

2026年 4月 9日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	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No10】					
【三色そばろ丼の具】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF50	40.00 g	鶏肉			
おろししょうが	0.20 g				
調合油	1.00 g	大豆			
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
A むきえだたまめ500g	10.00 g	大豆			
A いりたまご(真空)	20.00 g	卵			
料理酒	1.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
【あえ物】					
【ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ-塩こんぶ和え】					
ﾌﾞﾁﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(ﾍﾞｯﾄ)	25.00 g				
ｷﾞﾔﾍﾞｯｽﾞ	15.00 g				
ｺﾏﾂﾅ	5.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 塩昆布	1.00 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ごま			
【汁物・和No179】					
【じゃがいものみそ汁】					
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
カットわかめ	0.30 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	2.50 g	サバ			
A やさか味噌 中辛口	6.50 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 10日 金曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	アレルギー物質	除去 代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【なめし】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
なめし	1.50 g				
【焼物】					
【さわらのマヨコーン焼き】					
さわら 50g	1 切				
さわら 60g	1 切				
食塩	0.20 g				
料理酒	0.50 g				
スーパーズweetコーン	10.00 g				
A ベーカリーマヨネーズ	10.00 g	卵・大豆・りんご			
【あえ物・和No184】					
【磯香和え】					
キャベツ	25.00 g				
ほうれんそう	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A スクール系かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
A もみのり	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.40 g				
【汁物】					
【基本のみそ汁】					
だいこん	17.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A やさか味噌 中辛口	6.50 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
！ 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 13日 月曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去 代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[奥島根弥栄米(こしひかり)]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
[揚げ出し豆腐 和風あん]					
A 国産揚出豆腐 40g	1 個	小麦・大豆			
A 国産揚出豆腐 40g	2 個	小麦・大豆			
A 国産揚出豆腐 60g	2 個	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油 1.35kg	4.00 g	大豆			
キヌサヤ500g	3.50 g				
干し椎茸	0.30 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.10 g				
水	5.00 g				
かたくり粉	0.60 g				
【あえ物】					
[小松菜とチーズの和え物]					
こまつな	15.00 g				
キャベツ	30.00 g				
A 角切りチーズ8mm	5.00 g	乳			
カーネルコーン	5.00 g				
A 花かつお(糸けすり)ハスト	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【煮物・和No11】					
[肉じゃが]					
A 国産SPF豚モモスライスIQ	24.00 g	豚肉			
料理酒	1.20 g				
調合油	0.60 g	大豆			
じゃがいも	35.00 g				
にんじん	18.00 g				
玉葱	36.00 g				
A 系こんにやく(白)	24.00 g				
グリーンピース	3.00 g				
三温糖	1.20 g				
A うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
料理酒	1.20 g				
本みりん	1.20 g				
かつお昆布だし	1.20 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 14日 火曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	アレルギー物質	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯】					
[わかめごはん]					
A 水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
A わかめごはんの素(減塩)	2.00 g				
【焼物・和No1】					
[鶏の照り焼き]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1 個	鶏肉			
おろしにんにく	0.20 g				
合成清酒	1.80 g				
A こいくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.80 g				
【あえ物・和No192】					
[納豆あえ]					
A 挽きわり納豆	10.00 g	大豆			
キャベツ	20.00 g				
ほうれんそう	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A もみのり	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[桜麩のすまし汁]					
A 天然色素桜麩スライス500	10.00 g	小麦			
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
みずかけな	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A うすくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.40 g				
合成清酒	1.00 g				
【菓子・寄物】					
[お祝いクレープ]					
