

2026年 5月 1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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【炒め物】					
[肉団子の甘酢煮]					
A 煮込用ミートボールSS	45.00 g	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉			
玉葱	10.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
ふなしめじ	7.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.20 g				
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.00 g				
中華だし	1.00 g	鶏肉・豚肉			
(学)トマトケチャップ 1kg	2.00 g				
かたくり粉	1.00 g				
【あえ物・中No30】					
[バンバンジー風サラダ]					
きゅうり	12.00 g				
A チキンささみ水煮ほぐし	10.00 g	鶏肉			
キャベツ	20.00 g				
りよくとうもろこし	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A ごま(いり)	0.80 g	ゴマ			
ごま(ねり)	0.80 g	ゴマ			
穀物酢	1.00 g				
三温糖	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
A コチジャン	0.20 g	大豆			
[五目スープ]					
A 生揚げ	25.00 g	大豆			
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
国産乾燥さくらげスライス岡村	0.50 g				
にら	6.00 g				
A ★中華だし	0.80 g	鶏肉・豚肉			
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コンヨー	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。		

2026年 5月 7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	給食室対応	家庭からの連絡
【たけのこご飯】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
昆布(だし用)	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	20.00 g				
A 国産大豆カト油揚げ	2.50 g	大豆			
A おきえだまめ500g	5.00 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.50 g				
【揚げ物・和No59】					
【かつおフライ】					
A かつおフライ 40g	1.00 個	小麦・大豆			
A かつおフライ 50g	1.00 個	小麦・大豆			
揚げ油	3.00 g	大豆			
【あえ物・和No38】					
【香りあえ】					
ブチブロッコリー(セレクト)	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A チキンささみ水煮	5.00 g	鶏肉			
広島県産レモン果汁500mL	1.60 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
【汁物】					
【とろろのすまし汁】					
A ★ミニとろろ昆布 約1.03g	1.00 g				
かまぼこ3mmスライス	5.00 g				
A おわら麩	1.50 g	小麦			
ごぼう(ささがき)	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
みずかけな	7.00 g				
玉葱	25.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
かつお昆布だし	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A うすくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 g				
【菓子・寄物・和No7】					
【かしわもち】					
A 柏もち(葉なし)40g	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()

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 5月 11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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【蒸し物】					
[豆腐しゅうまい]					
A 豆腐しゅうまい	2.00 個	小麦・大豆			
A 豆腐しゅうまい	3.00 個	小麦・大豆			
【炒め物】					
[スナップえんどうソテー]					
A カットベーコン	5.00 g	豚肉			
スナップえんどう	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
玉葱	15.00 g				
こまつな	15.00 g				
A 調理用バター200g	1.30 g	乳			
食塩	0.10 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物・中No3】					
[わかめスープ]					
A やさしい海の細かまぼこ黄	10.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
キャベツ	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
マロニー(5cmカット)	3.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
A 清湯スープ(400g)	2.00 g	鶏肉・豚肉			
伯方の塩	0.30 g				
A コシヨー(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。		

2026年 5月 12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	給食室対応	家庭からの連絡
[麦ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
[きびなごのねぎ唐揚げ]					
A きびなご唐揚げ(ねぎ入)	40.00	小麦・大豆			
調合油	5.00	大豆			
[おかか和え]					
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	15.00 g				
ほうれんそう	10.00 g				
ソナ水煮チャック	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
かつお加工品(かつお節)	1.00 g				
[あさりのみそ汁]					
A むきあさり IQF	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
干し椎茸	0.50 g				
じゃがいも	20.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
ねぎ	3.00 g				
かつお昆布だし	3.00 g				
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 5月 13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	給食室対応	家庭からの連絡
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
【ハンバーグのケチャップソース】					
A 国産合挽きミンチ	12.00 g	牛肉・豚肉			
A 豚肉(ミンチ)	20.00 g	豚肉			
食塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
玉葱	16.00 g				
A たまご	6.00 g	卵			
A パン粉(乾燥)	5.00 g	小麦			
A 牛乳	5.00 g	乳			
A コンソメ500g	0.40 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
調合油	0.20 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	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】					
【黒こしょうポテトサラダ】					
じゃがいも	40.00 g				
にんじん	8.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	10.00 g				
キャベツ	12.00 g				
A カットベーコンIQF500g	5.00 g	豚肉			
A マヨネーズ(SSK)1kg	8.00 g	卵・大豆・りんご			
伯方の塩	0.20 g				
黒こしょう	0.01 g				
【汁物・和No144】					
【お魚ソーセージのスープ】					
A おさかなソーセージ	8.00 g	小麦・大豆			
だいこん	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
いんげん(カット)	5.00 g				
A コンソメ500g	0.80 g	小麦・大豆・乳・鶏肉			
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	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。		

