

2026年 8月 26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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【あじのオニオンソース焼】					
まあい 60g	1.00 切				
食塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
おろししょうが	0.20 g				
おろしにんにく	0.10 g				
玉葱	10.00 g				
A ベーカリーマヨネーズ	8.00 g	卵・乳・大豆			
【あえ物】					
【アーモンド和え】					
ほうれんそう	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
りょくとうもやし	15.00 g				
にんじん	3.00 g				
A クッキングアーモント(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				
【汁物】					
【夏野菜のみそ汁】					
ダイスカぼちゃ	20.00 g				
カットとまと	5.00 g				
スーパースイートコーン	7.00 g				
玉葱	20.00 g				
板こんにゃく	5.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
A やさか味噌 中辛口	6.50 g	大豆			
【菓子・寄物】					
【アセロラゼリー】					
アセロラゼリー	1.00 個				

！ 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 8月 27日 木曜日

[illegible]

！ 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 8月 28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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物】					
【豚肉となすの味噌炒め】					
A 国産SPF豚モモスライスIQF	50.00	豚肉			
清酒 JFSA	1.00				
おろししょうが	1.30				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50	大豆			
なす	25.00				
玉葱	20.00				
国産カラーピーマン(赤)	15.00				
A 米みそ(淡色辛みそ)	2.50	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.50	小麦・大豆			
清酒 JFSA	1.20				
三温糖	1.20				
A コチジャン	0.20	小麦・大豆			
【あえ物】					
【そうめん瓜の甘酢和え】					
そうめんかぼちゃ	25.00				
きゅうり	15.00				
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	20.00				
穀物酢	3.00				
三温糖	1.30				
A うすくちしょうゆ	0.50	小麦・大豆			
【汁物】					
【冬瓜汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
とうがん	15.00 g				
玉葱	15.00 g	大豆			
みずかけな	8.00 g				
チンゲンツァイ	8.00 g				
和風だし(協和だし)500g	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			

！ 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 8月 31日 月曜日

[illegible]

！ 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 9月 1日 火曜日

[illegible]

！ 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 9月 2日 水曜日

[illegible]

！ 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 9月 3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
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
[麻婆夏野菜]					
A 国産SPF豚ミンチIQF	30.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.20 g				
おろしにんにく	0.20 g				
調合油	1.00 g	大豆			
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	16.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
なす	10.00 g				
青ピーマン	5.00 g				
A むきえだまめ500g	5.00 g	大豆			
トマト	8.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	2.50 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
料理酒	0.80 g				
三温糖	0.80 g				
A 地養鶏ブイヨン	0.80 g	鶏肉			
トウバンジャン	0.10 g	小麦・大豆			
かたくり粉	1.00 g				
[バンバンジーサラダ]					
A チキンささみ水煮	15.00 g	鶏肉			
国産カラーピーマン(ミックス)	7.00 g				
きゅうり	15.00 g				
もやし	15.00 g				
A ごま(いり)	1.20 g	ごま			
A ごま(ねり)	1.20 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	1.00 g	小麦			
三温糖	1.00 g				
ごま油	0.50 g	ごま			
[モロヘイヤスープ]					
A スケール糸かまぼこ(はぐし)	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
モロヘイヤカット	8.00 g				
A コンソメ	0.50 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
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 9月 4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】					
【ロールパン】					
A TBすこやかロール	1.00 個	小麦			
【麺】					
【冷やし中華そば】					
A 学給ラーメン(国産小麦)	150 g	小麦			
	170 g				
	200 g				
【揚げ物】					
【春巻き】					
A SNFおいしい春巻35g	1.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A SNFおいしい春巻50g	1.00 個				
A 大豆白絞油16.5kg	3.00 g	大豆			
【あえ物】					
【冷やし中華サラダ】					
A ポークハム(短冊)500g	8.00 g	豚肉			
A 錦糸卵(真空)500g	10.00 g	小麦・卵・大豆			
もやし	20.00 g				
きゅうり	20.00 g				
トマト	15.00 g				
A いりゴマ(白)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.50 g	小麦			
三温糖	0.80 g				
伯方の塩	0.10 g				
A ゴマ油(調合)1.65kg	0.80 g	ごま			
【あえ物】					
【中華スープ】					
A 冷し中華スープ 40g	1.00 袋	小麦・大豆・ごま・レモン			
A 冷し中華スープ 60g	0.00 袋	小麦・大豆・ごま・レモン			
【果物】					
【ピオーネ(2粒)】					
ピオーネ	2.00 粒				
！ 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 9月 7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】					
【麦ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
【煮物】					
【肉信田の含め煮】					
A 肉入りしのだ 50g	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A 肉入りしのだ 60g	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
A うすくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
錦味(清酒風)1.8L	1.60 g				
水	30.00 g				
【あえ物】					
【水菜とじゃこの和え物】					
水菜	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
こまつな	15.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	2.00 g				
A すりごま(白)	0.80 g	ごま			
穀物酢	2.30 g	小麦			
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(鰹・細切)20	1.00 g				
【汁物】					
【じゃが芋のみそ汁】					
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	10.00 g	鶏肉			
錦味(清酒風)1.8L	0.15 g				
おろししょうが	0.50 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
ぶなしめじ	7.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00				
A 和だし三昧	3.00				
A うすくちしょうゆ	2.50	小麦・大豆			
本みりん	0.80				
かたくり粉	0.50				

