

2026年 10月 1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】					
「ご飯」					
A 水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
「鯖のみりん焼き」					
A 大サバみりん漬40g	1.00 個	小麦・サバ・大豆			
A 大サバみりん漬60g	1.00 個	小麦・サバ・大豆			
【煮物・和No23】					
「筑前煮」					
A 鶏肉(狂肉タ イ)2cmカット	10.00 g	鶏肉			
A 大豆白絞油16.5kg	0.50 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
ごぼう	8.00 g				
レンコン水煮(乱切)	15.00 g				
板こんにゃく(生いも)	10.00 g				
A さつまあげ(玉ねぎ)40g	7.00 g				
干しシイタケ	0.50 g				
インゲン500g	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A うすくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
清酒 JFSA	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
【汁物・和No184】					
「なめこのみそ汁」					
なめこ	15.00 g				
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
A やさか味噌 中辛口	6.50 g	大豆			
【菓子・寄物・和No3】					
「お米のムース」					
A お米のムース	1.00 個	大豆・卵・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。		

2026年 10月 2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
【米飯・和No2】					
【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】					
【長芋のかき揚げ】					
A ながいも	15.00 g	やまいも			
さつまいも	15.00 g				
A 鶏肉(モモ肉スライス)500g	15.00 g	鶏肉			
玉葱	15.00 g				
A 薄力粉	4.00 g	小麦			
米粉	4.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No18】					
【ほうれん草ののりマヨ和】					
キャベツ	15.00 g				
フチフロッキー(セレクト)	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
ほうれんそう	15.00 g				
A チキンささみ水煮	10.00 g	鶏肉			
A もみのり	0.50 g				
A マヨネーズ(SSK)チューブ	8.00 g	卵・大豆			
A こいくちしょうゆ	0.20 g	小麦・大豆			
食塩	0.08 g				
【汁物・中No192】					
【厚揚げのみそ汁】					
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
だいこん	20.00 g				
ササガキゴボウIQF	10.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 和だし三昧	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 10月 5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()
------------------------------------	--------	--------

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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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。		

[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()
------------------------------------	--------	--------

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。		
<u>！配膳前！</u>	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 10月 7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」 水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物・和No197】 「さごしの幽庵焼き」 !さごし切身50g !さごし切身60g 錦味(清酒風)1.8L A こいくちしょうゆ 味酛(錦味)1.8L ゆず酢	1 個 1 個 3.50 g 4.00 g 1.00 g 3.00 g	小麦・大豆			
【あえ物】 「大根と茎わかめの和え物」 キャベツ だいこん にんじん こまつな 茎わかめ A こいくちしょうゆ A ヤマキンゴールド酢 三温糖 A コマ油	22.00 g 25.00 g 8.00 g 8.00 g 1.00 g 1.50 g 1.00 g 0.20 g 0.20 g	小麦・大豆 小麦・大豆 ごま			
【汁物・和No179】 「じゃがいものみそ汁」 じゃがいも 玉葱 にんじん A 油揚げ 葉ねぎ A 和だし三昧 A やさか味噌 中辛口	25.00 g 20.00 g 8.00 g 3.00 g 3.00 g 3.00 g 6.50 g	大豆 大豆 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 !					
当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①()	確認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。				
! 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 10月 8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】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物・中No70】					
【油淋鶏】					
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			
食塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
かたくり粉	4.00 g				
A 揚げ油	4.00 g	大豆			
白ねぎ	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
ヤマキンゴールド酢	1.80 g				
水	5.00 g				
【あえ物・和No76】					
【ハンサンスー】					
国産はるさめ(3～5cmカット)	5.00 g				
キャベツ	15.00 g				
国産カットわかめ200g	0.50 g				
にんじん	5.00 g				
ヤマキンゴールド酢	4.00 g				
砂糖(三温)1kg	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A ゴマ油(調合)1.65kg	0.70 g	ごま			
伯方の塩	0.10 g				
A いりゴマ(白)	1.00 g	ごま			
【汁物】					
【チンゲンサイとたまごスープ】					
A たまご	15.00 g	卵			
玉葱	15.00 g				
チンゲンサイ	10.00 g				
だいこん	15.00 g				
A コンソメ500g	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A うずくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A コショウ(純)200g	0.01 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 10月 9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
【米飯・和No18】					
【菜めし】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
A なめし	2.50 g				
【焼物・和No16】					
【さけのキャロットソース焼】					
A サケ切身50g	1 個	鮭			
A サケ切身60g	1 個	鮭			
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.01 g				
錦味(清酒風)1.8L	0.40 g				
A マヨネーズ(SSK)チューブ 30g	8.00 g	卵・大豆			
ミロハースト(人参)500g	8.00 g				
【あえ物・和No19】					
【ほうれんそうのごま和え】					
ほうれんそう	30.00 g				
りょくとうもやし	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A いりゴマ(白)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
砂糖(三温)1kg	0.50 g				
【汁物・和No5】					
【かぼちゃのみそ汁】					
ダイスカぼちゃ	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
キャベツ	15.00 g				
干し椎茸	0.40 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
A 和だし三昧	3.00 g				
A やさか味噌 中辛口	6.50 g	大豆			
【飲み物・和No2】					
【乳酸菌飲料】					
A ショア・ブルーベリー味	1.00 本	乳			