2026年 5月 14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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物】					
【アジの香味フライ】					
A アジの香味フライ 40g	1.00 個	小麦・ゴマ			
A アジの香味フライ 50g	1.00 個	小麦・ゴマ			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【小松菜のごま和え】					
こまつな	30.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
【新じゃがと鶏肉のみそ汁】					
A 鶏肉(モモ肉スライス)500g	10.00 g	鶏肉			
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
じゃがいも	20.00 g				
キノサヤ500g	7.00 g				
A 煮干したし50g×20袋	3.00 g				
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 5月 15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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
[豚肉の黒糖醤油つけ]					
A 豚モモ50g	1.00 枚	豚肉			
A 豚モモ 60g	1.00 枚	豚肉			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
砂糖(黒糖)	1.00 g				
★はちみつ	1.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	3.00 g				
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【炒め物・和No43】					
[にんじんしりしり]					
にんじん	25.00 g				
もやし	13.00 g				
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
ごま油	1.20 g	ゴマ			
インゲン500g	8.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
三温糖	0.80 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ゴマ			
【汁物】					
[もずく汁]					
美ら海育ちもずく	15.00 g				
だいこん	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
小松菜	8.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	2.50 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
【菓子・寄物】					
[ひんやりパイン]					
A ベビーパイン(2枚入り)	1.00 袋				

! 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 5月 18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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【蒸し物】					
[ほうれん草入りオムレツ]					
A オムレツ(ほうれん草)真空4	1 個	小麦・卵・大豆			
A オムレツ(ほうれん草)真空6	1 個	小麦・卵・大豆			
【あえ物・洋No39】					
[マカロニサラダ]					
A マカロニ(単管)	4.00 g	小麦			
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
まぐろ水煮	10.00 g				
A マヨネーズ(SSK)300g	8.00 g	卵・大豆・りんご			
A コショウ(純)200g	0.02 g				
【汁物】					
[お豆のトマトスープ]					
A ★蒸しミックスビーンズ	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
エリンギ	7.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
パセリ(乾)	0.02 g				
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
A コンソメ500g	1.20 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				
(学)トマトケチャップ1kg	6.00 g				
クッキングワイン(赤)1.8L	2.00 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 5月 19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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【お好み焼き】					
A 薄力小麦粉1kg	8.00 g	小麦			
A たまご	8.00 g	卵			
水	12.00 g				
A ながいも	8.00 g				
キャベツ	25.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
A 国産SPF豚モモスライスIQ	8.00 g	豚肉			
A むきえびLL(80/120)	10.00 g	えび			
A シュレッドチーズ	8.00 g	乳			
A 花かつお(糸けずり)ベスト	0.50 g				
A ★青のり粉100g	0.20 g				
A マヨネーズ(SSK)1kg	4.00 g	卵・大豆・りんご			
A お好みソース1.8L	5.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・桃・リンゴ			
【あえ物・和No190】					
[ささみときゅうりの梅和え]					
A チキンささみ水煮ほぐし	10.00 g	鶏肉			
きゅうり	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
キャベツ	15.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	15.00 g				
梅(塩漬)	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[春の具だくさんみそ汁]					
木綿豆腐	20.00 g	大豆			
じゃがいも	15.00 g				
玉葱	15.00 g				
キノサヤ	5.00 g				
A たけのこ水煮(短冊)島根県	10.00 g				
ふき	5.00 g				
おわら麩	1.00 g	小麦			
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g				
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 5月 20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	給食室対応	家庭からの連絡
【ハヤシライス】					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
水	120.00 g				
A 国産牛肉(モモスライス)	20.00 g	牛肉			
A 豚こま切れ	10.00 g	豚肉			
クッキングワイン(赤)1.8L	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
玉葱	40.00 g				
にんじん	15.00 g				
エリンギ	7.00 g				
トマト缶詰ホール	25.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.02 g				
A ハヤシルウ(粉末)	10.00 g	小麦・大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	3.00 g				
デミグラスソース	5.00 g	小麦・鶏肉			
A ウスターソース	1.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			
【蒸し物】					
【いかポテト】					
A 国産本ムササキイカ短冊1×4	30.00 g	いか			
米粉	3.00 g				
A ナチュラルカットポテト	20.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
A ごま(いり)	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
【あえ物】					
【甘夏サラダ】					
プチブロッコリー(セレクト)	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	15.00 g				
甘夏みかん缶詰(ライト身割れ)	20.00 g				
穀物酢	2.50 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
佰方の塩	0.30 g				
コショウ	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。		