！ 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 9月 8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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	40.00 g				
【焼物】					
【赤魚のカレー醤油焼き】					
A 赤魚切身50g	1 個				
A 赤魚切身60g	1 個				
錦味(清酒風)1.8L	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
A カレー粉(純)200g	0.20 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
【炒め物】					
【新じゃがのバジル炒め】					
A ナチュラルカットポテト	45.00 g				
A ベーコン(スライス)500g	8.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
A 調理用バター200g	1.00 g	乳			
A 鳥がらだし	0.50 g	鶏肉			
伯方の塩	0.10 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
バジル(粉)	0.10 g				
【汁物】					
【豆乳入りみそ汁】					
木綿豆腐	20.00 g	大豆			
だいこん	12.00 g				
はくさい	20.00 g				
こまつな	10.00 g				
にんじん	7.00 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
やさか味噌 中辛口	6.50 g	大豆			
豆乳	20.00 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 9月 9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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
【酢豚】					
A 豚モモ肉角切り・ケンポロー	30.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	3.00 g				
A 揚げ油	3.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
フルーツパック(パイン・イチゴ)	10.00 g				
青ピーマン	8.00 g				
A たけのこ水煮(乱切)鳥取産	10.00 g				
干しシイタケ	0.50 g				
三温糖	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.00 g	小麦			
A 中華だし	1.00 g	鶏肉・豚肉			
トマトケチャップ	2.00 g				
かたくり粉	2.00 g				
【あえ物】					
【ブロッコリーのごまマヨサラ】					
ササガキゴボウIQF	10.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
国産カラーピーマン(黄)	10.00 g				
A いりゴマ(白)	0.00 g	ごま			
A マヨネーズ(SSK)300gチュ	7.00 g	卵・大豆・りんご			
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 g				
【汁物】					
【トマトと卵の中華スープ】					
A チキンソテー(スライス)5mm Fe	10.00 g	鶏肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
トマト	15.00 g				
チンゲンツァイ	7.00 g				
A たまご	20.00 g	卵			
A 中華だし	1.00 g	鶏肉・豚肉			
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
A コショウ(純)200g	0.03 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 9月 10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】					
【秘境奥島根弥栄こしひかり】 水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【煮魚】					
【鯖のゴマ味噌煮】					
A サバゴマ味噌煮(真空40g×1個)	1.00 個	さば・大豆・ごま			
A !サバゴマ味噌煮(真空50g)	1.00 個				
【あえ物】					
【切干大根の和え物】					
切干しだいこん	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 花かつお(鰹・細切)ベスト	1.00 g				
穀物酢	2.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
【汁物】					
【鶏つくね汁】					
A 鶏つくね Fe・Ca	20.00 g	鶏肉			
ダイスカぼちゃ	10.00 g				
玉葱	15.00 g				
みずかけな	10.00 g				
干し椎茸	0.40 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.30 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 9月 11日 金曜日

[illegible]

！ 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 9月 14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】					
【秘境奥島根弥栄つやひめ】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼き物】					
【マスのムニエル・タルタル】					
マス切身40g	1 個	さけ			
マス切身50g	1 個	さけ			
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
小麦粉	2.50 g	小麦			
調理用バター200g	3.50 g	乳			
A たまご	5.00 g	卵			
玉葱	3.00 g				
パセリ(乾)	0.30 g				
三温糖	0.20 g				
A マヨネーズ(SSK)チューブ300g	5.00 g	卵・大豆・りんご			
【あえ物】					
【アップルサラダ】					
こまつな	20.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	10.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
A りんご	4.00 g	りんご			
A 大豆油	0.50 g	大豆			
穀物酢	2.30 g	小麦			
三温糖	0.90 g				
伯方の塩	0.40 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
【汁物】					
【ミネストローネ】					
A ベーコン(スライス)500g	5.00 g	豚肉			
にんにく(りん茎)	0.24 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 蒸し大豆500g	10.00 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 粉チーズ	1.50 g	乳			
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。		

