

2026年 8月 26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No4】					
[わくわく丼]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
島根和牛2cm×3cm	45.00 g	牛肉			
にんにく(りん茎)	0.30 g				
野菜ブイヨン	0.10 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
Aしょうゆ	1.00 g	小麦 大豆			
料理酒	2.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.00 g				
赤ピーマン	8.00 g				
黄ピーマン	8.00 g				
玉ねぎ	30.00 g				
白ねぎ	8.00 g				
(生)エリンギカット(短冊)	6.00 g				
ぶなしめじ(生)	6.00 g				
砂糖(三温糖)	1.50 g				
Aしょうゆ	4.00 g	小麦 大豆			
料理酒	2.00 g				
カレー粉	0.60 g	カレー粉			
野菜ブイヨン	0.70 g				
【揚げ物・和No7】					
[ゴーヤの揚げ煮]					
にがうり(ゴーヤ)5mm厚カット	20.00 g				
水	5.80 g				
薄力小麦粉	3.50 g	小麦			
でん粉	1.20 g				
食油(なたね油又はひまわ	3.00 g				
砂糖(三温糖)	2.00 g				
本みりん	1.00 g				
Aしょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
【汁物・中No50】					
[厚揚げスープ]					
厚揚げ	20.00 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				
国産カットわかめ	0.50 g				
にら	6.00 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。			

[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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 8月 28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				
【間接焼・和No3】					
[鮭のレモンホイル焼き]					
サケレモンホイル巻 50g	1.00 個	乳 鮭 レモン			
サケレモンホイル巻 60g	0.00 個				
【煮物・和No3】					
[蓼わかめのきんぴら(改)]					
乾燥くさわかめ	1.80 g				
島根県産牛肉細切	15.00 g	牛肉			
つきこんにゃく(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				
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
砂糖(三温糖)	1.30 g				
A しょうゆ	2.70 g	小麦 大豆			
本みりん	0.50 g				
かつおだしの素	0.50 g	かつお 大豆			
水	5.00 g				
【汁物・和No10】					
[夏野菜みそ汁]					
かぼちゃ カット	30.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
なす	10.00 g	なす			
にんじん	5.00 g				
A 油揚げ(カット)	2.00 g	大豆			
国産冷凍オクラスライス	5.00 g	おくら			
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				
【あえ物】					
[1食納豆]					
A 国産大豆カップ納豆(タレ付)30	1.00 個	小麦 大豆 かつお節エキス			

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 8月 31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				
【蒸し物・中No10】					
[橙花焼売]					
橙花焼売	2.00 個	いとよりだい 大豆 ごま 小麦			
【あえ物・中No26】					
[海藻サラダ(改)2]					
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			
【汁物・中No85】					
[マーラータン]					
平はるさめ9cm	5.00 g				
A 豚肉(モモスライス)	20.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.40 g				
生おろししょうが	0.40 g				
トウバンジャン	0.10 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
チンゲン菜	20.00 g				
玉ねぎ	10.00 g				
緑豆太もやし(生)	7.00 g				
にんじん	5.00 g				
たけのこ水煮(短冊)	5.00 g				
きくらげスライス(乾 旭)	0.50 g				
A デンメンジャン(小麦,大豆	0.30 g	小麦 大豆 ごま			
砂糖(三温糖)	0.50 g				
A 豚骨白湯	4.00 g	豚肉 ごま 大豆			
練りごま(白)	1.00 g	ごま			
料理酒	1.00 g				
A しょうゆ	0.80 g	小麦 大豆			
A 米みそ(やさか)	3.00 g	大豆			
A 豆乳	15.00 g	大豆			
ラー油	0.10 g	ごま			
水	80.00 g				
【菓子・寄物】					
[あまなつゼリー]					
あまなつフレッシュ	1.00 個	あまなつみかん			

※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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

[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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 9月 2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]					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	8.50 g	大麦			
【炒め物・洋No23】					
[ボークジンジャー]					
豚肉モモ 生姜焼き ケンポロー	55.00 g	豚肉			
しょうが	0.80 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
玉ねぎ	25.00 g				
砂糖(三温糖)	0.50 g				
白ワイン	0.50 g				
はちみつ	0.50 g				
食塩	0.20 g				
A しょうゆ	3.00 g	小麦 大豆			
リンゴソース	3.00 g	リンゴ			
でん粉	0.50 g				
【あえ物・洋No4】					
[元気サラダ(改)]					
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				
A チキンハム(短冊)	8.00 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	3.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	1.50 g				
砂糖(三温糖)	0.60 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)	0.60 g	かつお			
マドラスこしょう	0.02 g				
【汁物】					
[冬瓜スープ]					
(生)鶏肉(手羽1cm角)	15.00 g	鶏肉			
とうがん(1/4カット)	20.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
きくらげスライス(乾 旭)	0.30 g				
チンゲン菜	15.00 g				
A 清湯スープ	3.00 g	鶏肉 豚肉 かつおエキス			
食塩	0.20 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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

