

## 2026年 6月 1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
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>[ごはん]</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【炒め物】</b>					
<b>[豚肉とアスパラの味噌炒め]</b>					
A 国産SPF豚モモスライスIQF	45.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	5.00 g				
アスパラガス	15.00 g				
おろししょうが	0.30 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A やさか味噌 中辛口	3.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	0.50 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>[キャベツのポン酢和え]</b>					
キャベツ	25.00 g				
きゅうり	10.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
花かつお(鱈・細切)ハスト	1.00 g				
こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
ゆず果汁 600mL	1.50 g				
三温糖	1.00 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>[わかめと豆腐のすまし汁]</b>					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
カットわかめ	0.40 g				
かつお加工品(かつお節)	3.00 g				
昆布(だし用)	1.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
うすくちしょうゆ	1.00 g	小麦・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( )

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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 2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
<b>【米飯】</b>					
<b>【秘境奥島根弥栄こしひかり】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【白身魚の梅肉ソース】</b>					
A ホキ角切(2cm角)	45.00 g				
かたくり粉	3.00 g				
A 揚げ油	5.00 g	大豆			
梅(塩漬)	1.80 g				
穀物酢	2.00 g				
三温糖	1.80 g				
A こいくちしょうゆ	1.30 g	小麦・大豆			
水	2.20 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【スナックえんどうのごま和え】</b>					
スナックえんどう	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ちくわスライス	10.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A ごま(いり)	1.50 g	ゴマ			
三温糖	0.50 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【油揚げともやしのみそ汁】</b>					
りよくともやし	25.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
干し椎茸	0.30 g				
A 油揚げ	4.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 3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
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【鶏肉と高野豆腐のフリソース】</b>					
A 高野豆腐(サイコロ)	4.00 g	大豆			
かたくり粉	3.00 g				
A 鶏肉(モ肉ﾀｲﾌﾞ)2cmｶｯﾄI	40.00 g	鶏肉			
合成清酒	1.00 g				
食塩	0.20 g				
かたくり粉	4.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
おろしにんにく	0.10 g				
おろししょうが	0.20 g				
トマトケチャップ	10.00 g				
三温糖	2.00 g				
合成清酒	1.00 g				
トウバンシャン	0.10 g	小麦・大豆			
調合油	0.50 g	大豆			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【中華和え】</b>					
A 国産はるさめ(3~5cmｶｯﾄ)	4.00 g				
A チキンﾊﾞﾑ(短冊)500g	5.00 g	鶏肉			
A 錦糸卵(真空)500g	5.00 g	小麦・卵・大豆			
りょくとうもやし	7.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
伯方の塩	0.10 g				
三温糖	2.00 g				
穀物酢	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
<b>【汁物】</b>					
<b>【五目野菜スープ】</b>					
生揚げ	20.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
きくらげ(乾)	0.50 g				
チンゲンツァイ	7.00 g				
中華だし	1.00 g	鶏肉・豚肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
A コシヨー(純)200g	0.01 g				
水	110 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 4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
<b>【米飯】</b>					
<b>【玄米入りごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
ぶちっとモチ玄米	10.00 g				
<b>【丼物・カレー等】</b>					
<b>【ドライカレー】</b>					
A 豚ひき肉	45.00 g	豚肉			
茎にんにく(花茎)	0.15 g				
しょうが	0.15 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
赤ワイン	0.50 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	10.00 g				
冷凍国産トマトカット15mm	10.00 g				
A バーモントフレーク給食用	10.00 g				
A ウスターソース	0.50 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			
(学)トマトケチャップ1kg	0.70 g				
A カレールウ(粉末)	0.30 g				
A コンソメ500g	0.50 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【カラフルサラダ】</b>					
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	15.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
チキンささみ水煮	10.00 g	鶏肉			
大豆油	0.50 g	大豆			
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				
<b>【その他】</b>					
<b>【フルーツポンチ】</b>					
さくらんぼゼリー	10.00 g				
パイン缶詰(フレッシュカット)	20.00 g				
A フルーツパック(黄桃タケ)	10.00 g				
みかん缶詰1号缶	10.00 g				
A バナナ	10.00 g				
ナタデココ カット	10.00 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( )

