

# 2026年 6月 1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>【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>【煮物・和No9】</b>					
<b>[さばの味噌煮]</b>					
サバ味噌煮(真空)M50g	1.00 個	さば 大豆			
サバ味噌煮(真空)L70g	0.00 個				
<b>【あえ物・和No196】</b>					
<b>[ふるさと和え]</b>					
キャベツ	15.00 g				
小松菜	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
千切たくあん(大根塩押漬・	7.00 g				
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	5.00 g	たら かつお節エキス			
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
Aしょうゆ	0.30 g	小麦 大豆			
<b>【汁物・和No4】</b>					
<b>[みぞれ汁]</b>					
(生)若鶏肉(モモ1cm角)	20.00 g	鶏肉			
料理酒	0.50 g				
厚揚げ	20.00 g	大豆			
国産春雨	4.00 g				
にんじん	8.00 g				
大根	25.00 g				
えのき茸	8.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
ブレンドだしパック	3.00 g	いわし かつお			
しょうが	0.50 g				
Aしょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
食塩	0.18 g				
水	100.00 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 6月 2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No7】</b>					
<b>【梅ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
乾燥カリカリ梅	2.40 g				
<b>【焼物・和No86】</b>					
<b>【塩鮭】</b>					
A 銀鮭切身50g	1.00 個	鮭			
A 銀鮭切身60g	0.00 個				
食塩	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
<b>【煮物・和No3】</b>					
<b>【茎わかめのきんぴら(改)】</b>					
乾燥くきわかめ	1.80 g				
島根県産牛肉細切	15.00 g	牛肉			
つきこんにやく(黒)	6.00 g				
にんじん	6.00 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				
砂糖(三温糖)	1.20 g				
A しょうゆ	2.50 g	小麦 大豆			
本みりん	0.50 g				
かつおだしの素	0.30 g	かつお 大豆			
水	5.00 g				
<b>【汁物・和No16】</b>					
<b>【じゃが芋のみそ汁】</b>					
じゃがいも	25.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
キャベツ	7.00 g				
国産カットわかめ	0.50 g				
葉ねぎ	5.00 g				
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
ブレンドだしパック	3.00 g	いわし かつお			
A 米みそ(やさか)	7.00 g	大豆			
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 6月 3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>【米飯・和No1】</b>					
<b>【ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【焼物・洋No10】</b>					
<b>【オニオンソースハンバーグ】</b>					
国産豆腐のハンバーグ50g	1.00 個	大豆 鶏肉 豚肉			
国産豆腐のハンバーグ60g	0.00 個				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
ソテー・ド・オニオン スライス	6.00 g				
本みりん	2.00 g				
料理酒	2.00 g				
Aしょうゆ	1.70 g	小麦 大豆			
水	3.00 g				
でん粉	0.30 g				
<b>【あえ物・洋No6】</b>					
<b>【マカロニサラダ】</b>					
マカロニ(乾)	5.00 g	小麦			
まぐろフレーク水煮	8.00 g	まぐろ			
きゅうり	15.00 g	きゅうり			
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
プラントベースタルタルソース	4.00 g	大豆 ピクルス			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	4.00 g	大豆			
Aりんご酢	1.00 g	リンゴ			
マドラスこしょう	0.01 g				
食塩	0.10 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
<b>【汁物・洋No109】</b>					
<b>【麦のスープ】</b>					
A ベーコン(卵白なし)	8.00 g	豚肉			
大根	20.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
セルリー	6.00 g				
えのき茸	8.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	3.00 g				
パセリ	1.00 g				
チキンスープ	3.00 g	鶏肉			
野菜ブイヨン	1.00 g				
白ワイン	2.00 g				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
水	120.00 g				
<b>【菓子・寄物・洋No13】</b>					
<b>【プリン】</b>					
A ベストプリン(卵乳大豆不使用)	1.00 個				

※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 6月 4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>					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【煮物】</b>					
<b>【筑前煮】</b>					
(生)若鶏肉(モモ2cm角)	30.00 g	鶏肉			
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
本みりん	1.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.80 g				
にんじん	10.00 g				
たけのこ水煮(乱切)	12.00 g				
レンコン水煮(乱切)	12.00 g				
洗棒ごぼう	12.00 g				
ねじりこんにゃく	12.00 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)	1.00 g				