A フレンスクレープ(お祝い)20	1 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 15日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去 代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【蒸し物】					
【餃子 小2ヶ中3ヶ】					
A スクール餃子	2 個	小麦・大豆・豚肉			
A スクール餃子	3 個	小麦・大豆・豚肉			
A 大豆白絞油16.5kg	3.00 g	大豆			
【あえ物】					
【中華サラダ(春雨)】					
★緑豆はるさめ(9cmカット)	5.00 g				
A ポークハム(短冊)500g	8.00 g	豚肉			
春キャベツ	20.00 g				
きゅうり	7.00 g				
にんじん	5.00 g				
砂糖(三温)1kg	2.00 g				
食酢(醸造酢)1.8L	4.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ごま			
食塩	0.10 g				
【煮物・和No69】					
【麻婆豆腐】					
A 国産SPF豚ミンチIQF	20.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.25 g				
おろしにんにく	0.20 g				
料理酒	1.00 g				
トウバンジャン	0.20 g				
調合油	0.25 g	大豆			
にんじん	15.00 g				
新玉葱	30.00 g				
干し椎茸	1.00 g				
A 木綿豆腐	70.00 g	大豆			
A やさか味噌 中辛口	4.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.70 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
A 中華スープ	0.77 g	小麦・大豆・鶏肉・ごま			
料理酒	1.00 g				
本みりん	1.00 g				
かたくり粉	1.80 g				
水	25.00 g				
葉ねぎ	3.00 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 16日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	アレルギー物質	除去 代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【麦ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
【煮物・和No10】					
【鯖の味噌煮】					
A サバ切り身 50g	1 個	サバ			
しょうが	0.50 g				
三温糖	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
A 米みそ(淡色辛みそ)	4.00 g	大豆			
合成清酒	4.00 g				
【あえ物】					
【揚げ入りお浸し】					
こまつな	15.00 g				
春キャベツ	22.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
りよくとうもやし	15.00 g				
A すりごま(白)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.40 g				
【汁物・和No85】					
【豆腐のすまし汁】					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
新玉葱	20.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
削り節上雪バラ(不織布入り)	1.00 g				
こんぶ	1.00 g				
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.50 g				
水	150 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 17日 金曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去 代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【普通パン・和No3】					
【コッペパン】					
A コッペパン70g	1 個	小麦・卵・乳			
A コッペパン90g	1 個	小麦・卵・乳			
いちご&マーガリン	1 個	乳・大豆			
【揚げ物】					
【チキンナゲット】					
チキンナゲット	40.00 g	大豆・鶏肉			
ケチャップ	3.00 g	大豆・鶏肉			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【春色サラダ】					
春キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
カリフラワー	15.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
A スクール系かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
A つすくちしょうゆ	2.10 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.00 g				
三温糖	0.70 g				
【汁物】					
【グリーンポタージュ】					
グリーンピースペースト	26.00 g				
ベーコン(スライス)500g	10.00 g	豚肉			
新じゃがいも	20.00 g				
新玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
パセリ(乾)	0.50 g				
A コンソメ500g	0.50 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A 調理用バター200g	2.00 g	乳			
A 牛乳	20.00 g	乳			
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 20日 月曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去 代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物】					
【豚肉生姜炒め】					
A 国産SPF豚モモスライスIQF	50.00 g	豚肉			
調合油	1.00 g	大豆			
おろししょうが	0.50 g				
錦味(清酒風)1.8L	2.00 g				
玉葱	25.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	20.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
【あえ物】					
【ゆかり和え】					
春キャベツ	25.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	20.00 g				
A ちくわ(スライス)	8.00 g				
A むきえだまめ500g	5.00 g	大豆			
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.60 g				
【汁物・和No184】					
【なめこのみそ汁】					
なめこ	10.00 g				
新玉葱	20.00 g				
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	15.00 g	大豆			
にんじん	5.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