[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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 9月 4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 9月 7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・洋No117】					
[鶏肉のオニオンソース焼き]					
(生)若鶏肉モモ70g	1.00 個	鶏肉			
(生)若鶏肉モモ80g	0.00 個				
食塩	0.30 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)	0.20 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			
でん粉	0.30 g				
【あえ物・和No9】					
[ごぼうサラダ(改)]					
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				
冷凍竹輪 輪切5mmスライス	10.00 g	鯛 あじ その他の魚 たら 魚醤 かつおだし			
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			
【汁物】					
[ABCスープ(じゃがいもなし)]					
A ベーコン(卵白なし)ケンボ	7.00 g	豚肉			
A だいず全粒(国産大豆)	8.00 g	大豆			
キャベツ	15.00 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	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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 9月 8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 9月 9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No13】					
【栗ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
蒸し栗(カット)	16.00 g				
食塩	0.60 g				
料理酒	2.00 g				
【煮物・和No8】					
【肉信田煮】					
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				
【あえ物】					
【菊花和え】					
キャベツ	20.00 g				
小松菜	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
やさしい海の極細蒲鉾 黄	5.00 g	すけそうたら			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
【汁物】					
【秋ナスのみそ汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
じゃがいも(角切り)	13.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
なす	10.00 g	なす			
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	145.00 g				

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 9月 10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
【主食併用米飯】					
[ちまき]					
中華ちまき(小) 60g	1.00 個	えび 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉	×	給食センターの対応はありません。	
【あえ物】					
[くり豆のみつまそ和え]					
ひよこ豆	8.00 g				
キャベツ	15.00 g				
ブチブロッコリー(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			
米酢	1.00 g				
A 米みそ(やさか)	2.00 g	大豆			
砂糖(三温糖)	1.00 g				
はちみつ	1.00 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	4.00 g	大豆			
いりごま(白)	2.00 g	ごま			
マドラスこしょう	0.02 g				
【炒め物】					
[肉うどんの具]					
島根県産牛肉ミックス2cm×3cm	50.00 g	牛肉			
にんじん	8.00 g				
洗棒こぼう	8.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
料理酒	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	10.00 g				
【主食併用麺】					
[肉うどん]					
冷凍うどん	70.00 g	小麦			
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	0.45 g				
A 油揚げ(カット)	3.00 g	大豆			
水	80.00 g				
食塩	0.13 g				
A しょうゆ	4.50 g	小麦 大豆			
本みりん	2.00 g				
出し昆布	1.00 g				
だしパック	3.00 g	かつお			

※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。		

[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。		
(6)給食後	健康状態について確認した。		

2026年 9月 14日 月曜日

[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 9月 15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]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
【炒め物】					
[マーボー夏野菜]					
豚ミンチ肉(ケンポー)	30.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.30 g				
生おろししょうが	0.30 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 g				
厚揚げ	16.00 g	大豆			
玉ねぎ	12.00 g				
なす	10.00 g	なす			
A 国産むきえだまめ(冷凍)	8.00 g	大豆			
冷トマト カット	8.00 g				
A 米みそ(やさか)	2.50 g	大豆			
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
料理酒	0.80 g				
砂糖(三温糖)	0.80 g				
中華だしの素	0.80 g				
トウバンジャン	0.10 g				
でん粉	1.00 g				
【あえ物・中No58】					
[バンバンジー風サラダ]					
国産鶏ささみフレーク	15.00 g	鶏肉			
国産カラーピーマン(ミックス)	7.00 g				
きゅうり	15.00 g	きゅうり			
緑豆太もやし(生)	15.00 g				
いりごま(白)	1.20 g	ごま			
練りごま(白)	1.20 g	ごま			
A しょうゆ	2.00 g	小麦 大豆			
米酢	1.00 g				
砂糖(三温糖)	1.00 g				
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
【汁物・洋No89】					
[モロヘイヤスープ]					
魚そうめん	10.00 g	いとより			
玉ねぎ	20.00 g				
えのき茸(2cmカット)	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
スイートコーン(冷凍)	6.00 g				
モロヘイヤ(冷凍)	8.00 g				
中華だしの素	0.80 g				
食塩	0.20 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	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()