水	15.00 g				
砂糖(三温糖)	1.50 g				
A しょうゆ	3.80 g	小麦 大豆			
本みりん	1.20 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【かき揚げ】</b>					
さつまいも(ダイスカット)	15.00 g				
玉ねぎ	10.00 g				
冷凍竹輪 輪切5mmスライス	10.00 g	たい あじ たら 魚醤 かつお			
薄力小麦粉	10.00 g	小麦			
でん粉	3.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
食塩	0.10 g				
水	16.25 g				
食油(なたね油又はひまわ)	4.00 g				
<b>【汁物・和No32】</b>					
<b>【かみかみみそ汁】</b>					
切干しだいこん	4.00 g				
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ(生)	10.00 g				
国産カットわかめ	0.50 g				
A 油揚げ(カット)	3.00 g	大豆			
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			
葉ねぎ	5.00 g				
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 6月 5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>					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【炒め物・中No12】</b>					
<b>【チャプチェ(改)】</b>					
島根県産牛肉細切	35.00 g	牛肉			
生おろししょうが	0.30 g				
にんにく(りん茎)	0.20 g				
砂糖(三温糖)	0.60 g				
A しょうゆ	0.60 g	小麦 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
たけのこ水煮(短冊)	10.00 g				
にんじん	7.00 g				
マロニー(5cmカット)	5.00 g				
白菜キムチ	10.00 g	大豆 小麦 リンゴ かつおエキス(かつお節さば節)			
にら	7.00 g				
A しょうゆ	0.90 g	小麦 大豆			
料理酒	0.70 g				
A ごま油(純)	0.30 g	ごま			
<b>【焼物・中No4】</b>					
<b>【焼き餃子】</b>					
A スクールランチ餃子(島根県豚肉16)	2.00 個	小麦 大豆 豚肉			
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
<b>【汁物・中No82】</b>					
<b>【おこげのスープ】</b>					
A 豚肉(モモスライス)	15.00 g	豚肉			
キャベツ	15.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
きくらげスライス(乾 旭)	0.40 g				
トウモロコシ	8.00 g				
中華だしの素	1.50 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
食塩	0.30 g				
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
水	110.00 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
でん粉	1.00 g				
おこげC40 6g	1.00 袋				

※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 6月 8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・和No93】</b>					
<b>【鶏肉の薬味ソースかけ】</b>					
(生)若鶏肉モモ60g	1.00 個	鶏肉			
(生)若鶏肉モモ70g	0.00 個				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
青じそ(葉、生)大葉	0.50 g				
生おろししょうが	0.40 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
米酢	2.00 g				
本みりん	2.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
<b>【あえ物・和No11】</b>					
<b>【オクラの納豆和え】</b>					
国産冷凍オクラスライス	10.00 g	おくら			
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 挽きわり納豆	10.00 g	大豆			
A しょうゆ	2.50 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	0.20 g				
焼きささみのり	0.80 g				
花かつお削り節(骨ナシ)	0.30 g	かつお			
<b>【汁物】</b>					
<b>【まごわやさしいみそ汁】</b>					
さつまいも	25.00 g				
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
えのき茸	8.00 g				
にんじん	7.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
国産カットわかめ	0.30 g				
練りごま(白)	0.30 g	ごま			
葉ねぎ	5.00 g				
A 白花豆&白いんげん豆ペースト	10.00 g				
ブレンドだしパック	3.00 g	いわし かつお			
A 米みそ(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 6月 9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>【揚げ物・洋No142】</b>					
<b>【マヒマヒフライ】</b>					
シイラ切身50g(スキルス)	1.00 個	しいら			
シイラ切身60g(スキルス)	0.00 個				
食塩	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
にんにく(りん茎)	0.20 g				
生おろししょうが	0.10 g				
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
本みりん	0.50 g				
薄力小麦粉	4.00 g	小麦			
水	3.00 g				
A パン粉(乾燥)電極	6.00 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ)	5.00 g				
<b>【あえ物・洋No19】</b>					
<b>【梅ドレッシングサラダ】</b>					
キャベツ	8.00 g				
大根	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
きゅうり	10.00 g	きゅうり			
スイートコーン(冷凍)	7.00 g				
A 梅肉ペースト紀州	3.00 g				
はちみつ	2.30 g				
米酢	1.30 g				