！ 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 10月 13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
【パン】					
「プレーンパン」					
TMプレーンパン(個包装)	1.00 個	小麦			
TMプレーンパン(個包装)	1.00 個	小麦			
【麺】					
「ナポリタン」					
A ティオスハゲティ(1/7)	28.80 g	小麦			
A チキンウインナー(スライス)10mm F	8.00 g	鶏肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.80 g	大豆			
玉葱	28.00 g				
にんじん	8.00 g				
エリンギ	6.40 g				
青ピーマン	8.00 g				
トマトケチャップ	20.00 g				
A JFSAウスターソース	2.08 g				
赤ワイン	0.80 g				
A コンソメ500g	0.80 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
【揚げ物】					
「ポロニアカツ」					
A 荒挽ポロニアカツFe・Ca 40	1 個	鶏肉・豚肉・小麦・大豆			
A 荒挽ポロニアカツFe・Ca 50	1 個	鶏肉・豚肉・小麦・大豆			
A ★大豆サラダ油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物・洋No130】					
「カラフルサラダ」					
キャベツ	20.00 g				
国産カリフラワーIQF	15.00 g				
こまつな	10.00 g				
A チキンささみ水煮	10.00 g	鶏肉			
ヤマキンゴールド酢	2.00 g				
ゆず酢	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				

！ 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 10月 14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】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【はがっおフライ】					
A ハガツオ黒糖醤油漬 40g	1 個	小麦・大豆			
A ハガツオ黒糖醤油漬 60g	1 個	小麦・大豆			
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
米粉	3.00 g				
水	4.00 g				
A パン粉 1kg	7.00 g	小麦			
A 大豆白絞油 16.5kg	5.00 g	大豆			
【炒め物・和No14】					
【にんじんしりしり】					
にんじん	25.00 g				
りょくとうもやし	15.00 g				
シーチキンオイル無添加チ	10.00 g				
A ごま油	1.20 g	ごま			
いんげん(カット)500g	10.00 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	ごま			
【汁物】					
【だんご入りすまし汁】					
A 白玉だんご 約9g	18.00 g				
玉葱	22.00 g				
干し椎茸	0.40 g				
ほうれんそう	10.00 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
A うずくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
錦味(清酒風) 1.8L	1.00 g				
かたくり粉	0.50 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 10月 15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
【変わり飯】					
【穴子めし】					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	3.00 g				
A ★刻みあなご(真空)500	35.00 g				
干し椎茸	1.00 g				
味醂(錦味)1.8L	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
錦味(清酒風)1.8L	1.00 g				
三温糖	2.00 g				
【蒸し物】					
【ねぎ入り厚焼き玉子】					
A 厚焼卵(ねぎ入真空50g)	1.00 個	小麦・卵・大豆			
A 厚焼卵ねぎ入真空62.5g	1.00 個	小麦・卵・大豆			
【炒め物】					
【五目きんぴら(豚肉)】					
A 国産SPF豚肉モモミンチ	10.00 g	豚肉			
ごぼう(千切)	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
突きこんにゃく	10.00 g				
レンコン水煮(いちょう切)	20.00 g				
A ちくわスライス500g	6.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
錦味(清酒風)1.8L	1.00 g				
A いりゴマ(白)	0.80 g	ごま			
【汁物】					
【大根のみそ汁】					
カットわかめ	0.50 g				
だいこん	25.00 g				
玉葱	15.00 g				
おわら蒔	3.00 g	小麦			
にんじん	5.00 g				
A 和だし三昧	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 10月 16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
【米飯・和No16】					
【秘境奥島根弥栄つやひめ】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物・和No25】					
【スタミナ納豆】					
A 挽きわり納豆	10.00 g	大豆			
A 大豆油	0.50 g	大豆			
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF5	40.00 g	鶏肉			
おろしにんにく	0.50 g				
おろししょうが	0.50 g				
干しシイタケ	1.00 g				
A おきえたまめ500g	10.00 g	大豆			
清酒 JFSA	2.00 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A 米みそ(淡色辛みそ)	3.00 g	大豆			
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
【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				
【煮物・中No6】					
【キムチ肉じゃが】					
A 国産SPF豚モモスライスIQF	24.00 g	豚肉			
錦味(清酒風)1.8L	1.20 g				
調合油	0.60 g	大豆			
じゃがいも	35.00 g				
玉葱	36.00 g				
にんじん	18.00 g				
A 系こんにゃく(白)	24.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
切干大根キムチ	0.00 g	えび・さば・いか・大豆・小麦・りんご・ごま			
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			
錦味(清酒風)1.8L	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 10月 19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()
------------------------------------	--------	--------

