

2026年 10月 1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
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【焼物・洋No69】					
【ハンバーグおろしボン酢かけ】					
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				
大根	6.00 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
A しょうゆ	0.40 g	小麦 大豆			
本みりん	2.00 g				
味付ボン酢	4.00 g	小麦 大豆 かぼす だいだい かつお			
【あえ物・和No1】					
【昆布野菜】					
キャベツ	20.00 g				
緑豆太もやし(生)	15.00 g				
ブチブロッコリー(国産)	10.00 g				
国産鶏ささみフレーク	10.00 g	鶏肉			
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			
【汁物】					
【お麴のみそ汁】					
A おわら苳	3.00 g	小麦			
A 油揚げ(カット)	4.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
なめこ(冷凍)	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 米みそ(やさか)	7.00 g	大豆			
水	130.00 g				
【菓子・寄物・和No31】					
【プチたい焼き】					
A プチたい焼き 30g	1.00 個	小麦			
※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					
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①()	確認②()
(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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 2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
【変わり飯・和No12】					
【わかめご飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
炊き込みワカメ(減塩)	2.40 g	かつお			
【揚げ物】					
【しいらフライ】					
しいら切身50g(スキンレス)	1.00 個	しいら			
しいら切身60g(スキンレス)	0.00 個				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
にんにく(りん茎)	0.20 g				
生おろししょうが	0.10 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	5.00 g	大豆			
A パン粉(乾燥)	6.00 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ)	5.00 g				
【あえ物・洋No156】					
【ごぼうサラダ】					
切りごぼう	20.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
本みりん	1.00 g				
にんじん	5.00 g				
まぐろフレーク水煮	10.00 g	まぐろ			
小松菜	15.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
米酢	3.00 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
【汁物・洋No50】					
【コンソメスープ】					
A ベーコン(卵白なし)ケンボ	8.00 g	豚肉			
じゃがいも(短冊)	30.00 g				
キャベツ	10.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
パセリ	1.00 g				
地養鳥ブイヨン	5.00 g	鶏肉			
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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 5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
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【揚げ物・和No144】					
【鶏肉のらっきょう南蛮漬け】					
(生)若鶏肉モモ60g	1.00 個	鶏肉			
(生)若鶏肉モモ70g	0.00 個				
料理酒	0.60 g				
食塩	0.12 g				
でん粉	3.40 g				
薄力小麦粉	6.00 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ	6.00 g				
食塩	0.24 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
刻みらっきょう	8.00 g	大豆			
米酢	2.00 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	1.50 g				
水	5.00 g				
でん粉	0.20 g				
【あえ物・和No8】					
【磯香和え】					
小松菜	25.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A しょうゆ	2.30 g	小麦 大豆			
素干し風焼きのり	0.30 g				
【汁物・和No31】					
【実だくさんみそ汁】					
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
大根	20.00 g				
じゃがいも(角切り)	20.00 g				
洗棒ごぼう	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ(カット)	6.00 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				
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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 6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
【変わり飯・和No13】					
[栗ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	60.00 g				
生むき栗	20.00 g				
食塩	0.60 g				
料理酒	2.00 g				
【焼物・和No100】					
[鮭の柚庵焼き]					
A 銀鮭切身50g	1.00 個	鮭			
A 銀鮭切身60g	0.00 個				
食塩	0.10 g				
料理酒	1.00 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
冷凍刻み生ゆず	1.50 g	ゆず			
本みりん	1.50 g				
ゆず(果汁)100%	1.50 g	ゆず			
砂糖(三温糖)	2.00 g				
水	1.50 g				
でん粉	0.30 g				
【煮物・和No44】					
[五目豆]					
ダイスこんにゃく1cm角	8.00 g				
レンコン水煮(イチョウ)	7.00 g				
A だいず全粒(国産大豆)	20.00 g	大豆			
角切昆布(10mm×20mm)	2.00 g				
にんじん	10.00 g				
さやいんげんカット(冷凍)	3.00 g				
水	20.00 g				
かつおだしの素	0.80 g	かつお 大豆			
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A しょうゆ	1.40 g	小麦 大豆			
【汁物・和No54】					
[沢煮碗]					
A 豚肉(モモスライス)	25.00 g	豚肉			
緑豆太もやし(生)	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのき茸(2cmカット)	8.00 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	0.05 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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 7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
【丼物・カレー等・和No1】					
[三色丼・三色丼の具]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
A 国産鶏肉(ムネ肉シンチ)IQF	35.00 g	鶏肉			
しょうが	0.40 g				