2026年 9月 15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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【丼物・カレー等】					
【ビビンバ】					
A 国産牛肉(モモスライス)	50.00 g	牛肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
A たけのこ水煮(千切)鳥取産	20.00 g				
おろしにんにく	0.20 g				
おろししょうが	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
A やさか味噌 中辛口	1.00 g	大豆			
三温糖	1.00 g				
錦味(清酒風)1.8L	1.00 g				
トウバンジャン	0.10 g	小麦・大豆			
【あえ物】					
【ナムル】					
A 錦糸卵(真空)500g	10.00 g	小麦・卵・大豆			
もやし	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
ほうれんそう	20.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
ごま油	0.50 g	ごま			
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
三温糖	0.40 g				
食塩	0.10 g				
【汁物】					
【ワンタンスープ】					
A ワンタン 500g	20.00 g	小麦・大豆・豚肉			
じゃがいも	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
A 中華だし	1.00 g	鶏肉・豚肉			
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【菓子・寄物・和No9】					
【ピーチゼリー】					
A Newピーチフレッシュ		もも			

！ 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 9月 16日 水曜日

[illegible]

！ 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 9月 17日 木曜日

[illegible]

！ 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 9月 18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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【さごしの西京焼き】					
！さごし切身50g	1 個				
！さごし切身60g	1 個				
A やさか味噌 中辛口	5.00 g	大豆			
錦味(清酒風)1.8L	2.00 g				
本みりん	1.00 g				
【煮物】					
【ひじきの炒め煮】					
芽ひじき500g	3.00 g				
にんじん	8.00 g				
A ちくわスライス	10.00 g				
A 蒸し大豆500g	10.00 g	大豆			
板こんにゃく	10.00 g				
いんげん500g	4.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.30 g				
砂糖(三温)1kg	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
【汁物】					
【豆腐とわかめのすまし汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
カットわかめ	0.40 g				
玉葱	20.00 g				
みずかけな	10.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
A 和だし三昧	2.50 g				
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	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 9月 24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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【シルバー醤油漬け】					
A シルバー醤油漬 50g	1.00 個	小麦・大豆			
A シルバー醤油漬 60g	1.00 個	小麦・大豆			
【炒め物】					
【れんこんきんぴら】					
A 国産SPF豚ミンチIQF	10.00 g	豚肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.20 g	大豆			
れんこん	20.00 g				
ササガキゴボウIQF	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 糸こんにゃく(白)	10.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
和風だし(協和だし)500g	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
錦味(清酒風)1.8L	1.00 g				
【汁物】					
【けんちん汁】					
A 冷凍絹厚揚げ サイコロ	15.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
冷凍サトイモ(乱切り)	10.00 g				
こまつな	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
干し椎茸	0.30 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 和だし三昧	2.50 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	1.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.10 g				
かたくり粉	1.00				
A ごま油	0.40	ごま			
【菓子・寄物】					
【お月見団子】					
A ★月見だんご	1.00 個	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。		

[illegible]

！ 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 9月 29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
【変わり飯】					
【秋の香ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	65.00 g				
さつまいも	25.00 g				
干し椎茸	0.50 g				
にんじん	7.00 g				
A 油揚げ	4.00 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	1.70 g	小麦・大豆			
本みりん	1.70 g				
錦味(清酒風)1.8L	0.90 g				
和風だし(協和だし)500g	0.26 g				
【揚げ物】					
【れんこんの挽肉揚げ】					
A れんこん挽肉合わせ揚げ50	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
A れんこん挽肉合わせ揚げ60	0.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【ほうれん草とささみの和物】					
ほうれんそう	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A チキンささみ水煮	10.00 g	鶏肉			
A いりゴマ(白)	0.50 g	ごま			
穀物酢	3.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
【汁物】					
【なすのみそ汁】					
なす	15.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
えのきたけ	7.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 和だし三昧	2.50 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 9月 30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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
【かぼちゃコロッケ】					
A 国産カボチャ挽肉フライ160	1.00 個	小麦・大豆・豚肉・りんご			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【塩こんぶ和え】					
プチブロッコリー(セレクト)	30.00 g				
キャベツ	15.00 g				
こまつな	10.00 g				
A 塩昆布	1.00 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ごま			
【煮物】					
【親子煮】					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)1cmカットIQ	20.00 g	鶏肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 高野豆腐(細切)	5.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
たまご	15.00 g	卵			
三温糖	1.50 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	1.50 g	小麦・大豆			
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。		