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。		
<u>！配膳前！</u>	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 10月 20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】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物】					
【豚肉のガーリック炒め】					
A 豚肉(モモ肉スライス)	40.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.20 g				
玉葱	25.00 g				
レンコン水煮(銀杏切り)	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
にら	3.00 g				
A 大豆サラダ油 1.35kg	1.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
錦味(清酒風) 1.8L	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
かたくり粉	0.30 g				
【あえもの】					
【こんにゃくサラダ】					
こまつな	15.00 g				
りょくとうもやし	12.00 g				
にんじん	10.00 g				
サラダ用こんにゃく	5.00 g				
チキンささみ水煮ほぐし	10.00 g	鶏肉			
ちりめん(瀬戸内海)	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
ヤマキンゴールド酢	2.00 g				
ゴマ油(調合) 1.65kg	0.50 g	ごま			
食塩	0.10 g				
【汁物】					
【厚揚げスープ】					
生揚げ	20.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
白菜	10.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
中華だし	1.00 g	鶏肉・豚肉			
うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
コショー(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 10月 21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】					
【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】					
【枝豆と豆腐のミンチカツ】					
A 枝豆と豆腐のミンチカツFe・C	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
A 枝豆と豆腐のミンチカツFe・C	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【和え物・洋】					
【ごぼうサラダ】					
ごぼうさがき	15.00 g				
キャベツ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
ブチブロッコリー(セレクト)	15.00 g				
シーチキンオイル無添加チ	10.00 g				
ごま(いり)	0.50 g	ごま			
A マヨネーズ(SSK)	7.00 g	卵・大豆			
食塩	0.10 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物・洋No93】					
【ABCトマトスープ】					
A 鶏肉(モモ肉スライス)500	15.00 g	鶏肉			
じゃがいも	20.00 g				
★マッシュルーム缶詰(スライス)1号	10.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A マカロニ(アルファベット)500	4.00 g	小麦			
おろしにんにく	0.30 g				
こまつな	5.00 g				
A コンソメ500g	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
食塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
トマトケチャップ	5.00 g				
赤ワイン	2.00 g				
調合油	1.00 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。		
！ 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 10月 22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				
【蒸し物】					
【サンマの香り煮】					
A さんまかぼすレン煮(真空)	1.00 個	小麦・大豆			
A ！さんまかぼすレン煮(真空)	1.00 個	小麦・大豆			
【あえ物】					
【花かつお和え】					
ほうれんそう	25.00 g				
はくさい	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 花かつお(糸けずり)100	0.90 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物・和No16】					
【けんちん汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
ササガキゴボウIQF	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
冷凍サトイモ(乱切り)	15.00 g				
突きこんにゃく	8.00 g				
干し椎茸	0.30 g				
白ねぎ	8.00 g				
A だし削り不織布(ベスト)	3.00 g				
昆布(だし用)	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
A ごま油	0.80 g	ごま			
【果物・和No14】					
【梨】					
なし 甘太	0.17 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 10月 23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
【米飯】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
【鶏肉のラッキョウ南蛮漬け】					
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			
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
錦味(清酒風)1.8L	1.00 g				
A 馬鈴しょ澱粉1kg	3.00 g				
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
A 刻みらっきょう	8.00 g				
ヤマキンゴールド酢	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
水	4.00 g				
【汁物】					
【ねりごま和え】					
こまつな	25.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
ごま(ねり)	1.00 g	ごま			
【汁物】					
【実だくさんみそ汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
だいこん	20.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
ぶなしめじ	6.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 和だし三昧	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 10月 26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】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物】					
【回鍋肉】					
A SPF豚肉モモ肉(スライス)	36.00 g	豚肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
キャベツ	42.00 g				
青ピーマン	18.00 g				
白ねぎ	6.00 g				
A ごま油	1.20 g	ごま			
おろしにんにく	0.60 g				
おろししょうが	0.60 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	1.80 g	大豆			
A オイスターソース	2.40 g	小麦・大豆・ゼラチン			
清酒 JFSA	1.44 g				
三温糖	0.60 g				
トウバンジャン	0.18 g	小麦・大豆			
【あえ物・洋No53】					
【ごまドレサラダ】					
プチフロッキー(セレクト)	25.00 g				
カリフラワー	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ビッコロハム	10.00 g	鶏肉			
ヤマキンゴールド酢	2.50 g				
大豆油	1.50 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
伯方の塩	0.20 g				
コショウ(純)200g	0.02 g				
【汁物】					
【えびと白菜のスープ】					
A むきえびLL(80/120)	10.00 g	えび			
はくさい	25.00 g				
玉葱	15.00 g				
チンゲンツァイ	8.00 g				
A 中華だし	0.90 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				
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 10月 27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】 「秘境奥島根弥栄こしひかり」 水稻穀粒(精白米)					
【揚げ物】 「赤魚のレモン和え」					
A 赤魚切身40g	1個				
A 赤魚切身50g	1個				
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
かたくり粉	7.00 g				
A 揚げ油	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				
広島県産レモン果汁100m	1.50 g				
【あえ物・和No194】 「揚げ入りお浸し」					
こまつな	20.00 g				
キャベツ	25.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
にんじん	5.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	2.00 g				
A すりごま(白)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.60 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
【汁物】 「秋の味覚豚汁」					
A 芙蓉豚モモスライス	15.00 g	豚肉			
はくさい	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
さつまいも	20.00 g				
干し椎茸	0.50 g				
突きこんにゃく	6.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧	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。		
<u>！配膳前！</u>	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 10月 28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
【麺・和No12】					
「カレーうどん」					
A ★冷凍カットうどん	160.00 g	小麦			
A 鶏肉(鶏肉タ イ)2cmカット	20.00 g	鶏肉			
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
干しシイタケ	1.00 g				
和だし三昧	3.00 g				
A バーモントフレーク給食用	8.50 g	小麦・乳・大豆・豚肉・りんご・バナナ			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
本みりん	0.50 g				
【主食併用米飯】					
「ゆかりおにぎり」					
水稻穀粒(精白米)	38.00 g				
おおむぎ(押麦)	2.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.20 g				
【あえ物・和No9】					
「錦和え」					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A 錦系卵(真空)500g	10.00 g	卵			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.00 g				
ごま(いり)	0.50 g	ごま			
【菓子・寄物・和No30】					
「焼きプリン」					
A 焼プリン 68g	1.00 個	卵・乳・ゼラチン			