2026年 5月 21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	給食室対応	家庭からの連絡
[ごはん] 水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
[チャプチェ]					
A 国産はるさめ(3~5cmカット)	5.00 g				
A 国産SPF豚モモスライスQ	32.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.40 g				
おろし生にんにく 1kg	0.40 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A たけのこ水煮(千切)	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
チンゲンツァイ	5.00 g				
にら	3.00 g				
A 切干大根キムチ	5.00 g				
三温糖	0.80 g				
合成清酒	0.80 g				
本みりん	1.60 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A うすくちしょうゆ	0.40 g	小麦・大豆			
[ナムル]					
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
りょくとうもやし	18.00 g				
さゆり	7.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.50 g	ゴマ			
三温糖	0.80 g				
[コーンスープ]					
A マカロニ(貝)	2.00 g	小麦			
スーパースイートコーン	10.00 g				
はくさい	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
スイートコーン缶詰(クリーム)	30.00 g				
A 調理用普通牛乳	20.00 g	乳			
A コンソメ500g	0.80 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
食塩	0.20 g				
A コシヨー(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。		

2026年 5月 22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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物・和No124】					
[カレーから揚げ]					
生干カレー50g	1 個				
A 薄力小麦粉1kg	1.50 g	小麦			
A 馬鈴しょ澱粉1kg	1.50 g				
A ★大豆サラダ油16.5kg	4.00 g	大豆			
[卵の花炒り]					
A おから	15.00 g	大豆			
A 豚肉(ミンチ)	8.00 g	豚肉			
A 大豆油	1.00 g	大豆			
突きこんにゃく	8.00 g				
ササガキゴボウIQF	8.00 g				
干し椎茸	0.50 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.30 g	小麦・大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
[キャベツのみそ汁]					
キャベツ	23.00 g				
玉葱	15.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
にんじん	5.00 g				
ほうれん草	10.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g				
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 5月 25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	給食室対応	家庭からの連絡
[米飯・和No3]					
[麦ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
[ポークビーンズ]					
A 国産SPF豚モモスライスQ	35.00 g	豚肉			
クッキングワイン(赤)1.8L	1.00 g				
大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
蒸し大豆500g	25.00 g	大豆			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
トマトピューレ(食塩無添加)	15.00 g				
(学)トマトケチャップ1kg	4.00 g				
伯方の塩	0.40 g				
水	45.00 g				
[チーズサラダ]					
角切りチーズ8mm	5.00 g	乳			
みずかけな	10.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	15.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
調合油	0.80 g	大豆			
穀物酢	3.00 g				
三温糖	1.80 g				
食塩	0.40 g				
こしょう	0.02 g				
[コンソメスープ]					
玉葱	20.00 g				
だいこん	15.00 g				
白ねぎ	7.00 g				
スーパースイートコーン	7.00 g				
にんじん	5.00 g				
チンゲンツァイ	5.00 g				
コンソメ500g	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
刻みパセリ	0.10 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 5月 26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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物・和No40】					
[かつおの揚げ煮]					
カツオ角切	50.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	4.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	8.00 g				
グリーンアスパラカット)セレクト中南米	8.00 g				
揚げ油	0.50 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.80 g				
本みりん	2.00 g				
水	5.00 g				
【あえ物】					
[わかめとキャベツの酢の物]					
カットわかめ	0.80 g				
キャベツ	25.00 g				
ブチブロッコリー(セレクト)	20.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
A すりごま(いり)	0.60 g	ゴマ			
穀物酢	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
【煮物・和No11】					
[肉じゃが]					
A 国産SPF豚ももスライスIQF	24.00 g	豚肉			
清酒 JFSA	1.20 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
じゃがいも	35.00 g				
玉葱	35.00 g				
