2026年 11月 2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】					
[豚肉と厚揚げの味噌炒め]					
A 国産SPF豚モモスライスIQ	40.00 g	豚肉			
清酒 JFSA	1.00 g				
おろししょうが	1.30 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
A 冷凍ミニ絹厚揚	30.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A やさか味噌 中辛口	2.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
清酒 JFSA	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
【あえ物】					
[梅おかか和え]					
だいこん	20.00 g				
りょくとうもやし	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
乾燥カリカリ梅(国産)200g	0.80 g				
A 花かつお(糸けずり)100g	1.00 g				
【汁物・和No１】					
[春雨のすまし汁]					
A 国産はるさめ(3~5cmｶｯﾄ)	4.00 g				
みずかけな	7.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
かまぼこ	7.00 g				
和だし三昧	3.00 g				
A うすくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
食塩	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 11月 4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]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
【蒸し物】					
[海老シューマイ小2ヶ中3]					
A ｽｸｰﾙﾗﾝﾁ海老シューマイ18	2.00 個	小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま			
A ｽｸｰﾙﾗﾝﾁ海老シューマイ18g	3.00 個				
【あえ物・中No94】					
[チョレギサラダ]					
りょくとうもやし	25.00 g				
みずかけな	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A チキンハム(短冊)500g	5.00 g	鶏肉			
A もみのり	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.30 g	小麦・大豆			
食塩	0.10 g				
A ごま油	2.00 g	ごま			
A ごま(いり)	0.70 g	ごま			
A 中華だし	0.20 g	鶏肉・豚肉			
三温糖	0.30 g				
おろしにんにく	0.50 g				
【丼物・カレー等】					
[クッパご飯の具]					
A 国産SPF豚モモスライスIQ	20.00 g	豚肉			
調合油	0.50 g	大豆			
りょくとうもやし	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
国産きくらげスライス(乾)	0.50 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
A 中華だし	1.00 g	鶏肉・豚肉			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
★オイスターソース	0.60 g	小麦・大豆・ゼラチン			
こしょう混合	0.02 g				
A たまご	12.00 g	卵			
A ごま(いり)	2.00 g	ごま			
白ねぎ	10.00 g				
A ごま油	0.20 g	ごま			
【菓子・寄物】					
[ミニエクレアTM]					
A ★TMミニエクレア (個包装	1.00 個	小麦・卵・乳・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 11月 5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】					
[バトウのフライ]					
バトウ 50g	1 切				
バトウ 60g	1 切				
伯方の塩	0.30 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A 小麦粉	3.00 g	小麦			
A たまご	3.00 g	卵			
A パン粉(乾燥)	3.00 g	小麦			
A 揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No183】					
[野菜とチーズのおかか]					
キャベツ	20.00 g				
フチフロッコリー(セレクト)	20.00 g				
こまつな	5.00 g				
A 星型チーズ(白)	7.00 g	乳			
スーパースイートコーン	5.00 g				
A 花かつお(糸けずり)ﾍﾞｽﾄ	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
【煮物】					
[カレー肉じゃが]					
豚肩ロース2cm幅スライス	24.00 g	豚肉			
清酒 JFSA	1.44 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				
糸こんにゃく(白)	24.00 g				
キヌサヤ500g	5.00 g				
カレー粉(純) 200g	0.30 g				
三温糖	1.20 g				
うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
こいくちしょうゆ	2.16 g	小麦・大豆			
清酒 JFSA	1.20 g				
本みりん	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 11月 6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No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
[トリチリ]					
A 高野豆腐(サイコロ)	5.00 g	大豆			
かたくり粉	3.00 g				
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞｲｽ)2cmｶｯﾄIQ	40.00 g	鶏肉			
料理酒	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				
料理酒	1.00 g				
トウバンジャン	0.10 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
【あえ物・中No1】					
[中華和え]					
A 国産はるさめ(3～5cmｶｯﾄ	4.00 g				
A チキンハム(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				
こまつな	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ヤマキンゴールド酢	4.00 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ごま			
伯方の塩	0.10 g				
【汁物】					
[五目野菜スープ]					
はくさい	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
チンゲンツァイ	7.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 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			
食塩	0.20 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 11月 9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】					
[梅じゃこごはん]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
乾燥カリカリ梅(国産)200g	1.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	1.00 g				
【蒸し物】					
[焼き鳥もも串2本]					
A 焼きとりもも串真空30×10	2.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
【あえ物・和No15】					
[キャベツの甘酢あえ]					
キャベツ	25.00 g				
こまつな	10.00 g				
A かまぼこ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
ヤマキンゴールド酢	4.00 g				
三温糖	1.30 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