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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 5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
【変わり飯・和No2】					
【麦ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
【蒸し物】					
【厚焼卵】					
A 厚焼卵(真空)50g×10個	1.00 個	卵			
A 厚焼卵(真空)62.5g×8個	1.00 個	卵			
【炒め物】					
【茎わかめの金平】					
A 乾燥茎わかめ200g	1.00 g				
A さつまあげ(玉ねぎ)40g	5.00 g				
れんこん水煮(銀杏切り)	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
突きこんにゃく	10.00 g				
A 高野豆腐(細切)	2.00 g	大豆			
インゲン500g	4.00 g				
調合油	1.00 g	大豆			
三温糖	1.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
A いらりゴマ(白)	1.00 g	ゴマ			
【汁物】					
【キャベツのみそ汁】					
キャベツ	30.00 g				
にんじん	8.00 g				
玉葱	15.00 g				
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				
A やさか味噌 中辛口	6.50 g	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( )

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 6月 8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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【とんころのお抹茶フライ】</b>					
A ニギス抹茶フライ約37g	1.00 個	小麦・大豆			
A ニギス抹茶フライ約37g	2.00 個	小麦・大豆			
揚げ油	4.00 g	大豆			
<b>【煮物】</b>					
<b>【五目豆】</b>					
ちくわスライス	8.00 g				
A 蒸し大豆500g	15.00 g	大豆			
ごぼう	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
板こんにゃく	10.00 g				
キノサヤ500g	5.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.50 g				
A 大豆油	0.70 g	大豆			
<b>【汁物】</b>					
<b>【かみかみみそ汁】</b>					
A 鶏肉(むね肉タ 1)2cmカットIQF	15.00 g	鶏肉			
切干しだいこん	4.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	6.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干だし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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 9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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【炒め物】</b>					
<b>【鶏ごぼう丼】</b>					
A 鶏肉(モロ肉ﾀｲﾌﾞ)2cmｶｯﾄI	35.00 g	鶏肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
ごぼう(千切)	20.00 g				
A 系こんにやく(白)	15.00 g				
キヌサヤ500g	5.00 g				
調合油	1.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
本みりん	0.80 g				
清酒 JFSA	1.80 g				
水	10.00 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【アーモンド和え】</b>					
ほうれんそう	15.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
りょくとうもやし	7.00 g				
A クッキング アーモンド (細切)500g	3.00 g	アーモンド			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【かぼちゃのみそ汁】</b>					
かぼちゃﾀｲｽ500g	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
だいこん	15.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
油揚げ	3.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
煮干しだし50g×20袋	3.00 g				
やさか味噌 中辛口	6.50 g	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( )	
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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 10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
<b>【米飯】</b>					
<b>【麦ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【すずきのレモン和え】</b>					
すずき40g	1 個				
すずき50g	1 個				
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A 馬鈴しょ澱粉1kg	6.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.30 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
レモン果汁100mL	1.50 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【切り干し大根のごま酢あえ】</b>					
切干したいこん	3.00 g				
ほうれんそう	15.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ゴマ			
穀物酢	2.00 g				
三温糖	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
<b>【汁物】</b>					
<b>【沢煮椀】</b>					
A 国産SPF豚モモスライスIQ	10.00 g	豚肉			
清酒 JFSA	1.00 g				
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
りょくとうもやし	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
こまつな	5.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
干し椎茸	0.30 g				
マロニー(5cmカット)	3.00 g				
A 煮干したし50g×20袋	3.00 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	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 11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
<b>[ごはん]</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>[回鍋肉]</b>					
A 国産SPF豚モモスライスIQ	45.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.50 g				
おろしにんにく	0.30 g				
A ごま油	1.00 g	ゴマ			
キャベツ	30.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	10.00 g				
エリンギ	7.00 g				
A やさか味噌 中辛口	2.00 g	大豆			
清酒 JFSA	0.60 g				
トウバンジャン	0.17 g	小麦・大豆			
<b>[あえ物]</b>					
<b>[春雨ともやしの中華サラダ]</b>					
A 国産はるさめ(3~5cmカット)	5.00 g				
にんじん	7.00 g				
きゅうり	9.00 g				
りょくとうもやし	25.00 g				
穀物酢	3.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.00 g	ゴマ			
いりごま(白)	1.00 g	ゴマ			
<b>[肉団子と野菜のジンジャースーフ]</b>					
A 鶏肉団子(珥肉・玉葱・青葱)	15.00 g	大豆・鶏肉			
レンコン水煮(いちょう切)	12.00 g				
玉葱	20.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.30 g				
おろししょうが	0.35 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.30 g				
中華だし	1.20 g	鶏肉・豚肉			

