#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 2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
【普通パン・和No26】					
[ぱくぱくサンド]					
A 中華バーンズ 30g	2.00 個	小麦 大豆			
A 中華バーンズ 40g	0.00 個				
【炒め物】[豚肉のカレーソテー]					
豚肉ﾓﾓ 生姜焼き5×5 3㎜	55.00 g	豚肉			
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				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
砂糖(三温糖)	0.60 g				
本みりん	2.00 g				
A しょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
料理酒	1.50 g				
カレー粉	0.30 g	カレー粉			
でん粉	0.40 g				
【あえ物】[ホワイトサラダ]					
じゃがいも(角切り)	17.00 g				
さつまいも(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ) 生	17.00 g				
にんじん	5.00 g				
カリフラワー(小房ｶｯﾄ)生	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			
【汁物】[玄米のスープ]					
(生)鶏肉(手羽1㎝角)	10.00 g	鶏肉			
大根	20.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
セロリ(ｽﾗｲｽｶｯﾄ)	8.00 g				
えのき茸(2㎝ｶｯﾄ)	8.00 g				
ぷちっとモチ玄米	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				
【果物】[梨のドライフルーツ]					
なしのドライフルーツ	1.00 個	梨			

※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 11月 4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
【変わり飯・和No1】					
[麦ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g	大麦			
【揚げ物・洋No2】					
[いかの天ぷらレモンソースかけ]					
いか天ぷら 60g	1.00 個	いか 小麦 大豆	×	給食センターの対応はありません	
食油(なたね油又はひまわ	3.00 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				
【あえ物】					
[れんこんサラダ]					
れんこん(いちょう)生	20.00 g				
プチブロッコリー(国産)	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
国産鶏ささみフレーク	10.00 g	鶏肉			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	8.00 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				
ゆかり	0.60 g				
【汁物】					
[三根五菜みそ汁]					
さといも(乱切)生	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
かぶ	10.00 g				
白菜	10.00 g				
小松菜	8.00 g				
しいたけ(3㎜スライス)生	5.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
きょうな(水菜)	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			

※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 11月 5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]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
【蒸し物・和No20】					
[肉団子のもち米蒸し]					
肉団子のもち米蒸し 約28g	2.00 個	豚肉 鶏肉 小麦 ごま			
【あえ物・中No47】					
[無限サラダ]					
キャベツ	20.00 g				
トウミョウ	10.00 g				
大根	10.00 g				
にんじん	7.00 g				
冷凍竹輪 輪切5㎜スライス	7.00 g	たい あじ たら その他の魚 魚醤 かつおだし			
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
中華だしの素	0.20 g				
砂糖(三温糖)	0.30 g				
ガーリックパウダー	0.03 g				
【炒め物・中No38】					
[マーボー豆腐]					
A 木綿豆腐	80.00 g	大豆			
A 国産鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF	15.00 g	鶏肉			
にんじん	8.00 g				
玉ねぎ	30.00 g				
干し椎茸ｶｯﾄ 浜田産	1.00 g				
にんにく(りん茎)	0.70 g				
しょうが	0.70 g				
葉ねぎ	5.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
中華だしの素	0.80 g				
料理酒	1.00 g				
A 赤味噌(やさか)	6.00 g	大豆			
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	0.40 g				
A コチュジャン	0.12 g	大豆			
A ごま油(純)	0.60 g	ごま			
でん粉	1.50 g				
水	30.00 g				
【菓子・寄物・洋No76】					
[さつまいもチップス]					
さつまいもチップス	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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 6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No9】					
[菜飯]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
菜めしｸﾞﾙﾀﾐﾝｻﾝ酸ｿｰﾀﾞ無添	1.60 g	かつお			
【煮物・和No53】					
[筑前煮]					
(生)若鶏肉(モモ2cm角)	30.00 g	鶏肉			
料理酒	0.50 g				