白ねぎ	8.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A やさか味噌 中辛口	6.50 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年4月21日 火曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【メバルの甘酢あんかけ】					
A メバル小口切	50.00 g				
A 揚げ油	5.00 g	大豆			
新玉葱	20.00 g				
にんじん	3.00 g				
青ピーマン	3.00 g				
清酒 JFSA	1.00 g				
三温糖	1.50 g				
本みりん	0.50 g				
おろししょうが	0.20 g				
穀物酢	2.25 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
水	10.00 g				
【あえ物】					
【水菜とじゃこの和え物】					
みすかけな	25.00 g				
春キャベツ	15.00 g				
こまつな	15.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	1.50 g				
A すりごま(白)	0.80 g	ごま			
穀物酢	2.30 g				
食塩	0.20 g				
A うすくちしょうゆ	0.70 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ごま			
A ★花かつお1号	1.00 g				
【汁物】					
【鶏ごぼう汁】					
A 鶏肉タイス1cmカット	20.00 g	鶏肉			
にんじん	8.00 g				
木綿豆腐	15.00 g	大豆			
ささきごぼう	10.00 g				
突きこんにやく	10.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.40 g				
水					

! 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 22日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	アレルギー物質	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【変わり飯】					
【オムライス】					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
A コンソメ500g	0.80 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A 鶏肉(モロ肉タ 込)2cmカットIQ	10.00 g	鶏肉			
新玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
調合油	1.00 g	大豆			
トマトケチャップ	10.00 g				
食塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A 薄焼卵(オムライス用)真空40c	1 枚	小麦・卵・大豆			
A 薄焼卵(オムライス用)真空50c	1 枚	小麦・卵・大豆			
A 1食ケチャップソース8g	1 個				
【あえ物・洋No18】					
【花野菜サラダ】					
ブチブロッコリー(セレクト)	12.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	25.00 g				
春キャベツ	12.00 g				
にんじん	5.00 g				
調合油	1.00 g	大豆			
穀物酢	1.80 g				
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物】					
【野菜とウインナーのスープ】					
A 豚ウインナー(スライス)5mm Fe・	10.00 g	鶏肉			
新玉葱	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
りょくとうもやし	15.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
A チキンブイヨン	0.80 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.40 g				
A コショウ(純)200g	0.01 g				
【果物・和No24】					
【美生柑】					
美生柑	0.25 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2026年 4月 23日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去 代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【奥島根弥栄米(つやひめ)】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物・洋No79】					
【豆腐ハンバーグ】					
A 国産合挽きミンチ	10.00 g	牛肉・豚肉			
A 豚肉(ミンチ)	20.00 g	豚肉			
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
新玉葱	16.00 g				
A たまご	6.00 g	卵			
A 牛乳	5.00 g	乳			
A ★パン粉 2kg	5.00 g	小麦			
A コンソメ500g	0.40 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.20 g	大豆			
トマトケチャップ	5.00 g				
A ウスターソース(大豆、リンゴ)	2.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			
三温糖	0.30 g				
【あえ物・洋No39】					
【マカロニサラダ】					
A マカロニ(単管)	5.00 g	小麦			
まぐろ水煮	8.00 g				
きゅうり	12.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチフロッキー(セレクト)	20.00 g				
A マヨネーズ(SSK)1kg	7.00 g	卵・大豆・りんご			
A コショウ(純)200g	0.02 g				
【汁物】					
【豆乳スープ】					
A ベーコン(スライス)500g	8.00 g	豚肉			
新じゃがいも	20.00 g				
新玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
キヌサヤ500g	5.00 g				
A 豆乳	20.00 g	大豆			
A コンソメ500g	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2025年 4月 24日 金曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	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】					
【ポークカレーライス(麦ごはん)					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
A 国産SPF豚モモスライスIQ	40.00 g	豚肉			
新じゃがいも	40.00 g				
新玉葱	30.00 g				
にんじん	10.00 g				
おろしにんにく	0.30 g				
おろししょうが	0.30 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
A カレー粉(純)200g	0.30 g				
A バーモントフレーク給食用	12.00 g	小麦・乳・大豆・豚肉・りんご・バナナ			
(学)トマトケチャップ1kg	4.00 g				
A ウスターソース1.8L	2.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			