! 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 12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
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>[ごはん]</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>[鶏肉のマーマレード焼き]</b>					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
清酒 JFSA	1.00 g				
A オレンジマーマレード	5.00 g	みかん・オレンジ			
<b>【あえ物】</b>					
<b>[磯香和え]</b>					
キャベツ	25.00 g				
ほうれんそう	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A スケール系かまぼこ(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				
<b>【汁物】</b>					
<b>[洋風豆乳みそ汁]</b>					
A ベーコン	10.00 g	豚肉			
サラダ油	1.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
大根	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
A 豆乳	20.00 g	大豆			
和だし三昧	3.00 g				
A 大和米味噌(白) 1kg	6.00 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( )

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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 15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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【いわし香味フライ】</b>					
A いわし香味フライ 40g	1.00 個	小麦・ごま			
A いわし香味フライ 50g	1.00 個	小麦・ごま			
A 大豆白絞油 16.5kg	5.00 g	大豆			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ほうれん草と大豆のサラダ】</b>					
ほうれん草	15.00 g				
キャベツ	27.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 蒸し大豆500g	10.00 g	大豆			
穀物酢	2.50 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
三温糖	0.50 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【トマトとアスパラのスープ】</b>					
トマト	20.00 g				
A ベーコン	10.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
アスパラガス	5.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
コンソメ	0.70 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・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( )

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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 16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
<b>【米飯】</b>					
<b>[秘境奥島根弥栄こしひかり]</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>[あなごの天ぷら]</b>					
あなご	45.00 g				
A 薄力小麦粉1kg	6.00 g	小麦			
A たまご	3.00 g	卵			
伯方の塩	0.10 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A 揚げ油	5.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.70 g	小麦・大豆			
清酒 JFSA	1.80 g				
三温糖	1.20 g				
水	7.50 g				
かたくり粉	0.40 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>[小松菜のねりごま和え]</b>					
こまつな	30.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
ごま(ねり)	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>[あご丸のみそ汁]</b>					
A あご丸(あらめ入り)6~8g	24.00 g				
玉葱	25.00 g				
干し椎茸	0.30 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 17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
<b>【米飯】</b>					
<b>【炊き込みご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
鶏肉(≡肉ダイス)1cmカツ	10.00 g	鶏肉			
にんじん	5.00 g				
油揚げ	2.00 g	大豆			
干し椎茸	0.60 g				
ごぼう	5.00 g				
調合油	2.00 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.40 g				
こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
合成清酒	2.00 g				
伯方の塩	0.24 g				
キヌサヤ500g	5.00 g				
合成清酒	1.00 g				
こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
<b>【焼物】</b>					
<b>【鯖の塩こうじ焼き】</b>					
A サバ切り身 40g	1.00 g	サバ			
A サバ切り身 50g	1.00 g	サバ			
塩糀	8.00 g				
清酒 JFSA	1.20 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【おかか和え】</b>					
ほうれんそう	30.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 花かつお(鰹・細切)ベスト	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【じゃがいものみそ汁】</b>					
じゃがいも	35.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
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				
A やさか味噌 中辛口	6.50 g	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( )

