

2026年 4月 8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				
【炒め物】					
【豚肉の生姜焼き】					
豚ももスライスIQF	50.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.50 g				
清酒 JFSA	2.00 g				
★大豆ザラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
国産カラーピーマン(ミック)	10.00 g				
こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
こしょう混合	0.02 g				
【あえ物・和No184】					
【磯香和え】					
キャベツ	25.00 g				
ほうれんそう(カット)BQF	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				
【汁物・和No10】					
【真だくさんみそ汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
なめこ	7.00 g				
だいこん	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧	2.50 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	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 4月 9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】					
【鮭のチーズフライ】					
A 鮭チーズフライ40g	1.00 個	小麦・乳・鮭・大豆			
A 鮭チーズフライ60g	1.00 個	小麦・乳・鮭・大豆			
A 揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No91】					
【花野菜サラダ】					
にんじん	5.00 g				
ブチブロッコリー(セクト)	20.00 g				
カリフラワー(セクト)IQF	20.00 g				
ツナ水煮フレーク	8.00 g				
三温糖	0.90 g				
米酢	2.30 g				
調合油	0.50 g	大豆			
伯方の塩	0.40 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
【汁物・洋No2】					
【コンソメスープ】					
玉葱	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
A 粗挽ミニカテルウインナー	18.00 g	鶏肉・豚肉			
チンゲンツァイBQF	7.00 g				
にんじん	7.00 g				
A コンソメ500g	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・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 4月 10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】					
[わかめごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
わかめごはんの素(減塩)	2.00 g				
【焼物・和No32】					
[鶏の照り焼き]					
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			
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】					
[ゆかり和え]					
キャベツ	25.00 g				
A 出雲のちくわ5mm×1/2カット	10.00 g				
ごまつな(カット)BQF	7.00 g				
A おきえだまめ500g	5.00 g	大豆			
スーパースイートコーン	5.00 g				
こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
A 花かつお(糸削り)	1.00 g				
【汁物】					
[桜麩のすまし汁]					
A 天然色素桜麩スライス500	10.00 g	小麦			
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
みずかけな	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
和だし三昧	2.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.30 g				
合成清酒	1.00 g				
【菓子・寄物】					
[お祝いスイーツ]					
A お祝いクレープ	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 4月 13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No2】					
【おぎごはん】					
A 水稻穀粒(精白米)	61.50 g				
おおむぎ(押麦)	8.50 g				
【炒め物】					
【ヒビンバ肉みそ】					
A 島根和牛モモスライス3cmカット	50.00 g	牛肉			
おろしにんにく	0.10 g				
おろししょうが	0.20 g				
★料理酒うまみ1.8L	2.00 g				
干し椎茸	0.50 g				
三温糖	2.00 g				
みりん風調味料	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	0.30 g	小麦・大豆			
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.00 g	大豆			
【あえ物】					
【ヒビンバサラダ】					
にんじん	10.00 g				
きくらげ(乾)	0.30 g				
A だいずもやし	20.00 g	大豆			
国産カラーピーマン(赤)	5.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	20.00 g				
食塩	0.20 g				
A ごま油	0.30 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【豆腐の中華スープ】					
A チキンハム(短冊)500g	7.00 g	鶏肉			
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
にら	3.00 g				
食塩	0.10 g				
こしょう混合	0.03 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A 鶏がらスープの素	0.80 g	鶏肉			

! 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 4月 14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】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【さわらのマヨコーン焼き】					
さわら 50g	1.00 切				
さわら 60g	1.00 切				
食塩	0.20 g				
清酒 JFSA	0.50 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
A L&Mノンエッグハーブ	10.00 g	大豆			
【あえ物】					
【切干大根のごま酢和え】					
切干しだいこん	3.00 g				
ほうれんそう(カット)BQF	15.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A いりゴマ(白)	0.80 g	ごま			
三温糖	0.50 g				
こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
米酢	2.00 g				
【汁物】					
【基本のみそ汁】					
だいこん	15.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
木綿豆腐	20.00 g	大豆			
油揚げ	3.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧	2.50 g				
A 米みそ(淡色中辛口)	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 4月 15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				
【蒸し物】					
【餃子 小2ヶ中3ヶ】					
A スクールランチ餃子(島根県豚肉)	2.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A スクールランチ餃子(島根県豚肉)	3.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A 大豆白絞油16.5kg	3.00 g	大豆			
【その他】					
【中華サラダ(春雨)】					
国産はるさめ(3~5cmカット)	5.00 g				
ポークハム(短冊)500g	8.00 g	豚肉			
キャベツ	15.00 g				
こまつな(カット)BQF	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