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				
れんこん(乱切り)生	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				
【揚げ物】					
[磯辺かき揚げ]					
さつまいも(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)生	15.00 g				
玉ねぎ	10.00 g				
冷凍竹輪 輪切5㎜ｽﾗｲｽ	10.00 g	たい あじ たら その他の魚 魚醤 かつおだし			
薄力小麦粉	10.00 g	小麦			
でん粉	3.00 g				
青のり	0.30 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				
【汁物・和No32】					
[かみかみみそ汁]					
切干大根 銀杏切り	4.00 g				
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
にんじん	8.00 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 米みそ(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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 9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No7】					
[焼きおにぎり]					
焼きおにぎり 70g	1.00 個	大豆 小麦 豚肉 鶏肉 かつおエキス			
【ゆで物】					
[ぶりのてり焼き]					
ブリ照焼(真空)50g	1.00 個	ぶり 小麦 大豆			
ブリ照焼(真空)60g	0.00 個				
【あえ物・和No188】					
[昆布野菜]					
キャベツ	20.00 g				
プチブロッコリー(国産)	20.00 g				
国産鶏ささみフレーク	6.00 g	鶏肉			
にんじん	5.00 g				
塩昆布(細切)	1.30 g	小麦 大豆			
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
A ごま油(純)	0.70 g	ごま			
A しょうゆ	0.50 g	小麦 大豆			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	6.00 g	大豆			
【汁物・和No5】					
[ほうとう]					
冷凍うどん	60.00 g	小麦			
A 豚肉(モモスライス)	20.00 g	豚肉			
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
かぼちゃ カット	20.00 g				
大根	15.00 g				
白菜	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
水	80.00 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)	7.50 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 10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
【丼物・カレー等・洋No4】					
[オータムカレーライス]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
豚肉(モモ角切)2cm	35.00 g	豚肉			
玉ねぎ	30.00 g				
にんじん	15.00 g				
れんこん(乱切り)生	15.00 g				
ぶなしめじ(カット)	10.00 g				
さつまいも	30.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
にんにく(りん茎)	0.50 g				
永谷園カレールウ	14.00 g	カレー粉			
はちみつ	0.50 g				
ウスターソース(エクセレント)	2.00 g				
カレー粉	0.15 g	カレー粉			
水	60.00 g				
【揚げ物・洋No144】					
[ポテトとお米のささみカツ]					
ポテトとお米のささみカツ 50g	1.00 個	大豆　鶏肉			
ポテトとお米のささみカツ 60g	0.00 個				
食油(なたね油又はひまわ	3.00 g				
【あえ物・洋No145】					
[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				

※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 11月 11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]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
【焼物・和No106】					
[さばの梅肉ソースかけ]					
真さばの切身50g	50.00 g	さば			
真さばの切身60g	0.00 g				
食塩	0.20 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
A 梅肉ペースト紀州	1.80 g				
米酢	2.00 g				
砂糖(三温糖)	1.80 g				
A しょうゆ	1.30 g	小麦　大豆			
水	2.00 g				
【炒め物・和No12】					
[五目きんぴら]					
島根県産牛肉細切	10.00 g	牛肉			
切りごぼう	15.00 g				
れんこん(いちょう)生	12.00 g				
にんじん	7.00 g				
つきこんにゃく(黒)	8.00 g				
さやいんげんカット(冷凍)	6.00 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				
【汁物・和No3】					
[かきたま汁]					
A 卵	15.00 g	卵	●	【卵なしすまし汁】	
大根	10.00 g			卵以外の具を煮て	
玉ねぎ	20.00 g			調味する。	
えのき茸(2cmカット)	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
みつば(2cmカット)	3.00 g				
葉ねぎ	4.00 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				
【その他】[スイートポテト]					
お米deスイートポテト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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 12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]					