A しょうゆ	0.70 g	小麦 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
花かつお削り節(骨ナシ)	0.60 g	かつお			
<b>【汁物・洋No89】</b>					
<b>【モロヘイヤスープ】</b>					
厚揚げ	20.00 g	大豆			
トマト	15.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
A ベーコン(卵白なし)	5.00 g	豚肉			
モロヘイヤ(冷凍)	10.00 g				
野菜ブイヨン	1.00 g				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.01 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 6月 10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・洋No45】</b>					
<b>【浜っ子カレー(最新版)】</b>					
水稲穀粒(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)ケンポロー	35.00 g	豚肉			
こんにく(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ignon 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	まとうだいエキス かつおエキス			
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	2.50 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・和No18】</b>					
<b>【福神漬け和え】</b>					
キャベツ	30.00 g				
きゅうり	15.00 g	きゅうり			
にんじん	5.00 g				
A しょうゆ	0.80 g	小麦 大豆			
A 国産原料福神漬	8.00 g	小麦 大豆 なす きゅうり			
<b>【果物・和No4】</b>					
<b>【果物(冷凍みかん)】</b>					
冷凍みかん(S又はM)	1.00 個	みかん			

※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 6月 11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>【揚げ物・和No141】</b>					
<b>【すずきのレモンソースかけ】</b>					
すずき切り身 50g	1.00 個	すずき			
すずき切り身 60g	0.00 個				
薄力小麦粉	3.00 g	小麦			
でん粉	1.00 g				
食油(なたね油又はひまわ)	4.00 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	1.60 g				
国産レモン果汁	0.80 g	レモン			
米酢	0.80 g				
本みりん	0.80 g				
<b>【炒め物・和No66】</b>					
<b>【炒り豆腐(小)】</b>					
(生)鶏肉(手羽1cm角)	10.00 g	鶏肉			
じゃがいも	10.00 g				
玉ねぎ	10.00 g				
にんじん	4.00 g				
洗棒ごぼう	8.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.50 g				
A 国産むきえだまめ(冷凍)	5.00 g	大豆			
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	0.80 g				
本みりん	0.50 g				
料理酒	0.50 g				
かつおだしの素	0.30 g	大豆 かつお			
食塩	0.10 g				
水	3.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
<b>【汁物・和No21】</b>					
<b>【青さのみそ汁】</b>					
A おわら麩	3.00 g	小麦			
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
大根	15.00 g				
乾燥あおさ	0.60 g				
葉ねぎ	5.00 g				
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
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	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 6月 12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>					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【焼物・洋No78】</b>					
<b>【鮭のハニーマスタード焼き】</b>					
秋鮭切り身レッド50g	1.00 個	さけ			
秋鮭切り身レッド60g	0.00 個				
食塩	0.05 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
料理酒	0.80 g				
にんにく(りん茎)	0.30 g				
粒入りマスタード	1.50 g	大豆 レモン			
はちみつ	1.00 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	6.00 g	大豆			
Aしょうゆ	0.40 g	小麦 大豆			
<b>【あえ物・洋No166】</b>					
<b>【あじさいサラダ】</b>					
キャベツ	18.00 g				
紫キャベツ	4.00 g				
きゅうり	13.00 g	きゅうり			
星型チーズ(白)	2.50 g	乳			
チキンささみ水煮	5.00 g	鶏肉			
にんじん	5.00 g				
ノンオイルドレッシングクリーミーフレンチ	8.00 g	レモン			
<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 だいず全粒(国産大豆)	8.00 g	大豆			
じゃがいも	25.00 g				
玉ねぎ	25.00 g				
にんじん	8.00 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 デリカコース	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 6月 15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>[さばの香味焼き]</b>					
真さばの切身50g	1.00 個	さば			
真さばの切身60g	0.00 個				
砂糖(三温糖)	0.40 g				
こんにくりにん茎)	0.30 g				
A ごま油(純)	0.80 g	ごま			
A しょうゆ	3.20 g	小麦 大豆			
本みりん	0.80 g				
料理酒	0.80 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>[キャベツのこりこり和え]</b>					
キャベツ	20.00 g				
小松菜	20.00 g				
きゅうり	3.00 g	きゅうり			
きくらげスライス(乾 旭)	0.20 g				
A ボンレスハム(短冊)	5.00 g	豚肉			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>[茄子のみそ汁]</b>					