本みりん	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A しょうゆ	1.20 g	小麦 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
にんじん	8.00 g				
A いりたまご(真空)	10.00 g	小麦 卵 大豆			
ほうれんそう	30.00 g				
A しょうゆ	1.70 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	0.20 g				
【揚げ物・中No5】					
[大学いも]					
さつまいも(乱切り)	60.00 g				
薄力小麦粉	3.00 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ	2.50 g				
砂糖(三温糖)	3.00 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
本みりん	4.00 g				
水あめ(酵素糖化)	5.00 g				
いりごま(黒)	1.00 g	ごま			
水	3.00 g				
【汁物・和No100】					
[ゆばのすまし汁]					
カットゆば	10.00 g	大豆			
えのき茸(2cmカット)	10.00 g				
玉ねぎ	10.00 g				
うす切り蒲鉾	5.00 g	いとより すけそうだら			
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
みつば	2.00 g				
水	120.00 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
食塩	0.50 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				
※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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 8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
【米飯・和No6】					
[玄米入りご飯]					
水稻穀粒(精白米)	67.00 g				
ぷちっとモチ玄米	7.50 g				
【炒め物・和No35】					
[豚肉の香味炒め]					
豚 肉(真空)ケンポー	50.00 g	豚肉			
玉ねぎ	15.00 g				
カット赤ピーマン(千切り)	3.00 g				
カット黄ピーマン(千切り)	3.00 g				
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
砂糖(三温糖)	1.00 g				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
生おろししょうが	0.50 g				
でん粉	0.80 g				
料理酒	1.50 g				
A しょうゆ	2.50 g	小麦 大豆			
【あえ物・和No13】					
[キャベツの甘酢和え]					
キャベツ	30.00 g				
きゅうり	8.00 g	きゅうり			
にんじん	3.00 g				
細切り蒲鉾	8.00 g	いとより すけそうだら			
A 油揚げ(カット)	3.00 g	大豆			
食塩	0.25 g				
砂糖(三温糖)	1.30 g				
米酢	3.50 g				
A しょうゆ	0.80 g	小麦 大豆			
【汁物・和No97】					
[じゃがいものみそ汁]					
じゃがいも(角切り)	25.00 g				
ぶなしめじ(カット)	8.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 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 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					
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①()	確認②()
(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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 9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
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【揚げ物・和No47】					
[レバーで元気]					
A カットレバーミニ澱粉付	15.00 g	鶏肉			
(生)若鶏肉(モモ2cm角)	35.00 g	鶏肉			
薄力小麦粉	4.00 g	小麦			
でん粉	2.00 g				
食油(なたね油又はひまわ	3.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
米酢	2.00 g				
トマトケチャップ デリカユース	8.00 g				
ウスターソース(エクセレント)	1.00 g				
砂糖(三温糖)	2.50 g				
しょうが	0.50 g				
水	10.00 g				
【あえ物】					
[にんじんサラダ]					
にんじん	25.00 g				
緑豆太もやし(生)	10.00 g				
ブチブロッコリー(国産)	10.00 g				
まぐろフレーク水煮	8.00 g	まぐろ			
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
砂糖(三温糖)	0.80 g				
米酢	2.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	2.50 g				
【汁物】					
[さつまいもの豆乳ポタージュ]					
島根県産やさいもペースト	30.00 g				
さつまいも	10.00 g				
玉ねぎ	40.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ベーコン(卵白なし)ケンボ	10.00 g	豚肉			
パセリ	1.00 g				
シチューフレーク	8.00 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
水	90.00 g				
A 豆乳	20.00 g	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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 13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
【普通パン・和No28】					
[ホットドッグ・コッペパン]					
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No81】					
[ポークフランク]					
A 無添加ポークフランクロング50g	1.00 個	豚肉			
A 無添加ポークフランクロング60g	0.00 個				
なたね油(キャノーラ油)	0.30 g				
【あえ物】					
[キャベツサラダ]					
キャベツ	40.00 g				
にんじん	5.00 g				
きゅうり	10.00 g	きゅうり			
食塩	0.15 g				
米酢	3.00 g				
荒挽きこしょう	0.01 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
【汁物・洋No11】					
[ラビオリトマトスープ]					
(生)若鶏肉(モモ1.5cm角)	10.00 g	鶏肉			
玉ねぎ	10.00 g				
にんにく(りん茎)	0.10 g				
セロリ(スライスカット)	3.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.80 g				
ラビオリ(プレーン)	20.00 g	小麦 豚肉			
ソテー・ド・オニオン スライス	8.00 g				
A たいず全粒(国産大豆)	10.00 g	大豆			
冷トマト カット	10.00 g				
パセリ	1.00 g				
野菜ブイヨン	1.00 g				
赤ワイン	1.00 g				
食塩	0.10 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 10月 14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
【丼物・カレー等・洋No45】					
[浜っ子カレー・浜っ子カレーうどん]					
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)ケンボロー	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(角切り)	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	まどうだいエキス 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			
【あえ物・和No18】					
[福神漬け和え]					
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			