水稲穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g	大麦			
【焼物・和No41】					
[鮭の紅葉焼き]					
A 銀鮭切身50g	1.00 個	鮭			
A 銀鮭切身60g	0.00 個				
食塩	0.10 g				
マドラスこしょう	0.01 g				
料理酒	0.25 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	5.00 g	大豆			
ミクロペースト(人参)2kg	5.00 g				
でん粉	0.30 g				
【あえ物】					
[白菜のゆず香和え]					
白菜	25.00 g				
プチブロッコリー(国産)	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
国産鶏ささみフレーク	8.00 g	鶏肉			
砂糖(三温糖)	0.50 g				
米酢	1.30 g				
A しょうゆ	1.50 g	小麦　大豆			
ゆず(果汁)100%	0.40 g	ゆず			
【煮物・和No15】					
[おでん]					
国産牛スジ肉(もも)	20.00 g	牛肉			
大根	50.00 g				
ねじりこんにゃく	20.00 g				
さつまあげ(玉ねぎボール)	20.00 g	たい あじ その他の魚 たら かつおだし 魚醤			
冷凍竹輪カット	20.00 g	たい あじ その他の魚 たら かつおだし 魚醤			
にんじん	15.00 g				
厚揚げ	15.00 g	大豆			
さやいんげんカット(冷凍)	5.00 g				
水	40.00 g				
だしパック	2.00 g	かつお			
角切昆布(10㎜×20㎜)	1.00 g				
本みりん	2.00 g				
A しょうゆ	3.80 g	小麦　大豆			
砂糖(三温糖)	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 11月 13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]					
水稲穀粒(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】					
[かぶのサラダ]					
かぶ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチブロッコリー(国産)	20.00 g				
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			
【汁物・洋No71】					
[ABCスープ]					
A ベーコン(卵白なし)	7.00 g	豚肉			
蒸し大豆	8.00 g	大豆			
じゃがいも(短冊)	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 デリカユース	5.00 g				
赤ワイン	1.00 g				
水	120.00 g				
【菓子・寄物・洋No13】					
[プリン]					
A ベストプリン40g	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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 16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】					
[有機米ご飯]					
有機米(精白米)	70.00 g				
【揚げ物】					
[さばの香味だれ]					
真さばの切身50g	1.00 個	さば			
真さばの切身60g	0.00 個				
米粉	2.00 g				
食油(なたね油又はひまわ	0.40 g				
白ねぎ	10.00 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	0.50 g				
米酢	1.00 g				
A ごま油(純)	0.30 g	ごま			
水	1.50 g				
【煮物】					
[ごぼうのうま煮]					
厚揚げ	20.00 g	大豆			
洗棒ごぼう	30.00 g				
にんじん	10.00 g				
干し椎茸ｶｯﾄ 浜田産	1.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	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	1.50 g				
水	10.00 g				
かつおだしの素	0.20 g	大豆 かつお			
【汁物・和No2】					
[豆腐のみそ汁]					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
A 油揚げ(ｶｯﾄ)	2.00 g	大豆			
さつまいも	25.00 g				
白菜	15.00 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	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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 17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】					
[有機米ご飯]					
有機米(精白米)	70.00 g				
【炒め物】					
[芙蓉ポークの恋の華炒め]					
豚　肉(真空)ｹﾝﾎﾟﾛｰ	60.00 g	豚肉			
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
白ねぎ	10.00 g				
白ワイン	1.00 g				
浜守の塩	0.40 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
A しょうゆ	0.80 g	大豆			
いちじくジャム	10.00 g	いちじく　レモン			
米粉	0.50 g				
【あえ物・洋No10】					
[洋風白和え]					
小松菜	20.00 g				
きくらげｽﾗｲｽ(乾　旭)	0.30 g				
にんじん	5.00 g				
さつまいも	10.00 g				
ｷｭｰﾋﾟｰｴｯｸﾞｹｱ(卵ﾅｼ)	2.00 g	大豆			
A 白味噌(やさか)	1.00 g	大豆			
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
A しょうゆ	0.80 g	小麦　大豆			
米酢	0.80 g				
砂糖(三温糖)	1.20 g				
食塩	0.10 g				
【汁物・洋No5】					
[ポトフ]					
A ベーコン(卵白なし)ｹﾝﾎﾟ	10.00 g	豚肉			
キャベツ	15.00 g				
大根	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
白菜	10.00 g				