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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 18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
<b>【ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【炒め物】</b>					
<b>【キムタク炒め】</b>					
A 豚モモ肉(小間切れ)	33.00 g	豚肉			
調合油	1.00 g	大豆			
千切りたくあん	10.00 g				
切干大根キムチ	5.00 g	小麦・サバ・大豆			
玉葱	15.00 g				
キャベツ	15.00 g				
りょくどうもやし	10.00 g				
にら	5.00 g				
伯方の塩	0.04 g				
コショウ(純)200g	0.02 g				
こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【水菜と油揚げのサラダ】</b>					
シーチキンオイル無添加チャ	5.00 g				
みずかけな	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	15.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
穀物酢	2.30 g				
A うすくちしょうゆ	0.70 g	小麦・大豆			
三温糖	0.40 g				
伯方の塩	0.10 g				
A すりごま(白)	0.80 g	ゴマ			
A 花かつお(鰹・細切)ベスト	1.00 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【ほうれん草と卵のスープ】</b>					
ほうれん草	15.00 g				
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
A たまご	15.00 g	卵			
中華だし	1.00 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				
こしょう混合	0.02 g				
かたくり粉	1.10 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 19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
<b>【米飯】</b>					
<b>【秘境奥島根弥栄つやひめ】</b> 水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【あじの塩焼き】</b> 真あじ(丸)	1.00 個				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【切干大根ののりマヨ和え】</b>					
切干したいこん	4.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
こまつな	15.00 g				
A チキンささみ水煮ほぐし肉	10.00 g	鶏肉			
A もみのり	0.50 g				
A マヨネーズ(SSK) 1kg	8.00 g	卵・大豆・リンゴ			
A こいくちしょうゆ	0.20 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.08 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【豚汁】</b>					
A 国産SPF豚モモスライスIQ	10.00 g	豚肉			
じゃがいも	12.00 g				
A 生揚げ	12.00 g	大豆			
板こんにゃく	7.00 g				
ササカキコホウIQF	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	3.00 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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 22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
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>[ごはん]</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>[ちくわの磯辺揚げ]</b>					
A 出雲のちくわ1/2カット約12.5	2.00 個				
A 出雲のちくわ1/2カット約12.5	3.00 個				
あおのり	0.10 g				
伯方の塩	0.30 g				
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
<b>【あえ物】</b>					
<b>[ほうれん草とコーンの和え物]</b>					
ほうれんそう	15.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
スイートコーンパウチパック	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
<b>【煮物・和No42】</b>					
<b>[カレー肉じゃが]</b>					
A 国産SPF豚モモスライスIQ	24.00 g	豚肉			
清酒 JFSA	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				
インゲン500g	3.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.30 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			
清酒 JFSA	1.20 g				
本みりん	1.20 g				
かつお昆布だし	1.20 g				
<b>【デザート】</b>					
<b>[青りんごゼリー]</b>					
青りんごゼリー	1.00 個	リンゴ			

! 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 23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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【鶏肉の香味ソースがけ】</b>					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
しそ葉	0.50 g				
しょうが	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.00 g	小麦			
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
<b>【あえ物・和No48】</b>					
<b>【大根サラダ】</b>					
だいこん	30.00 g				
こまつな	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	0.80 g				
A ノオイト レッシング(青じそ)IL	4.00 g	大豆			
<b>【汁物・和No63】</b>					
<b>【もずくスープ】</b>					
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
もずく冷凍	22.00 g				
玉葱	12.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
みずかけな	5.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g				
A うすくちしょうゆ	1.40 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.24 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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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 6月 24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
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>[ごはん]</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物・和No147】</b>					
<b>[とびうおの五色揚げ]</b>					
A とびうお小口切 澱粉付	40.00 g				
しょうが	0.30 g				
料理酒	0.30 g				
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
A おき枝豆	5.00 g	大豆			
とうもろこし(冷凍)	5.00 g				
赤ピーマン	5.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.60 g				
料理酒	1.00 g				
水	5.00 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>[塩こんぶ和え]</b>					
キャベツ	25.00 g				
もやし	15.00 g				
きゅうり	20.00 g				
塩昆布	0.20 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	0.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
<b>【汁物】</b>					
<b>[緑黄色みそ汁]</b>					
西洋かぼちゃ	20.00 g				
こまつな	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
国産オクラスライス	8.00 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 25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
<b>【梅じゃごぼはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
乾燥カリカリ梅(国産)200g	1.00 g				
ちりめん(瀬戸内海)	1.00 g				
<b>【焼物・和No8】</b>					
<b>【つくね焼き】</b>					
A キャハ ツ入平ツクネ 4	1 個	鶏肉・豚肉			
A キャハ ツ入平ツクネ 5	1 個	鶏肉・豚肉			
A トンカツソース	3.00 g	小麦・大豆・桃・リンゴ			
トマトジュース	7.00 g				
三温糖	0.50 g				
クッキング ワイン(赤)1.8L	1.00 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ごぼうのツナマヨ和え】</b>					
ごぼう(千切)	20.00 g				
キャベツ	12.00 g				
みずかけな	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
シーチキンオイル無添加チャ	8.00 g				
A ごま(いり)	0.80 g	ゴマ			
A マヨネーズ(SSK)300g	8.00 g	卵・大豆・リンゴ			
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.08 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【野菜のみそ汁】</b>					
なす	15.00 g				
りょくとうもやし	15.00 g				
玉葱	15.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
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				
A やさか味噌 中辛口	6.50 g	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( )

