

2026年 7月 1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
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【焼物・和No31】					
【とりのしそ味噌焼き】					
(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				
A 白味噌(やさか)	4.00 g	大豆			
青じそ(葉、生)大葉	0.50 g				
本みりん	2.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
【炒め物・和No4】					
【きんぴらごぼう(改)】					
島根県産牛肉細切	10.00 g	牛肉			
切りごぼう	25.00 g				
にんじん	6.00 g				
つきこんにゃく(黒)	8.00 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				
料理酒	0.50 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
いりごま(白)	2.00 g	ごま			
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	かつお 大豆			
水	5.00 g				
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
【汁物】					
【ゆばのすまし汁】					
カットゆば	15.00 g	大豆			
えのき茸(2cmカット)	10.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
葉ねぎ	5.00 g				
だしパック	2.50 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				

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7月 2日 木曜日

[illegible]

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7月 3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
【麦ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g				
【煮物・和No96】					
【塩肉じゃが】					
豚肩ロース(スライス)	30.00 g	豚肉			
じゃがいも(角切り)	50.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
白こんにゃく(糸)	20.00 g				
国産グリーンピース(冷凍)	5.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
食塩	0.40 g				
料理酒	2.00 g				
かつおだしの素	0.40 g	かつお 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
水	6.00 g				
【あえ物・和No5】					
【わかめの酢の物】					
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				
国産カットわかめ	0.50 g				
まぐろフレーク水煮	8.00 g	まぐろ			
米酢	3.00 g				
砂糖(三温糖)	1.80 g				
食塩	0.30 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
【汁物・和No18】					
【厚揚げのみそ汁】					
厚揚げ	25.00 g	大豆			
にんじん	10.00 g				
えのき茸(2cmカット)	8.00 g				
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 麦みそ(やさか)	7.00 g	大豆			
水	120.00 g				
【果物・和No14】					
【冷凍パイ】					
ベビーパイ(2枚入り)	1.00 個	パイナップル	×	給食センターの 対応はありません。	

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7月 6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
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【揚げ物】					
【しいらのラビョットソースかけ】					
シイラ切身50g(スキンレス)	1.00 個	しいら			
シイラ切身60g(スキンレス)	0.00 個				
料理酒	1.00 g				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
薄力小麦粉	6.00 g	小麦			
でん粉	3.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	5.00 g				
きゅうり(5mmタイス)	5.00 g	きゅうり			
冷トマト カット	5.00 g				
玉ねぎ	5.00 g				
刻みらっきょう	2.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	4.00 g				
米酢	1.50 g				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
でん粉	0.40 g				
【あえ物】					
【モロヘイヤとオクラのあえ】					
国産冷凍オクラスライス	10.00 g	おくら			
モロヘイヤ(冷凍)	20.00 g				
味付あかもく	5.00 g	大豆 小麦 いわし その他の魚			
キャベツ	15.00 g				
スクール系かまぼこ(ほぐし)	8.00 g	たら かつお節エキス			
A しょうゆ	2.00 g				
ゆかり	0.30 g	小麦 大豆			
【汁物】					
【芋もちみそ汁】					
ひとくちいももち	20.00 g	小麦			
玉ねぎ	20.00 g				
えのき茸(2cmカット)	8.00 g				
にんじん	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			
A 米みそ(やさか)	6.50 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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7月 7日 火曜日

[illegible]

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7月 8日 水曜日

[illegible]

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7月 9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
[照り焼きドック]					
A コッペパン 70g	1.00 個	小麦			
A コッペパン 90g	0.00 個				
【焼物・洋No90】					
[ステーキドック]					
A ステーキドック50g	1.00 個	小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉			
A しょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	2.00 g				
本みりん	2.00 g				
水	2.00 g				
でん粉	0.40 g				
【炒め物・洋No1】					
[野菜ソテー]					
スイートコーン(冷凍)	10.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
小松菜	10.00 g				
カットスッキーニ(いちょう)	20.00 g				
カット赤ピーマン(千切り)	5.00 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				
中華だしの素	0.50 g				
【主食併用麺・和No1】					
[冷やし中華]					
A 冷凍焼きそば用中華麺	45.00 g	小麦			
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
いりごま(白)	0.80 g	ごま			
きゅうり	20.00 g	きゅうり			
にんじん	5.00 g				
干し椎茸カット 浜田産	0.80 g				
砂糖(三温糖)	0.80 g				
A しょうゆ	0.60 g	小麦 大豆			
緑豆太もやし(生)	20.00 g				
国産鶏ささみフレーク	20.00 g	鶏肉			
一食冷やし中華スープ 30g	1.00 個	小麦 大豆 ごま レモン			