食塩	0.20 g				
【汁物】					
[かみかみ根菜みそ汁]					
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ｽﾗｲｽ)	15.00 g	鶏肉			
切干しだいこん	5.00 g				
ささがきごぼうIQF	10.00 g				
玉葱	15.00 g				
だいこん	15.00 g				
にんじん	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 11月 10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
【普通パン】					
[まあるいパン]					
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			
【焼物】					
[手作りハンバーグ]					
A 国産牛肉モモミンチ IQF	20.00 g	牛肉			
A 豚ひき肉	20.00 g	豚肉			
伯方の塩	0.30 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
玉葱	16.00 g				
A ★パン粉 2kg	5.00 g	小麦			
A たまご	5.00 g	卵			
A 調理用普通牛乳	5.00 g	乳			
A コンソメ500g	0.40 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.20 g	大豆			
トマトケチャップ1kg	5.00 g				
A JAS特級ウスターソースAF1.	2.00 g				
三温糖	0.30 g				
【あえ物】					
[さつまいもと牛蒡のサラダ]					
ゴボウササガキ	15.00 g				
さつまいも	20.00 g				
キャベツ	10.00 g				
A 角切チーズ8mm	6.00 g	乳			
A マヨネーズ(SSK)300gチ	8.00 g	卵・大豆・りんご			
三温糖	0.80 g				
ヤマキンゴールド酢	1.00 g				
【汁物・洋No65】					
[オニオンスープ]					
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
玉葱	15.00 g				
ｿﾃｰﾄ ・ｵﾆｵﾝ・ｽﾗｲｽ ダイス7	20.00 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			
コショー(純)200g	0.02 g				
パセリ(乾)	0.01 g				
【菓子・寄物】					
[果物タルト]					
お米deりんごタルト	1.00 個	大豆・りんご			

！ 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 11月 11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				
【揚げ物】					
[鯖の和風ソースかけ]					
A サバ小口切	55.00 g	さば			
かたくり粉	5.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	3.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.30 g	小麦・大豆			
ヤマキンゴールド酢	2.00 g				
三温糖	1.80 g				
梅干し	1.80 g				
水	2.20 g				
【炒め物・和No18】					
[きんぴらごぼう]					
ささがきごぼう	20.00 g				
レンコン水煮(いちょう切)	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
突きこんにゃく	10.00 g				
インゲン500g	3.00 g				
A さつまあげ(玉ねぎ)40g	7.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
A いりゴマ(白)	1.00 g	ごま			
【汁物・和No9】					
[かきたま汁]					
A たまご	15.00 g	卵			
だいこん	20.00 g				
えのきたけ	12.00 g				
にんじん	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
みずかけな	13.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.00 g				
昆布(だし用)	1.00 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	1.10 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 11月 12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				
【炒め物・和No17】					
[焼肉炒め 黄金甘口タレ]					
A 牛モモｽﾗｲｽ4cmｶｯﾄ	45.00 g	牛肉			
キャベツ	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にら	5.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 黄金焼き肉のたれ 甘口	10.00 g	小麦・ごま・大豆・もも・りんご			
【あえ物】					
[りっちゃんの元気サラダ]					
キャベツ	20.00 g				
ポークハム(短冊)500g	5.00 g	豚肉			
スーパースイートコーン	5.00 g				
にんじん	5.00 g				
きゅうり	10.00 g				
トマト	10.00 g				
花かつお(糸けずり)ﾍﾞｽﾄ	0.80 g				
らくらく昆布	0.40 g				
大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
ヤマキンゴールド酢	3.00 g				
こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
伯方の塩	0.20 g				
コショー(純)200g	0.02 g				
【汁物】					
[大根のみそ汁]					
だいこん	20.00 g				
木綿豆腐	15.00 g	大豆			
ササガキゴボウIQF	10.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
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 11月 13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】					
[秋野菜カレー]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
A 鶏肉(モモ肉スライス)500	40.00 g	鶏肉			
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			
玉葱	30.00 g				
にんじん	10.00 g				
さつまいも	40.00 g				
レンコン水煮(いちょう切)	10.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.30 g				
A バーモントフレーク給食用	10.00 g	小麦・乳・大豆・豚肉・りんご・バナナ			
トマトケチャップ1kg	4.00 g				
A JAS特級ウスターソースAF1.	2.00 g				
【炒め物・洋No26】					
[野菜ソテー]					
A カットショルダーベーコンIQ	5.00 g	豚肉			
キャベツ	20.00 g				
こまつな	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	10.00 g				
A 調理用バター200g	1.00 g	乳			
A こいくちしょうゆ	0.70 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
【その他・和No21】					
[ヨーグルト和え(ドライフルー					
A バナナチップス	10.00 g	バナナ			
A クリスタルアップル(リンゴ クリスタル)	10.00 g	りんご			
フルーツパック(パインチヒ゛ット	10.00 g	パインアップル			
みかん缶詰	10.00 g				
A 冷凍ダイスセリー(瀬戸内レモン)	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。		

2026年 11月 16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No15】					
[秘境奥島根弥栄こしひかり]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物】					
[豚肉と野菜の中華炒め]					
A 豚もも肉2cm幅スライス	45.00 g	豚肉			
しょうが	0.30 g				
にんにく(りん茎)	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
たけのこ水煮(短冊)島根県	10.00 g				