にんじん	15.00 g				
A 糸こんにゃく(白)	25.00 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			
本みりん	1.20 g				
清酒 JFSA	1.20 g				
和風だし(協和だし)500g	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 5月 27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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【煮物】					
[春の炊き合わせ]					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF	30.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
干しいたけ	0.80 g				
にんじん	12.00 g				
レンコン水煮(乱切)	15.00 g				
ふぎ	10.00 g				
板こんにゃく	10.00 g				
キヌサヤ500g	5.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
三温糖	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
水	15.00 g				
【あえ物】					
[ほうれん草のカレー風味和]					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 出雲のおいしいちくわ1/2	10.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.10 g				
A マヨネーズ(SSK)300gチュ	6.00 g	卵・大豆・リンゴ			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【かきたまみそ汁】					
A たまご	15.00 g	卵			
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
えのきたけ	7.00 g				
玉葱	17.00 g				
A かまぼこ3mmスライス	7.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
かつお昆布だし	3.00 g				
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 5月 28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	給食室対応	家庭からの連絡
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
[ロールパン]					
A TBすこやかロール	1.00 個	小麦			
【揚げ物】					
[かぼちゃとさつまいもコロッケ]					
A かぼちゃとさつまいもコロッケFe・Ca	1.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A かぼちゃとさつまいもコロッケFe・Ca	1.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A 揚げ油	5.00 g	大豆			
[カラフルサラダ]					
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	20.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
A チキンささみ水煮ほぐし	10.00 g	鶏肉			
A 大豆油	0.50 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	2.10 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.00 g				
三温糖	0.70 g				
[ミートスパゲッティ]					
A デイオスパゲティ(ハーフ)	35.00 g	小麦			
食塩	0.10 g				
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			
赤ワイン	1.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
調合油	2.00 g	大豆			
玉葱	40.00 g				
ぶなしめじ	7.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 粉チーズ	1.50 g	乳			
イタリア畑あらくつぶしたトマト	7.00 g				
トマトケチャップ	15.00 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・リンゴ			
A コンソメ500g	0.50 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
三温糖	0.50 g				
食塩	0.60 g				
こしょう混合	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。		

2026年 5月 29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	給食室対応	家庭からの連絡
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物・洋No3】					
[タンドリーチキン]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	0.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	0.03 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
A ヨーグルト(全脂無糖)	10.00 g	乳			
(学)トマトケチャップ 1kg	7.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.40 g				
[ひじきのマリネ]					
芽ひじき500g	0.60 g				
こまつな	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
ポークハム(短冊)	5.00 g	豚肉			
スーパースイートコーン	5.00 g				
三温糖	0.90 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
穀物酢	2.30 g				
伯方の塩	0.40 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
[コロコロ野菜の豆乳スープ]					
じゃがいも	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
むきえだまめ	5.00 g	大豆			
えのきたけ	7.00 g				
みずかけな	7.00 g				
調合油	1.00 g	大豆			
A 豆乳	20.00 g				
A コンソメ500g	1.20 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A うすくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
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。		