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 10月 29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】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【煮物】					
【豚肉のさっぱり煮】					
A 国産豚ロース 50g	1 枚	豚肉			
A 国産豚ロース 60g	1 枚	豚肉			
ヤマキンゴールド酢	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
水	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
本みりん	1.00 g				
【あえ物】					
【こんにゃくの白和え】					
突きこんにゃく	10.00 g				
本みりん	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
ほうれんそう	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
A すりごま(白)	1.00 g	ごま			
三温糖	2.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物・和No26】					
【あご丸入りみそ汁】					
A あご丸(あらめ入り)6～8g	21.00 g				
はくさい	15.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧	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 10月 30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
【米飯】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物・洋No83】					
【パンプキングラタン】					
A 鶏肉(モロ肉ﾀﾞｲ)2cmｶｯﾄ	10.00 g	鶏肉			
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
給食用フインタｲﾌﾞ 白	1.50 g				
調合油	1.00 g	大豆			
ﾀｲｽかぼﾁﾔ	25.00 g				
玉葱	15.00 g				
ぶなしめじ	5.00 g				
A マカロﾆ(貝)	3.00 g	小麦			
A 調理用ﾊﾞﾀｰ200g	3.00 g	乳			
A 薄力粉	3.50 g	小麦			
A 調理用普通牛乳	40.00 g	乳			
A コンソﾒ500g	0.30 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A ｾﾚﾅ粉(乾燥)	1.00 g	小麦			
A ミｯｸｽﾁｰｽﾞ	8.00 g	乳			
ﾊｾﾘ(乾)	0.10 g				
【あえ物・和No139】					
【ひじきの青じそ和え】					
ｷｬﾍﾞﾂ	25.00 g				
ﾌﾞﾁﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(ﾎﾞﾂ)	15.00 g				
にんｼﾞﾝ	5.00 g				
ｽｰﾊﾟｰｽｲｰﾄｺｰﾝ	5.00 g				
芽ひじき500g	0.70 g				
A ﾈｯﾄﾜｰﾙﾄﾞ ﾚｯｼﾝｸﾞ (青じそ)3	4.00 g	大豆			
【汁物】					
【ウインナーと野菜スープ】					
玉葱	20.00 g				
A ｷﾝｸﾞｳｲﾅｰ(ｽﾗｲｽ)5mm Fe	10.00 g	鶏肉			
にんｼﾞﾝ	5.00 g				
だいこん	15.00 g				
ｺﾏﾂﾅ	7.00 g				
A コンソﾒ500g	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A うすくちしょうゆ	2.00 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。		
！ 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。		