玉葱	10.00 g				
チンゲンツァイ	8.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	8.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
中華だし	0.50 g	鶏肉・豚肉			
かたくり粉	0.70 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
【あえ物】					
[水菜のサラダ]					
シーチキンオイル無添加チャ	5.00 g				
みずかけな	15.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
ヤマキンゴールド酢	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	ごま			
A 花かつお(亀バラ)ペースト	1.00 g				
【汁物】					
[ほうれん草と卵のスープ]					
ほうれんそう	15.00 g				
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
えのきたけ	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
A たまご	15.00 g	卵			
A ★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				
A コショー(純)200g	0.02 g				
かたくり粉	1.00 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 11月 17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】					
「栗ごはん」					
水稲穀粒(精白米)	70.00				
日本ぐり(生・剥き)	20.00				
伯方の塩	0.20				
【煮物・和No10】					
「鯖の味噌煮」					
A サバ切身50g	1 切	さば			
新しょうが(根茎、生)	0.50 g				
A やさか味噌 中辛口	4.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
三温糖	4.00 g				
清酒(純米酒)	4.00 g				
【あえ物】					
「ほうれんそうのゆず和え」					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
A ｽｸｰﾙ糸かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
三温糖	0.60 g				
ヤマキンゴールド酢	1.50 g				
A うすくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
ゆず果汁600mL	0.50 g				
ゆず(果皮、生)	0.00 g				
【汁物・和No85】					
「豆腐のすまし汁」					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
干し椎茸	0.40 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧	3.00 g				
A うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
清酒 JFSA	2.00 g				
伯方の塩	0.50 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 11月 18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】					
[浜田市産有機米ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
[鶏肉のｱｯﾌﾟﾙｼﾞﾝｼﾞｬｰｿｰｽ]					
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 コショー(純)200g	0.02 g				
清酒 JFSA	1.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.80 g				
A アップルソース	8.00 g	りんご			
本みりん	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【あえ物・洋No42】					
[大根サラダ]					
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(糸けずり) 100g	0.80 g				
A ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞ ﾚｯｼﾝｸﾞ (青じそ)30	4.00 g	大豆			
【汁物】					
[さつまいものポタージュ]					
A 小麦粉	4.50 g	小麦			
A 大豆サラダ油1.35kg	4.50 g	大豆			
A カットベーコンIQF	8.00 g	豚肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
にんじん	15.00 g				
さつまいも	25.00 g				
島根県産やきいもﾍﾟｰｽﾄ	22.00 g				
伯方の塩	0.75 g				
こしょう混合	0.02 g				
A 調理用普通牛乳	45.00 g	乳			
白ワイン	1.00 g				
水	60.00 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 11月 19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No16】					
[秘境奥島根弥栄つやひめ]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【蒸し物・和No9】					
[厚焼卵の和風あんかけ]					
A 厚焼卵(真空)50g×10ｶｯﾄ	1 個	小麦・卵・大豆			
A 厚焼卵(真空)62.5g×8ｶｯﾄ	1 個	小麦・卵・大豆			
昆布だし	1.00 g				
水	15.00 g				
玉葱	8.00 g				
にんじん	3.00 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
清酒 JFSA	0.50 g				
三温糖	0.50 g				
本みりん	0.50 g				
おろししょうが	0.20 g				
かたくり粉	0.30 g				
【炒め物】					
[島根和牛と牛蒡の甘辛炒め					
A 島根和牛モモｽﾗｲｽ3cmｶｯﾄ	35.00 g	牛肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
ごぼう	15.00 g				
A 糸こんにゃく(白)	5.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
清酒 JFSA	1.00 g				
本みりん	1.00 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.30 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[浜田の三根五菜みそ汁]					
さつまいも	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
だいこん	10.00 g				
はくさい	10.00 g				
チンゲンツァイ	8.00 g				
みずかけな	5.00 g				
干し椎茸	0.40 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 11月 20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】					
[いもり米ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
[あじのソースから揚げ]					
真あじドレス M	1 個				
真あじドレス L	1 個				
しょうが	0.20 g				
A JAS特級ウスターソースAF1.	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
本みりん	0.60 g				
A カレー粉(純)200g	0.10 g				
三温糖	0.10 g				
かたくり粉	3.00 g				
米粉	3.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
【あえ物・和No94】					
[ゆかりあえ]					
はくさい	25.00 g				
りょくとうもやし	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.60 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[じゃが芋のみそ汁]					
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
こまつな	8.00 g				
和だし三昧	3.00 g				
A やさか味噌 中辛口	6.50 g	大豆			