なす	10.00 g	なす			
かぼちゃ	10.00 g				
水煮竹の子短冊(島根県産)	5.00 g				
厚揚げ	25.00 g	大豆			
玉ねぎ	15.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
ブレンドだしパック	3.00 g	いわし かつお			
A 米みそ(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 6月 16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>【炒め物】</b>					
<b>[豚肉とアスパラのハーブキューツ]</b>					
豚こま切れ(ケンホロー)	45.00 g	豚肉			
生おろししょうが	0.50 g				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
砂糖(三温糖)	0.20 g				
料理酒	0.50 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
カットアスパラガス(斜めスライス)	10.00 g				
A 米みそ(やさか)	2.00 g	大豆			
砂糖(三温糖)	0.30 g				
料理酒	0.50 g				
本みりん	1.00 g				
食塩	0.10 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
リンゴソース	3.00 g	リンゴ			
<b>【あえ物・洋No195】</b>					
<b>[かぼちゃサラダ]</b>					
キャベツ	25.00 g				
かぼちゃ	15.00 g				
A ボンレスハム(短冊)	8.00 g	豚肉			
きゅうり	3.00 g	きゅうり			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	8.00 g	大豆			
砂糖(三温糖)	0.30 g				
米酢	1.00 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
食塩	0.10 g				
<b>【汁物・洋No18】</b>					
<b>[トマトスープ]</b>					
A ベーコン(卵白なし)ケンボ	7.00 g	豚肉			
厚揚げ	15.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
トマト	15.00 g				
きくらげスライス(乾 旭)	0.30 g				
小松菜	10.00 g				
野菜ブイヨン	1.00 g				
食塩	0.30 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
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 6月 17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No10】</b>					
<b>【ビビンバ2】</b>					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
豚ミンチ肉(ケンポロー)	35.00 g	豚肉			
干し椎茸カット 浜田産	1.00 g				
水煮竹の子短冊(島根県産)	6.00 g				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
本みりん	1.50 g				
料理酒	1.00 g				
砂糖(三温糖)	1.50 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
A 麦みそ(やさか)	2.00 g	大豆			
A コチュジャン	0.30 g	大豆			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ナムル】</b>					
ほうれんそう	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
A 錦糸卵	15.00 g	卵 小麦 大豆	●	<b>【卵なし和え物】</b> 錦糸卵を入れる前に取り分ける。	
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【中華スープ】</b>					
厚揚げ	25.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
A ベーコン(卵白なし)ケンポ	10.00 g	豚肉			
きくらげスライス(乾 旭)	0.50 g				
葉ねぎ	8.00 g				
中華だしの素	1.00 g				
食塩	0.25 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
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 6月 18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>					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【焼物・和No66】</b>					
<b>【丸ごとあじ塩焼き】</b>					
真アジ(丸)100g浜田	1.00 個	あじ			
食塩	0.60 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ほうれん草のお浸し】</b>					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	25.00 g				
A 油揚げ(カット)	3.00 g	大豆			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
<b>【汁物・和No37】</b>					
<b>【豚汁】</b>					
豚こま切れ(ケンポロー)	15.00 g	豚肉			
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
水煮竹の子短冊(島根県産)	8.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.50 g				
葉ねぎ	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	135.00 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 6月 19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】</b>					
<b>[バトウのホワレゆずの香りと共]</b>					
バトウ切り身40g	1.00 個	ばとう			
バトウ切り身50g	0.00 個				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
白ワイン	1.00 g				
米粉	2.50 g				
食油(なたね油又はひまわ)	2.50 g				
Aしょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	1.60 g				
ゆず(果汁)100%	0.80 g	ゆず			
米酢	0.80 g				
本みりん	0.80 g				
<b>【炒め物】</b>					
<b>[浜っ子野菜のガーリックソテー]</b>					
豚こま切れ(ケンポロー)	15.00 g	豚肉			