ブロッコリー(小房)生	15.00 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	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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 18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】					
[ビビンバ(有機米ごはん)]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
【炒め物】					
[豚肉の甘辛炒め]					
豚ミンチ肉(ケンボロー)	35.00 g	豚肉			
干し椎茸カット 浜田産	1.00 g				
にんじん	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 米みそ(やさか)	2.00 g	大豆			
A コチュジャン	0.30 g	大豆			
【あえ物】					
[ナムル]				【卵なしナムル】	
ほうれんそう	25.00 g			卵以外の材料を	
キャベツ	15.00 g			加熱・冷却し	
A 錦糸卵	10.00 g	卵 小麦 大豆	●	調味する。	
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
【汁物】					
[中華スープ]					
厚揚げ	25.00 g	大豆			
大根	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
きくらげスライス(乾 旭)	0.50 g				
葉ねぎ	7.00 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				
【菓子・寄物・和No43】					
[干し柿]					
干し柿(西条柿)	1.00 個	柿			

※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 11月 19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】					
[有機米ご飯]					
有機米(精白米)	70.00 g				
【炒め物】					
[豚肉の柿ソース炒め]					
豚　肉(真空)ケンボロー	55.00 g	豚肉			
白ねぎ	15.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
かき(渋抜き)	4.00 g	柿			
A しょうゆ	3.00 g	小麦　大豆			
A りんご酢	1.30 g	リンゴ			
砂糖(三温糖)	2.00 g				
白ワイン	1.50 g				
米粉	0.70 g				
【あえ物・洋No199】					
[スイートポテトサラダ]					
さつまいも	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
ブロッコリー(小房)生	15.00 g				
A ボンレスハム(短冊)	8.00 g	豚肉			
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	0.02 g				
砂糖(三温糖)	0.40 g				
米酢	0.30 g				
【汁物】					
[くずし豆腐汁]					
A 絹ごし豆腐	25.00 g	大豆			
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
キャベツ	15.00 g				
大根	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
干し椎茸カット　浜田産	0.30 g				
ほうれんそう	10.00 g				
ブレンドだしパック	3.00 g	いわし　かつお			
A しょうゆ	2.00 g	小麦　大豆			
食塩	0.40 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 11月 20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】					
[有機米ご飯]					
有機米(精白米)	70.00 g				
【揚げ物】					
[干しかれいのから揚げ]					
生干しカレイ50g	1.00 個	かれい			
生干しカレイ60g	0.00 個				
食油(なたね油又はひまわ	5.00 g				
【炒め物・洋No43】					
[洋風おから]					
A おから	15.00 g	大豆			
さつまいも	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
白ねぎ	15.00 g				
豚ミンチ肉(ケンボロー)	10.00 g	豚肉			
A ベーコン(卵白なし)ケンボ	5.00 g	豚肉			
野菜ブイヨン	0.80 g				
A 豆乳	8.00 g	大豆			
食塩	0.10 g				
マドラスこしょう	0.02 g				
砂糖(三温糖)	0.30 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
水	3.40 g				
【汁物・和No184】					
[キャベツのみそ汁]					
キャベツ	25.00 g				
大根	15.00 g				
きくらげスライス(乾　旭)	0.30 g				
にんじん	7.00 g				
小松菜	15.00 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 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 24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】					
[赤飯]					
赤飯(アルファー)	70.00 g				
一食黒ゴマ塩0.5g	1.00 個	ごま			
【揚げ物・和No156】					
[あなごの天ぷら]					
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				
食塩	0.20 g				
水	16.00 g				
食油(なたね油又はひまわ	5.00 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】					
[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	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
かまぼこ(3㎜スライス)	5.00 g	たい あじ その他の魚 たら 魚醤 かつおだし			
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	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 11月 25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]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