【果物・和No22】					
[合わせ柿]					
かき M	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 11月 24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
【ご飯】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 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				
清酒 JFSA	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】					
[五目酢の物]					
キャベツ	20.00 g				
カリフラワー	15.00 g				
にんじん	6.00 g				
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
★乾燥ワカメ200g	0.50 g				
A すりゴマ(白)	0.70 g	ごま			
ヤマキンゴールド酢	3.00 g				
砂糖(三温)1kg	1.00 g				
伯方の塩	0.25 g				
【汁物】					
[里芋とチンゲンサイのみそ]					
冷凍サトイモ(乱切り)	20.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
和だし三昧	2.50 g				
A やさか味噌 中辛口	6.50 g	大豆			
【菓子・寄物・和No5】					
[きなこ団子]					
白玉粉	13.00 g				
木綿豆腐	16.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
きな粉	2.00 g	大豆			
伯方の塩	0.15 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 11月 25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				
【煮物・洋No12】					
[ポークビーンズ]					
A 国産SPF豚モモスライスIQ	35.00 g	豚肉			
ｸｯｷﾝｸﾞ ﾜｲﾝ(赤)1.8L	1.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
A 蒸し大豆500g	25.00 g	大豆			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
トマトﾋﾟｭｰﾚ(食塩無添加1k	15.00 g				
トマトケチャップ	4.00 g				
伯方の塩	0.40 g				
水	45.00 g				
【あえ物】					
[もやしのカレー風味]					
りょくとうもやし	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	8.00 g				
にんじん	7.00 g				
A ポークハム(短冊)500g	5.00 g	豚肉			
ヤマキンゴールド酢	2.50 g				
A ごま油	1.00 g	ごま			
伯方の塩	0.30 g				
三温糖	0.30 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A カレー粉(純)200g	0.10 g				
A いりゴマ(白)	0.70 g	ごま			
【汁物・洋No4】					
[レタスとベーコンスープ]					
カットショルダーベーコン	8.00 g	豚肉			
レタス	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
みずかけな	7.00 g				
コンソメ500g	1.20 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
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 11月 26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】					
[かやくごはん]					
水稲穀粒(精白米)	60.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞｲｽ)1cmｶｯﾄIQ	18.00 g	鶏肉			
A 油揚げ	2.00 g	大豆			
干し椎茸	0.30 g				
ごぼう	15.00 g				
にんじん	15.00 g				
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
本みりん	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	5.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
【焼物】					
[たらの磯辺揚げ]					
まだら 50g	1 切				
まだら 60g	1 切				
伯方の塩	0.30 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A 小麦粉	3.00 g	小麦			
A たまご	3.00 g	卵			
あおのり	0.10 g				
A 揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
[ごまじゃこ和え]					
こまつな	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
キャベツ	30.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	5.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
[肉吸い]					
A 国産牛肉(モモｽﾗｲｽ)	20.00 g	牛肉			
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
料理酒	1.00 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
本みりん	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 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 11月 27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No１】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【蒸し物】					
[アンサンブルエッグ]					
A アンサンブルエッグ50g	１ 個	卵・乳・豚肉			
トマトケチャップ１kg	2.00 g				
【あえ物】					
[さっぱりサラダ]					
フチフロッコリー(セレクト)	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
こまつな	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
ヤマキンゴールド酢	2.00 g				
ゆず果汁600mL	1.80 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.50 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物・洋No90】					
[お魚ソーセージスープ]					
魚肉ソーセージ	10.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
はくさい	10.00 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			
食塩	0.20 g				
こしょう混合	0.01 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 11月 30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】					
[さんまの蒲焼き丼]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
A !サンマ小口切	55.00 g				
かたくり粉	6.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
砂糖(三温)1kg	1.90 g				
A こいくちしょうゆ	2.90 g	小麦・大豆			
【あえ物】					
[もやしとちくわの和え物]					
りょくとうもやし	20.00 g				
A ちくわスライス	10.00 g				
こまつな	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
A すりごま(白)	1.00 g	ごま			
【汁物】					
[いももち汁]					
A ひとくちいももち(7 ﾚｰﾝ)	24.00 g	小麦			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
油揚げ	3.00 g	大豆			
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。		