	6.00 g	いよかん なつみかん ゆず			
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
食塩	0.20 g				
<b>【あえ物・洋No91】</b>					
<b>[ポテトサラダ(きゅうり)]</b>					
じゃがいも	45.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチブロッコリー(冷凍)	8.00 g				
キャベツ	15.00 g				
A ロースハム短冊(JAS)	8.00 g	豚肉			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	7.00 g	大豆			
食塩	0.14 g				
荒挽きこしょう	0.01 g				
<b>【汁物・洋No15】</b>					
<b>[ミネストローネ]</b>					
(生)鶏肉(手羽1cm角)	10.00 g	鶏肉			
蒸し大豆	15.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
にんじん	8.00 g				
トマトピューレ	10.00 g				
シェルマカロニ(乾)	5.00 g	小麦			
セルリー	3.00 g				
パセリ	1.00 g				
野菜ブイヨン	0.80 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	120.00 g				

※該当アレルギー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 5月 8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・和No170】</b>					
<b>【うまいっ茶揚げ】</b>					
メルルーサ 40g	1.00 個	メルルーサ			
メルルーサ 50g	0.00 個				
食塩	0.20 g				
料理酒	1.00 g				
薄力小麦粉	9.00 g	小麦			
でん粉	3.00 g				
お茶粉末(抹茶)	0.30 g				
食油(なたね油又はひまわ)	5.00 g				
水	12.00 g				
<b>【炒め物・和No4】</b>					
<b>【きんぴらごぼう(改)】</b>					
島根県産牛肉細切	10.00 g	牛肉			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
切りごぼう	25.00 g				
にんじん	6.00 g				
つきこんにやく(黒)	8.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.50 g				
さやいんげんカット(冷凍)	5.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
料理酒	0.50 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A しょうゆ	2.50 g	小麦 大豆			
本みりん	1.00 g				
かつおだしの素	0.30 g	大豆 かつお			
水	5.00 g				
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【山菜のみそ汁】</b>					
山菜ミックス水煮(国産)	10.00 g				
厚揚げ	20.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
玉ねぎ	10.00 g				
小松菜	10.00 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	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 5月 12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>【米飯・和No1】</b>					
<b>【ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【焼物・和No1】</b>					
<b>【鮭のゆかり焼き】</b>					
秋鮭切り身レッド40g	1.00 個	鮭			
秋鮭切り身レッド50g	0.00 個				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	6.00 g	大豆			
ゆかり	0.50 g				
<b>【あえ物・和No17】</b>					
<b>【ほうれん草のごま和え】</b>					
ほうれんそう	20.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
いりごま(白)	2.00 g	ごま			
砂糖(三温糖)	0.30 g				
Aしょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
<b>【汁物】</b>					
<b>【きつねうどん】</b>					
A 油揚げ(カット)	25.00 g	大豆			
かつおだしの素	0.20 g	大豆 かつお			
砂糖(三温糖)	0.50 g				
Aしょうゆ	1.30 g	小麦 大豆			
水	5.00 g				
冷凍うどん	15.00 g	小麦			
干し椎茸カット 浜田産	0.30 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
水	80.00 g				
出し昆布	1.00 g				
だしパック	3.00 g	かつお			
砂糖(三温糖)	0.50 g				
本みりん	1.00 g				
食塩	0.50 g				
Aしょうゆ	1.50 g	小麦 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 5月 13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・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・中No44】</b>					
<b>【ヤムニョムチキン(改)】</b>					
(生)若鶏肉(モモ2cm角)	55.00 g	鶏肉			
薄力小麦粉	7.00 g	小麦			
でん粉	2.00 g				
食油(なたね油又はひまわ)	5.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
トマトケチャップ デリカユース	6.00 g				
A コチュジャン	1.00 g	大豆			
本みりん	1.50 g				
料理酒	1.50 g				
<b>【あえ物・中No15】</b>					
<b>【ひじきのナムル】</b>					
小松菜	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
キャベツ	15.00 g				
ひじきドライパック	5.00 g				
細切り蒲鉾	5.00 g	いとより すけとうだら			
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
米酢	1.50 g				
食塩	0.10 g				
<b>【汁物・中No22】</b>					
<b>【五目スープ(もやし)】</b>					
A 豚肉(モモスライス)	20.00 g	豚肉			
にんじん	5.00 g				
緑豆太もやし(生)	20.00 g				
玉ねぎ	30.00 g				
きくらげスライス(乾 旭)	0.30 g				
チンゲン菜	20.00 g				
チキンスープ	10.00 g	鶏肉			
中華だしの素	1.00 g				
食塩	0.50 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
水	110.00 g				