キャベツ	20.00 g				
きくらげスライス(乾 旭)	0.50 g				
玉ねぎ	15.00 g				
小松菜	20.00 g				
にんにく(りん茎)	0.70 g				
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	0.50 g				
Aしょうゆ	0.50 g	小麦 大豆			
<b>【汁物】</b>					
<b>[ラタトゥイユ風スープ]</b>					
厚揚げ	15.00 g	大豆			
A ベーコン(卵白なし)ケンポ	10.00 g	豚肉			
かぼちゃ	10.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
トマト	20.00 g				
なす	15.00 g	なす			
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 テリカユース	5.00 g				
赤ワイン	1.00 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 6月 22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>【変わり飯・和No1】</b>					
<b>[麦ご飯]</b>					
水稲穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>[ポニョのハムラーメン]</b>					
荒挽きポロアステーキ50g	1.00 個	鶏肉 豚肉			
荒挽きポロアステーキ60g	0.00 個				
A 学給ラーメン(国産小麦)	15.00 g	小麦			
A 豚肉(モモスライス)	20.00 g	豚肉			
キャベツ	20.00 g				
玉ねぎ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 味付メンマ	5.00 g	小麦 大豆 ごま			
きくらげスライス(乾 旭)	0.50 g				
葉ねぎ	5.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
A 清湯スープ缶	6.50 g	鶏肉 豚肉 かつおエキス			
食塩	0.15 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
水	80.00 g				
<b>【あえ物・洋No35】</b>					
<b>[枝豆サラダ]</b>					
切干したいこん	3.00 g				
きゅうり	15.00 g	きゅうり			
にんじん	5.00 g				
チキンささみ水煮	5.00 g	鶏肉			
らくらく昆布	0.30 g				
A 国産むきえだまめ(冷凍)	5.00 g	大豆			
米酢	3.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.30 g				
砂糖(三温糖)	0.50 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)	0.50 g	かつお			
マドラスこしょう	0.02 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 6月 23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>[あなごの磯辺天ぷら]</b>					
あなご開き切身40g～50g	1.00 個	あなご			
薄力小麦粉	9.00 g	小麦			
でん粉	3.00 g				
青のり	0.20 g				
食塩	0.20 g				
水	16.00 g				
食油(なたね油又はひまわ)	4.00 g				
<b>【あえ物・和No39】</b>					
<b>[いんげんのごま味噌和え]</b>					
チキンささみ水煮	10.00 g	鶏肉			
キャベツ	20.00 g				
さやいんげんカット(冷凍)	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
A 米みそ(やさか)	3.00 g	大豆			
砂糖(三温糖)	2.00 g				
米酢	2.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
<b>【汁物】</b>					
<b>[ねぎと梅のさっぱり汁]</b>					
A 鶏肉団子(モモ肉・玉葱・青葱)	25.00 g	大豆 鶏肉			
A 油揚げ(カット)	3.00 g	大豆			
白ねぎ	15.00 g				
えのき茸	8.00 g				
洗棒ごぼう	4.00 g				
大根	6.00 g				
にんじん	5.00 g				
梅肉ペースト	4.00 g				
しょうが	0.40 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
食塩	0.40 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				
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 6月 24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>【米飯・和No1】</b>					
<b>【ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
<b>【炒め物・中No64】</b>					
<b>【テンカルピ】</b>					
豚肉モモ 生姜焼き5×5 3mm	30.00 g	豚肉			
生おろししょうが	0.30 g				
にんにく(りん茎)	0.20 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
料理酒	1.20 g				
砂糖(三温糖)	0.30 g				
にんじん	5.00 g				
キャベツ	20.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
にら	8.00 g				
トッポギ(2cmカット)	16.00 g				
白菜キムチ	6.00 g	大豆 小麦 リンゴ かつおエキス(かつお節 さば節)			
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
料理酒	0.60 g				
砂糖(三温糖)	0.30 g				
A コチュジャン	0.15 g	大豆			
マドラスこしょう	0.02 g				
でん粉	0.30 g				
<b>【蒸し物・中No9】</b>					
<b>【米粉シューマイ(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No36】</b>					
<b>【もずくスープ】</b>					
厚揚げ	20.00 g	大豆			
塩抜きもずく	15.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
中華だしの素	1.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
食塩	0.30 g				
水	135.00 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 6月 25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>【変わり飯】</b>					
<b>[たかなご飯]</b>					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g				