【果物・和No8】					
[果物(みかん)]					
みかん	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					
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		確認①()	確認②()	
(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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 15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
【変わり飯・和No1】					
【麦ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g	大麦			
【焼物・和No37】					
【さばのねぎみそ焼き】					
真さばの切身50g	1.00 個	さば			
真さばの切身60g	0.00 個				
にんにく(りん茎)	0.30 g				
生おろししょうが	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
食塩	0.10 g				
葉ねぎ小口切り(3mmスライス)	3.00 g				
料理酒	2.00 g				
A 米みそ(やさか)	2.30 g	大豆			
A しょうゆ	1.30 g	小麦 大豆			
本みりん	2.00 g				
水	2.00 g				
でん粉	0.30 g				
【あえ物・和No17】					
【ほうれん草のごま和え】					
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			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
【汁物・和No40】					
【けんちん汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
にんじん	8.00 g				
さといも(生)カット	30.00 g				
洗棒ごぼう	8.00 g				
つきこんにゃく(黒)	8.00 g				
乾椎茸日本産3mmスライス	0.50 g				
白ねぎ	10.00 g				
水	120.00 g				
かつおだしの素	0.80 g	かつお 大豆			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
食塩	0.20 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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 16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
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【揚げ物・洋No14】					
[ささみチーズフライ]					
ササミフライチーズ入り60g	1.00 個	小麦 乳 大豆 鶏肉			
食油(なたね油又はひまわ)	5.00 g				
【あえ物】					
[ゆずフレンチサラダ]					
キャベツ	15.00 g				
ほうれんそう	20.00 g				
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
にんじん	5.00 g				
まぐろフレーク水煮	8.00 g	まぐろ			
米酢	1.50 g				
ゆず(果汁)100%	1.50 g	ゆず			
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
【汁物・洋No118】					
[ABCコンソメスープ]					
A ベーコン(卵白なし)ケンボ	9.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.30 g				
A だいず全粒(国産大豆)	8.00 g	大豆			
アルファベットマカロニ(乾)	4.50 g	小麦			
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのき茸(2cmカット)	8.00 g				
パセリ	0.80 g				
野菜ブイヨン	1.20 g				
食塩	0.30 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
水	135.00 g				
【菓子・寄物・和No21】					
[青りんごゼリー]					
青りんご風ゼリー60g	1.00 個	りんご			
※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					
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①()	確認②()
(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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 19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
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【揚げ物】					
[揚げだし豆腐のそぼろあんかけ]					
揚げ豆腐40g	1.00 個	大豆			
揚げ豆腐60g	0.00 個				
食油(なたね油又はひまわ	4.00 g				
にんじん	3.00 g				
A 国産鶏肉(ムネ肉シンチ)IQF	10.00 g	鶏肉			
かつおだしの素	0.30 g	かつお 大豆			
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
本みりん	2.00 g				
しょうが	0.30 g				
水	12.00 g				
でん粉	0.80 g				
【あえ物】					
[切り干し大根の酢の物]					
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			
国産カットわかめ	0.50 g				
スイートコーン(冷凍)	5.00 g				
食塩	0.20 g				
いりごま(白)	1.50 g	ごま			
砂糖(三温糖)	2.10 g				
米酢	3.20 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
なたね油(キャノーラ油)	0.70 g				
A ごま油(純)	0.40 g	ごま			
【汁物・和No25】					
[なめこのみそ汁]					
玉ねぎ	25.00 g				
さといも(生)カット	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
なめこ(冷凍)	8.00 g				
A 油揚げ(カット)	5.00 g	大豆			
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	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 10月 20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
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【炒め物・洋No22】					
[牛肉の赤ワインソース炒め]					
島根県産牛肉ミックス	60.00 g	牛肉			
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
玉ねぎ	20.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
トマトケチャップ デリカユース	10.00 g				
ウスターソース(エクセレント)	2.00 g				
赤ワイン	3.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
【あえ物・洋No199】					
[スイートポテトサラダ]					
さつまいも(ダイスカット)	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチブロッコリー(国産)	15.00 g				
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			
食塩	0.10 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
砂糖(三温糖)	0.40 g				
米酢	0.30 g				
【汁物】					
[キャベツのスープ]					
A ベーコン(卵白なし)ケンボ	8.00 g	豚肉			
厚揚げ	10.00 g	大豆			
マッシュルーム(水煮)	8.00 g				
キャベツ	20.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
パセリ	1.00 g				
地養鳥ブイヨン	5.00 g	鶏肉			
野菜ブイヨン	1.50 g				
食塩	0.40 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。				