【揚げ物】					
【野菜チップス】					
れんこん	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
さつまいも	10.00 g				
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
米粉	3.00 g				
A 揚げ油	3.00 g	大豆			
A★青のり粉100g	0.20 g				
浜田の藻塩	0.30 g				
【その他・和No21】					
【ヨーグルト和え】					
A バナナ	10.00 g				
1/2 苺甘みあざりみかん	10.00 g				
A フルーツパック(パインチビ)	10.00 g				
A フルーツパック(黄桃ﾀｲｽ)	10.00 g				
瀬戸内レモン ﾀｲｽ	20.00 g				
A ヨーグルト(全脂無糖)	25.00 g	乳			

! 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2025年 4月 27日 月曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【野菜キッシュ】					
A 鶏肉(筋肉タ 1)2cmカットI	20.00 g	鶏肉			
給食用ワインタイプ 白	1.50 g				
調合油	1.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
タイスかぼちゃ	20.00 g				
ほうれんそう	10.00 g				
A クリーム(乳脂肪)	6.00 g	乳			
A たまご	25.00 g	卵			
A 調理用普通牛乳	10.00 g	乳			
A コンソメ500g	0.50 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A クラスメイト500g	3.00 g	乳			
【あえ物】					
【さわやかサラダ】					
春キャベツ	13.00 g				
にんじん	8.00 g				
ブチブロッコリー(セク)	24.00 g				
A チキンささみ水煮	10.00 g	鶏肉			
穀物酢	2.00 g				
ゆず果汁 600mL	1.80 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
【汁物・和No65】					
【ミネストローネ】					
A カットショルダーベーコン	10.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.24 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.00 g	大豆			
新じゃがいも	20.00 g				
新玉葱	15.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 蒸し大豆500g	5.00 g	大豆			
A マカロニ(貝)	4.00 g	小麦			
パセリ	0.50 g				
ホールトマト缶詰1号缶	10.00 g				
A コンソメ500g	1.50 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
！ 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2025年 4月 28日 火曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去 代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【麦ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
【揚げ物・和No41】					
【鶏のから揚げ】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1 個	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
おろししょうが	0.80 g				
おろしにんにく	0.80 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
かたくり粉	4.00 g				
A 薄力粉	2.40 g	小麦			
A 大豆油	4.80 g	大豆			
【あえ物】					
【小松菜のごま和え】					
こまつな	30.00 g				
りょくとうもやし	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
【春野菜のみそ汁】					
春キャベツ	20.00 g				
たけのこ	10.00 g				
菜の花	5.00 g				
にんじん	5.00 g				
新玉葱	20.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
煮干しだし	3.00 g	サバ			
A やさか味噌 中辛口	6.50 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		

2025年 4月 30日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 単位	アレルギー物質	除去代替	給食センター対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
[赤魚のバジル揚げ]					
A 赤魚切身40g	1 個				
A 赤魚切身60g	1 個				
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
バジルペースト250g	1.00 g				
バジル(粉)	0.10 g				
かたくり粉	2.00 g				
米粉	2.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【煮物】					
[ポテトとお豆のチーズ煮]					
A ★チキウイナースキンズ(スライス)5	10.00 g	鶏肉			
新じゃがいも	25.00 g				
新玉葱	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
A 蒸しミックスピーンス	10.00 g	大豆			
A 角切りチーズ8mm	10.00 g	乳			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
A コンソメ500g	0.30 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
食塩	0.20 g				
水	8.00 g				
【汁物】					
[具たくさんコンソメスープ]					
A スクール系かまぼこ(ほぐし)	8.00 g				
春キャベツ	20.00 g				
新玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
エリンギ	10.00 g				
チンゲンサイ	15.00 g				
A コンソメ500g	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 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()

当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		
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。		
! 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。		
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。		
配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。		
給食後	健康状態について確認した。		