※該当アレルギー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 5月 14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)	70.00 g				
<b>【焼物・和No7】</b>					
<b>[さばの塩焼き(ノルウェー)]</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				
<b>【炒め物・和No9】</b>					
<b>[切り干し大根の炒め物]</b>					
切干しだいこん	5.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.50 g				
さつま揚げ(長天)	5.00 g	すけそうだら 小麦 大豆			
にんじん	8.00 g				
さやいんげんカット(冷凍)	8.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
かつおだしの素	0.50 g	大豆 かつお			
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A しょうゆ	1.70 g	小麦 大豆			
料理酒	0.50 g				
本みりん	1.00 g				
水	12.50 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				
にんじん	8.00 g				
小松菜	10.00 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 5月 15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No89】</b>					
<b>[ふきご飯]</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ふき(水煮)無着色	25.00 g				
A 国産鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF	20.00 g	鶏肉			
干し椎茸カット 浜田産	0.40 g				
にんじん	5.00 g				
生おろししょうが	1.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
本みりん	1.00 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
かつおだしの素	0.10 g	大豆 かつお			
<b>【揚げ物・和No110】</b>					
<b>[竹輪の磯辺天ぷら]</b>					
A 竹輪磯辺天ぷら30g	2.00 個	たら ぐち 大豆 小麦			
食油(なたね油又はひまわ)	5.00 g				
<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	0.03 g				
水	145.00 g				

※該当アレルギー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 5月 18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>【焼物】</b>					
<b>【さわらのしょうゆ漬け焼き】</b>					
本サワラ切身40g	1.00 個	さわら			
本サワラ切身50g	0.00 個				
砂糖(三温糖)	0.40 g				
A しょうゆ	3.10 g	小麦 大豆			
料理酒	0.80 g				
本みりん	0.80 g				
<b>【あえ物・和No9】</b>					
<b>【ごぼうサラダ(改)】</b>					
切りごぼう	20.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
本みりん	0.60 g				
にんじん	5.00 g				
A ロースハム短冊(JAS)	8.00 g	豚肉			
きゅうり	20.00 g	きゅうり			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	9.00 g	大豆			
食塩	0.10 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【新じゃがと鶏肉のみそ汁】</b>					
(生)鶏肉(手羽1cm角)	10.00 g	鶏肉			
たけのこ水煮(千切り)	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
国産カットわかめ	0.50 g				
きぬさや(冷凍)	7.00 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 5月 19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>【炒め物・中No37】</b>					
<b>【回鍋肉】</b>					
豚肉(肩スライス2×3)	40.00 g	豚肉			
料理酒	0.50 g				
A しょうゆ	0.50 g	小麦 大豆			
キャベツ	30.00 g				
たけのこ水煮(千切り)	10.00 g				
国産カレーピーマン(ミックス)	7.00 g				
小松菜	10.00 g				
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
にんにく(りん茎)	0.30 g				
A 赤味噌(やさか)	1.40 g	大豆			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
料理酒	0.70 g				
砂糖(三温糖)	0.70 g				
A テンメンジャン(小麦,大豆)	0.70 g	小麦 大豆 ごま			
トウバンジャン	0.10 g				
でん粉	0.40 g				
<b>【蒸し物・中No1】</b>					
<b>【蒸しシューマイ(小)】</b>					
スクールランチ米粉シューマイ17g	2.00 個	大豆 豚肉			
<b>【汁物・中No24】</b>					
<b>【にらともやしのスープ】</b>					
厚揚げ	20.00 g	大豆			
国産カットわかめ	0.50 g				
にら	5.00 g				
えのき茸	8.00 g				
緑豆太もやし(生)	15.00 g				
食塩	0.20 g				
A しょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
中華だしの素	0.70 g				
料理酒	0.70 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 5月 20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・和No28】</b>					
<b>【黒豆ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	69.00 g				
A 炒り黒大豆(ロースト)	6.00 g	大豆			
食塩	0.70 g				
料理酒	3.50 g				
<b>【揚げ物・和No57】</b>					
<b>【アジの香味フライ】</b>					
アジの香味フライ50g	1.00 個	あじ 小麦 ごま カレー粉			
食油(なたね油又はひまわ)	4.00 g				
<b>【あえ物・和No79】</b>					
<b>【小松菜の磯香和え】</b>					
小松菜	30.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A しょうゆ	2.50 g	小麦 大豆			
焼ききざみのり	0.70 g				
<b>【汁物・和No3】</b>					
<b>【かき玉汁】</b>					
A 卵	15.00 g	卵	●	<b>【すまし汁】</b>	
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆		卵を入れる前に	
玉ねぎ	30.00 g			取り分ける。	
えのき茸	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
出し昆布	1.00 g				
だしパック	3.00 g	かつお			
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
食塩	0.50 g				
でん粉	1.20 g				
水	140.00 g				