2026年 10月 21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
【丼物・カレー等・中No13】					
[クッパ・クッパスープ]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
A 卵	25.00 g	卵			
A 島根牛肉ミックス2cm×3cm×5	15.00 g	牛肉			
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			
乾椎茸日本産3mmスライス	1.00 g				
白菜キムチ	10.00 g	大豆 小麦 りんご さば かつおエキス			
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	1.20 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	80.00 g				
【焼物・中No9】					
[焼き目つきぎょうざ]					
焼き目付国産肉餃子 24g	2.00 個	小麦 大豆 鶏肉 豚肉			
【あえ物・中No26】					
[海藻サラダ]					
海藻ミックス	0.80 g				
ブチブロッコリー(国産)	15.00 g				
大根	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
まぐろフレーク水煮	10.00 g	まぐろ			
米酢	3.20 g				
A しょうゆ	0.80 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	1.00 g				
食塩	0.24 g				
A ごま油(純)	0.40 g	ごま			
マドラスこしょう	0.02 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 10月 22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
【変わり飯・和No1】					
【麦ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g	大麦			
【焼物・和No86】					
【塩鮭】					
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				
【炒め物・和No8】					
【ひじきの炒め煮】					
さつま揚げ(長天)	10.00 g	すけそうだら 小麦 大豆			
芽ひじき	2.00 g				
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)	1.00 g				
砂糖(三温糖)	1.80 g				
料理酒	0.80 g				
A しょうゆ	2.20 g	小麦 大豆			
本みりん	1.50 g				
かつおだしの素	0.32 g	かつお 大豆			
水	10.00 g				
【汁物】					
【秋の味覚豚汁】					
豚こま切れ(ケンポー)	15.00 g	豚肉			
さつまいも	20.00 g				
白菜	15.00 g				
洗棒ごぼう	8.00 g				
レンコン水煮(イチョウ)	5.00 g				
にんじん	5.00 g				
つきこんにゃく(黒)	8.00 g				
A 天然色素もみじ麩スライス	10.00 g	小麦			
葉ねぎ	4.00 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				
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				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 10月 23日 金曜日