(2)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(3)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。		
(4)※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。		
(5)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。		
(6)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 9月 16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・洋No84】					
[鶏肉のハニーマスタード焼き(改)]					
(生)若鶏肉モモ70g	1.00 個	鶏肉			
(生)若鶏肉モモ80g	0.00 個				
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				
粒入りマスタード	2.50 g	レモン 大豆			
はちみつ	1.70 g				
キューピーエッグケア(卵ナシ)	6.00 g	大豆			
Aしょうゆ	0.60 g	小麦 大豆			
でん粉	0.30 g				
【あえ物・洋No1】					
[にんじんしりしりサラダ]					
にんじん	20.00 g				
緑豆太もやし(生)	15.00 g				
切干しだいこん	2.00 g				
いりたまご(真空)	8.00 g	小麦 卵 大豆	●	【卵なしにんじんしりしりサラダ】	
食塩	0.30 g			炒り卵以外の	
マドラスこしょう	0.02 g			材料を加熱冷却し	
砂糖(三温糖)	0.80 g			調味料で和える。	
米酢	2.50 g				
なたね油(キャノーラ油)	2.50 g				
【汁物・洋No122】					
[オニオンスープ(改)]					
(生)鶏肉(手羽1cm角)	15.00 g	鶏肉			
じゃがいも	30.00 g				
えのき茸(2cmカット)	7.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
ソテー・ド・オニオン スライス	25.00 g				
パセリ	1.00 g				
なたね油(キャノーラ油)	0.50 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	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()
(3)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(4)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。		
(5)※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。		
(6)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。		
(7)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 9月 17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				
【揚げ物・和No121】					
[さんまの梅フライ]					
A さんま梅フライ50g	1.00 個	小麦 大豆 さんま			
A さんま梅フライ60g	0.00 個				
食油(なたね油又はひまわ	4.00 g				
【炒め物・和No4】					
[きんぴらごぼう(改)]					
島根和牛2cm×3cm	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				
乾椎茸日本産3mmスライス	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				
【汁物・和No2】					
[豆腐のみそ汁]					
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 米みそ(やさか)	7.00 g	大豆			
水	140.00 g				
【菓子・寄物・和No42】					
[ころりん黒糖まめ]					
A ころりん黒糖まめ 8g	1.00 個	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()
(4)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(5)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。		
(6)※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。		
(7)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。		
(8)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 9月 18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()
--------	--------

(5)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(6)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。		
(7)※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。		
(8)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。		
(9)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 9月 24日 木曜日

[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(

(6)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(7)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。		
(8)※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。		
(9)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。		
(10)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 9月 25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
【丼物・カレー等・和No28】					
[手巻き寿司(牛肉)]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
炊き込み用合せ酢	13.00 g	小麦			
【炒め物】					
[牛肉と根菜の甘辛煮]					
島根和牛2cm×3cm	45.00 g	牛肉			
洗棒ごぼう	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
乾椎茸日本産3mmスライス	0.50 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)	1.20 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	大豆 かつお			
水	15.00 g				
【あえ物】					
[ツナマヨ和え]					
まぐろフレーク水煮	20.00 g	まぐろ			
キャベツ	10.00 g				
きゅうり	20.00 g	きゅうり			
キューピーエッグケア(卵ナシ)	8.00 g	大豆			
食塩	0.10 g				
手巻用のり 4枚	1.00 個				
手巻用のり 5枚	0.00 個				
【汁物・和No191】					
[お月見汁]					
A おじゃがもちボール	15.00 g				
A おじゃがもちボール(南瓜)	15.00 g				
玉ねぎ	15.00 g				
大根	10.00 g				
にんじん	5.00 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				

※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()
(7)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(8)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。		
(9)※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。		
(10)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。		
(11)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 9月 28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No1】					
【麦ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(米粒麦)	10.00 g	大麦			
【炒め物・中No59】					
【厚揚げのピリ辛炒め(改)】					
厚揚げ	30.00 g	大豆			
(生)鶏肉(手羽1.5cm角)	25.00 g	鶏肉			
ぶなしめじ(カット)	8.00 g				
玉ねぎ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
小松菜	10.00 g				
トウバンジャン	0.20 g				
A 米みそ(やさか)	2.50 g	大豆			
A しょうゆ	1.50 g	小麦 大豆			
砂糖(三温糖)	1.50 g				
かつおだしの素	0.40 g	大豆 かつお			
A ごま油(純)	0.50 g	ごま			
でん粉	0.60 g				
【揚げ物・和No2】					
【白身魚のかりかりフライ】					
A 白身魚のカリカリダイス	40.00 g	すけそうだら			
食油(なたね油又はひまわ	4.00 g				
【汁物・中No2】					
【ワントンスープ(改)】					
A ワンタン	20.00 g	小麦 大豆 豚肉			
きくらげスライス(乾 旭)	0.50 g				
玉ねぎ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
緑豆太もやし(生)	10.00 g				
にら	8.00 g				
中華だしの素	0.80 g				
A しょうゆ	1.80 g	小麦 大豆			
食塩	0.20 g				
水	110.00 g				
マドラスこしょう	0.01 g				

確認①()	確認②()
--------	--------

(8)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(9)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。		
(10)※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。		
(11)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。		
(12)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。		

[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()
(9)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(10)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。		
(11)※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。		
(12)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。		
(13)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。		

※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()
(9)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(10)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。		
(11)※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。		
(12)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。		
(13)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。		

(10)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。		
(11)※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。		
(12)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。		
(13)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。		

(10)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。		
(11)※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。		
(12)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。		
(13)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。		

(11)※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。		
(12)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。		
(13)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。		

(11)※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。		
(12)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。		
(13)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。		

(13)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。		

(13)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。		

(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。		
--------	---------------	--	--

[illegible]

確認①()	確認②()
--------	--------

(10)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
(11)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。		
(12)※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。		
(13)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。		
(14)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。		