※該当アレルギー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 5月 21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)	70.00 g				
<b>【煮物・和No67】</b>					
<b>【いりどり 中(たけのこナシ)】</b>					
(生)若鶏肉(モモ2cm角)	25.00 g	鶏肉			
A しょうゆ	0.80 g	小麦 大豆			
料理酒	0.80 g				
本みりん	0.80 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
にんじん	10.00 g				
レンコン水煮(乱切)	15.00 g				
ねじりこんにゃく	10.00 g				
さやいんげんカット(冷凍)	5.00 g				
洗棒ごぼう	15.00 g				
厚揚げ	20.00 g	大豆			
かつおだしの素	0.50 g	大豆 かつお			
水	15.00 g				
料理酒	0.50 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A しょうゆ	2.40 g	小麦 大豆			
本みりん	1.00 g				
<b>【あえ物・和No56】</b>					
<b>【きゅうりの酢の物】</b>					
キャベツ	25.00 g				
きゅうり	25.00 g	きゅうり			
にんじん	5.00 g				
細切り蒲鉾	7.00 g	いとより すけそうだら			
A 油揚げ(カット)	3.00 g	大豆			
米酢	2.80 g				
砂糖(三温糖)	2.00 g				
食塩	0.22 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【お麩のみそ汁】</b>					
A おわら麩	3.00 g	小麦			
玉ねぎ	25.00 g				
ぶなしめじ(生)	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
小松菜	10.00 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 5月 22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>【米飯・和No1】</b>					
<b>【ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【揚げ物・洋No128】</b>					
<b>【うの花コロッケ】</b>					
A うの花コロッケ40g	1.00 個	小麦 大豆			
A うの花コロッケ50g	0.00 個				
食油(なたね油又はひまわ)	4.00 g				
<b>【あえ物・洋No13】</b>					
<b>【コールスローサラダ】</b>					
キャベツ	25.00 g				
きゅうり	10.00 g	きゅうり			
にんじん	5.00 g				
A ロースハム短冊(JAS)	8.00 g	豚肉			
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	8.00 g	大豆			
国産レモン果汁	1.00 g	レモン			
砂糖(三温糖)	0.30 g				
<b>【煮物・洋No19】</b>					
<b>【ポークビーンズ】</b>					
A 豚肉(モモスライス)	30.00 g	豚肉			
赤ワイン	2.00 g				
にんじん	15.00 g				
蒸し大豆	15.00 g	大豆			
玉ねぎ	40.00 g				
じゃがいも	40.00 g				
セルリー	3.00 g				
パセリ	1.00 g				
トマトケチャップ デリカユース	8.00 g				
マイルドデミグラスソース	5.00 g	小麦 鶏肉			
食塩	0.18 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
水	50.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
野菜ブイヨン	1.00 g				
トマトピューレ	3.00 g				

※該当アレルギー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 5月 25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・和No51】</b>					
<b>[鶏のからあげ]</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			
でん粉	2.00 g				
薄力小麦粉	7.00 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ)	5.00 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No200】</b>					
<b>[根菜汁]</b>					
厚揚げ	15.00 g	大豆			
さといも(冷凍乱切り)	25.00 g				
洗棒ごぼう	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのき茸	8.00 g				
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				