砂糖(三温)1kg	0.70 g				
米酢	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.00 g	ごま			
【煮物】					
【麻婆豆腐(グリーンピース)】					
A 豚ミンチIQF	20.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.25 g				
おろしにんにく	0.20 g				
清酒 JFSA	1.00 g				
トウバンジャン	0.20 g	大豆			
調合油	0.25 g	大豆			
にんじん	15.00 g				
玉葱	30.00 g				
干しシイタケ	1.00 g				
A 冷凍豆腐(サイコロ)	70.00 g	大豆			
グリーンピース	10.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	4.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.70 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
A 鶏ガラスープ	0.77 g	鶏肉			
清酒 JFSA	1.00 g				
本みりん	1.00 g				
かたくり粉	1.80 g				
水	25.00 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 4月 16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
【普通パン・和No3】					
【コッペパン】					
A 焼成冷凍コッペパン 70g	1.00 個	小麦・大豆			
A 焼成冷凍コッペパン 90g	1.00 個	小麦・大豆			
いちごジャム(国産)15g	1.00 個				
【揚げ物】					
【ナゲット】					
A チキンナゲット	2.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A チキンナゲット	3.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A 揚げ油	2.50 g	大豆			
【あえ物・和No11】					
【春色サラダ】					
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
スナックえんどう	15.00 g				
スーパーズイートコーン	5.00 g				
スクール系かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.10 g	小麦・大豆			
米酢	2.00 g				
三温糖	0.70 g				
【汁物】					
【グリーンポタージュ】					
グリーンピースペースト	26.00 g				
学給用スティックベーコン500g	10.00 g	豚肉			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
パセリ(乾)	0.50 g				
コンソメ(ナチュラルポッ	0.50 g				
調理用バター200g	2.00 g	乳			
豆乳	20.00 g	大豆			
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 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 4月 17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】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【煮魚】					
【鯖の味噌煮】					
A さば切身50g	1.00 個	サバ			
A さば切身60g	1.00 個	サバ			
おろししょうが	0.50 g				
三温糖	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
A 米みそ(淡色辛みそ)	4.00 g	大豆			
合成清酒	4.00 g				
【あえ物】					
【揚げ入りお浸し】					
こまつな	15.00 g				
キャベツ	25.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
りょくどうもやし	10.00 g	大豆			
A すりごま(白)	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・和No191】					
【鶏ごぼう汁】					
A 鶏肉(筋肉ﾀｲﾌﾟ)2cmｶｯﾄI	20.00 g	鶏肉			
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
ササガキゴボウIQF	10.00 g				
A 系こんにゃく(黒)	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
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	0.50 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 4月 20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】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ出し豆腐 和風あんかけ】					
A 国産揚出豆腐 40g	1.00 個	小麦・大豆			
A 国産揚出豆腐 60g	2.00 個	小麦・大豆			
A 国産揚出豆腐 40g	2.00 個	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油 1.35kg	4.00 g	大豆			
ギョウザ500g	3.50 g				
干し椎茸	0.30 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.70 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
かたくり粉	0.80 g				
【あえ物】					
【ごぼうのツナマヨ和え】					
ごぼう(千切)	25.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
本みりん	0.50 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	10.00 g				
A ごま(いり)	0.80 g	ごま			
AL&Mノンエッグハーフ	7.00 g	大豆			
佰方の塩	0.20 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
【肉じゃが】					
A 豚肉モモスライス	24.00 g	豚肉			
清酒 JFSA	1.20 g				
調合油	0.60 g	大豆			
じゃがいも	48.00 g				
にんじん	18.00 g				
玉葱	36.00 g				
板こんにゃく(生いも)	24.00 g				
えだまめ	6.00 g	大豆			
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
清酒 JFSA	1.00 g				
本みりん	1.00 g				
和だし三昧	0.80 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 4月 21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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【豚肉のマーマレード 焼き】					
A 国産豚ロース 40g	1.00 枚	豚肉			
A 国産豚ロース 60g	1.00 枚	豚肉			
A マーマレード(低糖度)	5.00 g	オレンジ・みかん			
A ごいくちしょうゆ	2.50 g				
★料理酒うまみ1.8L	1.00 g				
【あえ物・和No21】					
【ゆかり和え】					
キャベツ	20.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
しそご飯の素(国産赤しそ)	0.60 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				
えのきたけ	10.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
Aだし削り	1.00 g	そば			
昆布(だし用)	1.00 g				
Aうすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
百方の塩	0.50 g				
水	150 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 4月 22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				
【焼物】					
【めばるの塩唐揚げ】					
Aメバル小口切	50.00 g				
食塩	0.30 g				
コショウ(純)200g	0.02 g				
清酒 JFSA	1.00 g				
A揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【水菜とじゃこの和え物】					
みずかけな	20.00 g				
キャベツ	30.00 g				
ちりめん(瀬戸内海)	1.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