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7月 10日 金曜日

[illegible]

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7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
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【炒め物・和No47】					
[豚肉の生姜焼き]					
豚肩ロース 生姜焼き5×5 3mm	55.00 g	豚肉			
食塩	0.08 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
しょうが	1.00 g				
料理酒	2.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
砂糖(三温糖)	1.20 g				
A しょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
本みりん	2.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
でん粉	1.00 g				
【あえ物・中No57】					
[和風ポテトサラダ]					
じゃがいも(3cmダイス)	25.00 g				
キャベツ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
国産鶏ささみフレーク	8.00 g	鶏肉			
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
A 国産むきえだまめ(冷凍)	5.00 g	大豆			
千切たくあん(大根塩押漬・	5.00 g				
塩昆布(細切)	1.00 g	小麦 大豆			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	7.00 g	大豆			
食塩	0.10 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
【汁物】					
[とうふのみそ汁]					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
ぶなしめじ(生)	10.00 g				
にんじん	5.00 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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7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
【ウナギ飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
A うなぎ(かば焼き)刻み	30.00 g	うなぎ 小麦 大豆			
洗棒ごぼう	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
高野豆腐(細切)	2.50 g	大豆			
国産きぬさや(冷凍)	5.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
料理酒	1.50 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
本みりん	1.00 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
水	3.00 g				
【あえ物・和No184】					
【はるさめの酢の物2】					
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
きゅうり	15.00 g	きゅうり			
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
国産春雨	3.00 g				
A ロースハム短冊(JAS)	8.00 g	豚肉			
食塩	0.22 g				
砂糖(三温糖)	2.00 g				
米酢	2.80 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
【汁物・和No141】					
【生麴のすまし汁】					
A 天然色素てまり麴 小	20.00 g	小麦			
A 油揚げ(カット)	5.00 g	大豆			
玉ねぎ	15.00 g				
ぶなしめじ(生)	10.00 g				
葉ねぎ	5.00 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	2.50 g	かつお			
出し昆布	1.00 g				
水	130.00 g				
【菓子・寄物】					
【わらび餅】					
わらび餅30g	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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7月 15日 水曜日

[illegible]

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7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
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【炒め物・洋No16】					
[サイコロステーキ]					
島根和牛角切り2cm	55.00 g	牛肉			
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
赤ワイン	1.50 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんにく(りん茎)	1.00 g				
Aしょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
【あえ物・洋No92】					
[海藻サラダ(胡瓜)]					
海藻ミックス	1.00 g				
にんじん	5.00 g				
きゅうり	25.00 g	きゅうり			
プチブロッコリー(国産)	10.00 g				
米酢	2.80 g				
砂糖(三温糖)	0.70 g				
食塩	0.22 g				
Aしょうゆ	0.50 g	小麦 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
【汁物・洋No74】					
[野菜たっぷりスープ]					
(生)若鶏肉(モモ1cm角)	15.00 g	鶏肉			
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
じゃがいも(短冊)	25.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
セルリー	8.00 g				
えのき茸(2cmカット)	10.00 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				

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 7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
【中華丼(麦ご飯)】					
水稻穀粒(精白米)	62.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.00 g				
豚肩ロース(スライス)	25.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
A むきえびL	20.00 g	えび			
白菜	20.00 g				
チンゲン菜	15.00 g				
水煮竹の子短冊(島根県産)	10.00 g				
さくらげスライス(乾 旭)	0.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
地養鳥ブイヨン	4.00 g	鶏肉			
中華だしの素	1.20 g				
水	10.00 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
でん粉	1.50 g				
【あえ物】					
【きゅうりのピリ辛ナムル】					
きゅうり	25.00 g	きゅうり			
にんじん	5.00 g				
緑豆太もやし(生)	25.00 g				
白菜キムチ	4.00 g	大豆 小麦 りんご かつおエキス(かつお節 さば節)			
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
食塩	0.24 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
【汁物・中No36】					
【もずくスープ】					
塩抜きもずく	15.00 g				
厚揚げ	30.00 g	大豆			
えのき茸(2cmカット)	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
レタス	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
中華だしの素	0.80 g				
水	110.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
食塩	0.50 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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		