※該当アレルギー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 5月 26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>【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>【かつおの揚げ煮】</b>					
かつお角切り(スキンレス)	50.00 g	かつお			
でん粉	1.00 g				
薄力小麦粉	3.00 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ)	5.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
たけのこ水煮(短冊)	10.00 g				
しょうが	0.50 g				
A しょうゆ	2.50 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	2.00 g				
本みりん	2.00 g				
料理酒	5.00 g				
<b>【あえ物・和No5】</b>					
<b>【わかめの酢の物】</b>					
キャベツ	20.00 g				
プチブロッコリー(冷凍)	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
国産カットわかめ	0.80 g				
いりごま(白)	0.80 g	ごま			
米酢	3.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
<b>【煮物・和No7】</b>					
<b>【肉じゃが(汁)】</b>					
豚肉(肩スライス2×3)	20.00 g	豚肉			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
じゃがいも	70.00 g				
玉ねぎ	30.00 g				
にんじん	10.00 g				
つきこんにゃく(黒)	15.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.50 g				
グリーンピース(冷凍)	6.00 g				
砂糖(三温糖)	1.50 g				
料理酒	1.00 g				
A しょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
本みりん	2.00 g				
かつおだしの素	0.40 g	大豆 かつお			
水	8.00 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 5月 27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>【丼物・カレー等・中No13】</b>					
<b>【クッパ2】</b>					
水稻穀粒(精白米)	73.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	7.00 g				
A 卵	25.00 g	卵	●	<b>【卵なしクッパスープ】</b> 卵を入れる前に取り分ける。	
A 豚肉(モモスライス)	15.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.40 g				
生おろししょうが	0.20 g				
料理酒	1.00 g				
A ごま油(純)	0.60 g	ごま			
干し椎茸カット 浜田産	1.00 g				
白菜キムチ	8.00 g	大豆 小麦 りんご かつおエキス(さば節 かつお節)			
玉ねぎ	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
にら	5.00 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
中華だしの素	1.00 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
でん粉	0.70 g				
水	100.00 g				
<b>【焼物・中No9】</b>					
<b>【焼き目つき肉餃子】</b>					
焼き目付国産肉餃子 24g	2.00 個	小麦 大豆 鶏肉 豚肉			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ほうれん草の中華和え】</b>					
ほうれんそう	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
緑豆太もやし(生)	25.00 g				
チキンささみ水煮	8.00 g	鶏肉			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
米酢	1.40 g				
砂糖(三温糖)	0.30 g				
A ごま油(純)	0.80 g	ごま			
※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 <span style="float: right;">確認①(            ) 確認②(            )</span>					
(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 5月 28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)	70.00 g				
<b>【煮物・和No8】</b>					
<b>[肉信田煮]</b>					
肉入り信田50g	1.00 個	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 かつお節エキス			
肉入り信田60g	0.00 個				
水	55.00 g				
かつおだしの素	0.30 g	大豆 かつお			
砂糖(三温糖)	1.50 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
料理酒	1.00 g				
本みりん	1.50 g				
<b>【あえ物・和No1】</b>					
<b>[昆布野菜(ごま油)]</b>					
キャベツ	30.00 g				
大根	15.00 g				
にんじん	3.00 g				
きゅうり	8.00 g	きゅうり			
塩昆布(細切)	1.30 g	小麦 大豆			
A ごま油(純)	0.70 g	ごま			
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
<b>【汁物・和No19】</b>					
<b>[さつき汁]</b>					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
ぶなしめじ(生)	8.00 g				
玉ねぎ	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
きぬさや(冷凍)	8.00 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 5月 29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>【米飯・和No1】</b>					
<b>【ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【焼物・洋No113】</b>					
<b>【鮭の香草パン粉焼き】</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				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
食塩	0.40 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
料理酒	0.50 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	4.00 g	大豆			
A パン粉(乾燥)電極	0.50 g	小麦 大豆			
バジル(粉)	0.20 g				
<b>【炒め物・洋No25】</b>					
<b>【スナップエンドウとじゃが芋ソテー】</b>					
じゃがいも	20.00 g				
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
にんじん	5.00 g				
スナップえんどう	15.00 g				
A ベーコン(卵白なし)	8.00 g	豚肉			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
野菜ブイヨン	0.20 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【キャベツと肉団子のスープ】</b>					
玉ねぎ	15.00 g				
A 鶏肉団子(モモ肉・玉葱・青葱)	15.00 g	大豆 鶏肉			
キャベツ	15.00 g				
小松菜	10.00 g				
にんじん	7.00 g				
水	135.00 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				
A しょうゆ	0.50 g	小麦 大豆			

※該当アレルギー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。		