Aすりごま(白)	0.80 g	ごま			
米酢	2.30 g				
食塩	0.20 g				
Aこいくちしょうゆ	0.70 g	小麦・大豆			
Aごま油	0.50 g	ごま			
A花かつお(糸削り)	1.00 g				
【汁物・和No60】					
【鶏団子汁】					
A鶏肉団子(鶏肉・玉葱・青葱)	15.00 g	大豆・鶏肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
りょくとうもやし	15.00 g				
★チンゲン菜(カット)	8.00 g				
和だし三昧	3.00 g				
A米みそ(淡色辛みそ)	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 4月 23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				
【焼物・洋No79】					
【豆腐ハンバーグ】					
A 国産合挽きミンチ	20.00 g	牛肉・豚肉			
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	16.00 g				
A 牛乳	5.00 g	乳			
A ★パン粉 2kg	5.00 g	小麦			
A コンソメ500g	0.40 g				
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.20 g	大豆			
トマトケチャップ	5.00 g				
A JAS特級ウスターソースAF	2.00 g				
三温糖	0.30 g				
【あえ物・洋No39】					
【マカロニサラダ】					
A マカロニ(単管)	5.00 g	小麦			
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチプロッコリー(セクト)	20.00 g				
AL&Mノンエッグハーブ	7.00 g	大豆			
A コショウ(純)200g	0.02 g				
【汁物】					
【豆乳スープ】					
A ベーコン(スライス)500g	8.00 g	豚肉			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
キヌサヤ500g	5.00 g				
A 豆乳	20.00 g	大豆			
A コンソメ500g	1.00 g				
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。		

2026年 4月 24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】					
【カレーライス】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
A 島根和牛ももスライス	40.00 g	牛肉			
じゃがいも	40.00 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	10.00 g				
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			
A ジャワカレーフレーク	6.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま			
A バーモントフレーク給食用	12.00 g	小麦・乳・大豆・豚肉・りんご・バナナ			
(学)トマトケチャップ1kg	4.00 g				
A JAS特級ウスターソースAF	2.00 g				
【揚げ物・和No63】					
【おからコロッケ】					
A うの花コロッケ40g	1.00 g	小麦・大豆			
A うの花コロッケ50g	1.00 g	小麦・大豆			
A ★大豆サラダ油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【スナップソテー】					
スナップえんどう	23.00 g				
にんじん	5.00 g				
ポークハム(短冊)500g	5.00 g	豚肉			
こまつな(カット)BQF	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
伯方の塩	0.10 g				
こしょう混合	0.02 g				
調理用バター200g	1.30 g	乳			
こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・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 4月 27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				
【揚げ物】					
【ポテトとお米のささみカツ】					
Aポテトとお米のササミが40g	1.00	大豆・鶏肉			
Aポテトとお米のササミが60g	1.00	大豆・鶏肉			
A★大豆サラダ油16.5kg	5.00	大豆			
【さわやかサラダ】					
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
ブチブロッコリー(セレクト)	15.00 g				
Aチキンささみ水煮	15.00 g	鶏肉			
米酢	2.00 g				
ゆず果汁 600mL	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				
【ミネストローネ】					
Aカットベーコン	10.00 g	豚肉			
おろしにんにく	0.24 g				
A大豆サラダ油1.35kg	0.00 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	5.00 g	大豆			
Aマカロニ(アルファベット)	4.00 g	小麦			
パセリ	0.50 g				
ダイストマトパウチパック	10.00 g				
Aコンソメ500g	1.50 g				
伯方の塩	0.30 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。		

2026年 4月 28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】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼き物】					
【豚肉のニンニク醤油焼】					
A国産豚ロース 40g	1.00 個	豚肉			
A国産豚ロース 60g	1.00 個	豚肉			
おろしにんにく	0.40 g				
こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
錦味(清酒風)1.8L	2.00 g				
味醂(錦味)1.8L	1.00 g				
A大豆油	0.50 g	大豆			
【あえ物】					
【小松菜のごま和え】					
こまつな(カット)BQF	30.00 g				
りょくとうもやし	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
Aごま(いり)	1.00 g	ごま			
三温糖	0.50 g				
Aこいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【春野菜のみそ汁】					
キャベツ	25.00 g				
たけのこ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
玉葱	20.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧	3.00 g				
A米みそ(淡色辛みそ)	3.50 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 4月 30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】					
【赤魚のバジル揚げ】					
A 赤魚切身40g	1.00 個				
A 赤魚切身60g	1.00 個				
食塩	0.10 g				
ごしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
バジルペースト250g	1.00 g				
バジル(粉)	0.10 g				
かたくり粉	4.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【煮物】					
【ポテトとお豆のチーズ煮】					
A 特選ウィンナー(スライス)5mm Fe・Co	8.00 g	鶏肉			
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
A 蒸しミックスピーーンズ	10.00 g	大豆			
A 角切チーズ8mm	10.00 g	乳			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
A コンソメ500g	0.20 g				
食塩	0.10 g				
水	8.00 g				
【汁物】					
【具だくさんコンソメスープ】					
A スクール系かまぼこ(ほぐし)	8.00 g				
キャベツ	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
エリンギ	10.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
こまつな(カット)BQF	15.00 g				
A コンソメ500g	0.80 g				
食塩	0.30 g				
ごしょう混合	0.03 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。		