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 6月 26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
<b>【普通パン・和No40】</b>					
<b>[コッペパン]</b>					
A まあるいパン 70g	1.00 個	小麦			
A まあるいパン 90g	1.00 個	小麦			
<b>【揚げ物・洋No159】</b>					
<b>[しいらのセサミフライ]</b>					
シイラ切身(スキンレス)40	1.00 個				
シイラ切身(スキンレス)50	1.00 個				
伯方の塩	0.50 g				
こしょう混合	0.04 g				
A 小麦粉	4.00 g	小麦			
いりごま(黒つぶ)	3.00 g	ゴマ			
A パン粉	3.00 g	小麦			
揚げ油	4.00 g	大豆			
<b>【あえ物・中No58】</b>					
<b>[キャロットサラダ]</b>					
ライトツナ水煮フレーク	10.00 g				
にんじん	25.00 g				
きゅうり	18.00 g				
玉葱	11.00 g				
A サラダ油	0.45 g	大豆			
穀物酢	1.80 g	小麦			
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	0.63 g	小麦・大豆			
三温糖	0.45 g				
<b>【汁物・洋No12】</b>					
<b>[かぼちゃのポターシュ]</b>					
玉葱	30.00 g				
調合油	0.20 g	大豆			
マイクロースト(かぼちゃ)500g	22.00 g				
タイスかぼちゃ	20.00 g				
はくさい	10.00 g				
刻みパセリ	0.02 g				
A 調理用普通牛乳	20.00 g	乳			
A ポターシュベース	10.00 g	小麦・乳・牛肉・大豆			
A クリーム(乳脂肪)	2.00 g	乳			
A コンソメ500g	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.08 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。		

## 2026年 6月 29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
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【丼物・カレー等】</b>					
<b>【タコライス】</b>					
A 国産SPF豚ミンチIQF	30.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
クッキング ワイン(赤) 1.8L	1.00 g				
トウバンジャン	0.25 g	小麦・大豆			
調合油	0.70 g	大豆			
キャベツ	25.00 g				
玉葱	25.00 g				
A むきえだまめ500g	5.00 g	大豆			
冷凍国産トマトカット15mm	20.00 g				
トマトケチャップ	10.00 g				
トマトピューレ(食塩無添加)1k	5.00 g				
A コンソメ500g	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A カレー粉(純)200g	0.20 g				
三温糖	1.00 g				
A ウスターソース1.8L	1.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ			
食塩	0.05 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ポイルサラダ】</b>					
キャベツ	20.00				
にんじん	5.00				
こまつな	15.00				
スーパースイートコーン	5.00				
A ★角切チーズ8mm	10.00	乳			
<b>【汁物】</b>					
<b>【おくらモロヘイヤのうめす】</b>					
A 木綿豆腐	20.00	大豆			
にんじん	5.00				
モロヘイヤカット	10.00				
国産オクラスライス	10.00				
えのきたけ	8.00				
マロニー(5cmカット)	2.50				
A 煮干しだし50g×20袋	2.50				
A うすくちしょうゆ	2.00	小麦・大豆			
梅干し(塩漬)	2.00				

! 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 6月 30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
<b>【米飯・和No2】</b>					
<b>[麦ごはん]</b>					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
<b>【揚げ物・和No3】</b>					
<b>[いわしのかば焼き]</b>					
開き1ツ(腹須取り)	1 個				
かたくり粉	3.20 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.90 g	小麦・大豆			
三温糖	1.90 g				
<b>【あえ物・中No102】</b>					
<b>[春雨ときゅうりの酢の物]</b>					
A 国産はるさめ(3~5cmカット)	4.50 g				
キャベツ	20.00 g				
A プレスハム	4.00 g	豚肉			
にんじん	8.00 g				
きゅうり	10.00 g				
穀物酢	2.50 g				
三温糖	0.50 g				
伯方の塩	0.15 g				
A うすくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
<b>【汁物・和No8】</b>					
<b>[麩のみそ汁]</b>					
A おわら麩	3.00 g	小麦			
玉葱	15.00 g				
こまつな	7.00 g				
にんじん	5.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
りよくとうもやし	15.00 g				
干し椎茸	0.40 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。		
<b>！ 配膳前！</b>	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。		