[illegible]

2026年 10月 26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
【丼物・カレー等・和No27】					
[さんまご飯・さんまご飯の具]					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g	大麦			
さんま小口切(粉付き)	50.00 g	さんま			
食油(なたね油又はひまわ)	3.00 g				
洗棒ごぼう	10.00 g				
高野豆腐(細切)	3.00 g	大豆			
A 国産むきえだまめ(冷凍)	8.00 g	大豆			
砂糖(三温糖)	2.50 g				
A しょうゆ	4.00 g	小麦 大豆			
本みりん	2.00 g				
水	5.00 g				
しょうが	0.50 g				
一食ちらしのり(s)0.3g	1.00 個				
【あえ物・和No162】					
[小松菜のおひたし]					
小松菜	25.00 g				
切干しだいこん	2.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
花かつお削り節(骨ナシ)	0.80 g	かつお			
A しょうゆ	1.20 g	小麦 大豆			
【汁物・和No23】					
[豆腐のすまし汁]					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
乾椎茸日本産3mmスライス	0.30 g				
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
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 10月 27日 火曜日

[illegible]

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 10月 28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				
【揚げ物・和No51】					
【鶏のから揚げ】					
(生)若鶏肉モモ60g	1.00 個	鶏肉			
(生)若鶏肉モモ70g	0.00 個				
食塩	0.48 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
料理酒	1.20 g				
にんにく(りん茎)	0.48 g				
生おろししょうが	0.48 g				
A ごま油(純)	1.20 g	ごま			
でん粉	2.40 g				
薄力小麦粉	8.40 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ	6.00 g				
【あえ物】					
【ほうれん草の和え物】					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	3.00 g				
緑豆太もやし(生)	10.00 g				
砂糖(三温糖)	0.20 g				
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
いりごま(白)	0.70 g	ごま			
【汁物・和No3】					
【かきたま汁】					
A 卵	15.00 g	卵			
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
玉ねぎ	30.00 g				
えのき茸(2cmカット)	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 10月 29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
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【炒め物・和No70】					
【芙蓉ボークのしょうが焼き】					
豚肉もも生姜焼き用(ケンボ)	50.00 g	豚肉			
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
しょうが	1.20 g				
料理酒	2.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
砂糖(三温糖)	1.50 g				
A しょうゆ	3.50 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	0.80 g				
【あえ物・和No22】					
【柿なます】					
大根	35.00 g				
干しがきスライス	4.00 g	柿			
砂糖(三温糖)	1.30 g				
米酢	2.00 g				
食塩	0.20 g				
【汁物・和No89】					
【さつま汁】					
(生)若鶏肉(モモ1cm角)	10.00 g	鶏肉			
さつまいも	15.00 g				
レンコン水煮(イチヨウ)	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
洗棒ごぼう	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)	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。				

#REF!

#REF!

#REF!

2026年 10月 30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
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
【揚げ物・洋No11】					
[かぼちゃサンドフライ]					
かぼちゃ挽肉サンドフライ40g	1.00 個	小麦 大豆 豚肉 リンゴ			
かぼちゃ挽肉サンドフライ60g	0.00 個				
食油(なたね油又はひまわ	3.00 g				
【あえ物・洋No4】					
[元気サラダ]					
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				
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	3.00 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				
【汁物・洋No74】					
[野菜たっぷりスープ]					
(生)鶏肉(手羽1cm角)	15.00 g	鶏肉			
にんにく(りん茎)	0.80 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
セロリ(スライスカット)	3.00 g				
えのき茸(2cmカット)	10.00 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				
【菓子・寄物・洋No37】					
[ヨーグルト]					
ソフール元気ヨーグルト70g	1.00 個	乳 ゼラチン			

※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。			