【焼物】					
[太刀魚のごまからし揚げ]					
太刀魚切身(筒切)50g	1.00 個	たちうお			
太刀魚切身(筒切)60g	0.00 個				
にんにく(りん茎)	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
砂糖(三温糖)	0.60 g				
からし(練り)	0.40 g				
A しょうゆ	1.00 g	小麦　大豆			
食塩	0.20 g				
すりごま(白)	1.20 g	ごま			
でん粉	1.00 g				
薄力小麦粉	4.50 g	小麦			
食油(なたね油又はひまわ	3.00 g				
【煮物】					
[豚肉と大根のみそ煮]					
A 豚肉(モモスライス)	20.00 g	豚肉			
大根	30.00 g				
にんじん	8.00 g				
ねじりこんにゃく	8.00 g				
厚揚げ	12.00 g	大豆			
さやいんげんカット(冷凍)	5.00 g				
砂糖(三温糖)	1.20 g				
A しょうゆ	0.80 g	小麦　大豆			
料理酒	0.80 g				
A 米みそ(やさか)	3.00 g	大豆			
本みりん	0.80 g				
A ごま油(純)	0.40 g	ごま			
しょうが	0.40 g				
かつおだしの素	0.20 g	大豆　かつお			
水	20.00 g				
【汁物】					
[とろろ汁]					
A 冷凍きざみとろろ 5㎜千切	20.00 g	長いも			
小粒魚すり身団子	20.00 g	たら			
玉ねぎ	10.00 g				
えのき茸(2cmカット)	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
みつば	3.00 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	0.30 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 26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]					
水稲穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g	大麦			
【揚げ物・中No47】					
[焼き餃子]					
A SLｼﾞｬﾝﾎﾞ餃子(島根豚肉28g	2.00 個	小麦 大豆 豚肉			
A ごま油(純)	1.00 g	ごま			
【炒め物・中No48】					
[キムタクビーフン]					
給食用ビーフン	6.00 g				
島根県産牛肉細切	20.00 g	牛肉			
白菜キムチ	10.00 g	大豆 小麦 リンゴ さば かつおエキス			
千切りたくあん	10.00 g				
にら	7.00 g				
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
砂糖(三温糖)	0.50 g				
A しょうゆ	0.40 g	小麦 大豆			
【汁物・中No50】					
[厚揚げスープ]					
厚揚げ	25.00 g	大豆			
玉ねぎ	20.00 g				
緑豆太もやし(生)	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
きくらげｽﾗｲｽ(乾 旭)	0.40 g				
トウミョウ	8.00 g				
中華だしの素	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 11月 27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】					
[セルフおにぎり]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
【その他】					
[おにぎり用焼きのり]					
おにぎり用焼きのり	1.00 個				
【焼物・洋No78】					
[鮭のハニーマスタード焼き]					
A 銀鮭切身50g	50.00 g	鮭			
A 銀鮭切身60g	0.00 g				
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			
でん粉	0.30 g				
【炒め物・和No71】					
[高菜の炒め煮]					
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			
切干しだいこん	2.00 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			
【汁物・和No193】					
[まごわやさしいみそ汁]					
さといも(乱切)生	25.00 g				
A 油揚げ(ｶｯﾄ)	2.00 g	大豆			
えのき茸(2cmｶｯﾄ)	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&白いんげん豆ﾍﾟｰｽﾄ	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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 11月 30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
【変わり飯・和No15】					
[炊き込みご飯]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
ひじきご飯の具(炊飯用)	20.40 g	小麦 大豆 鶏肉 かつおエキス			
【揚げ物】					
[れんこんのはさみ揚げ]					
A れんこんはさみ揚げ 50g	1.00 個	小麦 大豆 鶏肉			
A れんこんはさみ揚げ 60g	0.00 個				
食油(なたね油又はひまわ	5.00 g				
【あえ物】					
[かぶの甘酢和え]					
かぶ(イチョウ切り)スライス	35.00 g				
かぶ(葉)スライス	4.00 g				
にんじん	3.00 g				
細切り蒲鉾	5.00 g	いとより すけそうだら			
A 油揚げ(カット)	3.00 g	大豆			
らくらく昆布	0.15 g				
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No6】					
[鶏肉団子のすまし汁]					
A 鶏肉団子(モモ肉・玉葱・青葱)	20.00 g	大豆 鶏肉			
玉ねぎ	15.00 g				
えのき茸(2cmカット)	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
ほうれんそう(冷凍)	10.00 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				

※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。		