<b>【焼物・和No102】</b>					
<b>[さわらの梅マヨガーリック焼(改)]</b>					
本サワラ切身50g	1.00 個	さわら			
本サワラ切身60g	0.00 個				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
梅肉ペースト	3.00 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	6.00 g	大豆			
<b>【炒め物・和No71】</b>					
<b>[高菜の炒め煮]</b>					
A 豚肉(モモスライス)	20.00 g	豚肉			
刻み高菜(給食用)	10.00 g				
高野豆腐(細切)	2.00 g	大豆			
たけのこ水煮(短冊)	6.00 g				
にんじん	6.00 g				
かつおだしの素	0.20 g	大豆 かつお			
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A しょうゆ	0.80 g	小麦 大豆			
A ごま油(純)	0.60 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>[夏先取りみそ汁]</b>					
厚揚げ	15.00 g	大豆			
かぼちゃ カット	20.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
なす	8.00 g	なす			
トマト	8.00 g				
にら	5.00 g				
ブレンドだしパック	3.00 g	いわし かつお			
A 米みそ(やさか)	7.00 g	大豆			
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 6月 26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・和No191】</b>					
<b>[あじの五色揚げ]</b>					
あじ切身 50g	1.00 個	あじ			
あじ切身(スキンレス)60g	0.00 個				
薄力小麦粉	6.00 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	8.00 g				
A 国産むきえだまめ(冷凍)	4.00 g	大豆			
スイートコーン(冷凍)	4.00 g				
赤ピーマン	5.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
トマトケチャップ テリカユース	8.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	0.60 g				
料理酒	1.00 g				
<b>【あえ物・和No1】</b>					
<b>[昆布野菜(ごま油)]</b>					
キャベツ	25.00 g				
緑豆太もやし(生)	15.00 g				
きゅうり	20.00 g	きゅうり			
塩昆布(細切)	0.20 g	小麦 大豆			
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
<b>【汁物】</b>					
<b>[緑黄色野菜みそ汁]</b>					
かぼちゃ カット	20.00 g				
小松菜	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
厚揚げ	15.00 g	大豆			
国産冷凍オクラスライス	8.00 g	おくら			
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	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 6月 29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>【普通パン・洋No4】</b>					
<b>[ナン]</b>					
ナン 70g	1.00 個	小麦			
ナン 100g	0.00 個				
<b>【丼物・カレー等・洋No36】</b>					
<b>[キーマカレー]</b>					
豚ミンチ肉(ケンホロー)	35.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
カレー粉	0.50 g	カレー粉			
玉ねぎ	50.00 g				
にんじん	20.00 g				
蒸しひき割り大豆	10.00 g	大豆			
トマトピューレ	30.00 g				
永谷園カレールウ	13.00 g	カレー粉			
ウスターソース(エクセレント)	2.00 g				
トマトケチャップ デリカユース	3.00 g				
白ワイン	1.00 g				
水	40.00 g				
<b>【揚げ物・洋No12】</b>					
<b>[メンチカツ]</b>					
キャベツメンチカツ 50g	1.00 個	鶏肉 大豆 豚肉			
キャベツメンチカツ 70g	0.00 個				
<b>【あえ物・洋No85】</b>					
<b>[さわやかサラダ]</b>					
チキンささみ水煮	15.00 g	鶏肉			
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	15.00 g	きゅうり			
にんじん	5.00 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
米酢	2.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.40 g				
砂糖(三温糖)	0.30 g				
ゆず(果汁)100%	0.80 g	ゆず			

※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 6月 30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>[かつおの甘辛煮]</b>					
かつお角切り(スキルス)	30.00 g	かつお			
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
しょうが	0.50 g				
料理酒	1.80 g				
でん粉	1.00 g				
薄力小麦粉	3.00 g	小麦			
高野豆腐でん粉付き	25.00 g	小麦 大豆			
食油(なたね油又はひまわ)	4.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
A 国産むきえだまめ(冷凍)	5.00 g	大豆			
A しょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	3.00 g				
本みりん	3.00 g				
料理酒	2.00 g				
水	8.00 g				
<b>【あえ物・和No145】</b>					
<b>[キャベツのゆかり和え]</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				
スクール糸かまぼこ(ほぐし)	8.00 g	たら かつお節エキス			
ゆかり	0.50 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	7.00 g	大豆			
<b>【汁物・和No25】</b>					
<b>[なめこのみそ汁]</b>					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
なめこ(冷凍)	10.00 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。	