

2026年 5月 1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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【炒め物】					
【肉団子の甘酢煮】					
A 煮込用ミートボールSS	45.00 g	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉			
玉葱	10.00 g				
国産カレーピーマン(ミックス)	8.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.20 g				
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
料理酒	1.00 g				
A さいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
米酢	2.20 g				
【あえ物・中No30】					
【チヨレギサラダ】					
キャベツ	22.00 g				
きょうな	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A チキンハム(短冊)500g	8.00 g	鶏肉			
A もみのり	1.00 g				
A さいくちしょうゆ	1.30 g	小麦・大豆			
食塩	0.10 g				
ごま油	2.00 g	ゴマ			
A すりごま(白)	0.50 g	ゴマ			
A 鶏ガラスープの素	0.20 g	鶏肉			
三温糖	0.30 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
【汁物・洋No33】					
【五目スープ】					
A 生揚げ	25.00 g	大豆			
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
きくらげ(乾)	0.50 g				
にら	6.00 g				
A 鶏ガラスープの素	0.80 g	鶏肉			
A さいくちしょうゆ	2.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
ごしょう混合	0.02 g				
かたくり粉	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 5月 7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	給食室対応	家庭からの連絡
【たけのご飯】					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
昆布(だし用)	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
たけのご水煮(ハーフカット)中温	20.00 g				
A 国産大豆がト油揚げ	2.50 g	大豆			
A むぎえだまめ500g	5.00 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g				
本みりん	1.50 g				
【揚げ物・和No59】					
【カツオのフライ】					
A かつお柔らかかフライ40g	1.00 個	小麦			
A かつお柔らかかフライ50g	1.00 個	小麦			
A ★大豆サラダ油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No38】					
【香りあえ】					
ブチフロッコリー(セレクト)	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A チキンささみ水煮	5.00 g	鶏肉			
広島県産レモン果汁500mL	1.60 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g				
三温糖	0.30 g				
【汁物】					
【とろろのすまし汁】					
A とろろこんぶ	2.00 g				
うす切かまぼこ(真空)	5.00 g				
A おつゆ麩	2.00 g	小麦			
ごぼう(千切)	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
玉葱	25.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 和だし三昧50だしパック	2.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 g				
【菓子・寄物・和No7】					
【かしわもち】					
A 相もち40g	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。		

2026年 5月 8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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物・和No44】					
【照り焼きチキン】					
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				
料理酒	1.00 g				
A さいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
ごま油	1.00 g	ゴマ			
【あえ物・和No8】					
【ごぼうサラダ】					
ごぼう(さきがき)	18.00 g				
A さいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
本みりん	0.50 g				
プチブロッコリー(セレクト)	23.00 g				
にんじん	8.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g				
A いりごま(白)	2.00 g	ゴマ			
エックレスマヨ	6.00 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物・和No114】					
【ポトフ】					
A チキンカグテルガイザーキルス	16.00 g	鶏肉			
だいこん	20.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
玉葱	15.00 g				
ぶなしめじ	5.00 g				
パセリ(乾)	0.05 g				
コンソメ(ナチュラルホ)	0.80 g				
伯方の塩	0.20 g				
ごしょう混合	0.02 g				
A さいくちしょうゆ	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5月11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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【蒸し物】					
[蒸しシュウマイ]					
A スクールランチシュウマイ(乳卵鶏抜き)	2.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
A スクールランチシュウマイ(乳卵鶏抜き)	3.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
【あえ物】					
[ハンパンスー風サラダ]					
A チキンさざみ水煮	12.00 g	鶏肉			
キャベツ	20.00 g				
ごまつな	12.00 g				
もやし	8.00 g	大豆			
にんじん	6.00 g				
A すりごま(いり)	0.60 g	ゴマ			
A ごま(ねり)	0.80 g	ゴマ			
米酢	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A ごいぐちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
ごま油	0.50 g	ゴマ			
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
【汁物・洋No51】					
[わかめスープ]					
A やさしい海の細かまぼこ黄	10.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
ほくさい	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
にら	5.00 g				
ダイストマト缶詰1号缶	15.00 g				
A ★鶏カラスープの素	0.80 g	鶏肉			
A ごいぐちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	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 5月 12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	給食室対応	家庭からの連絡
【麦ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
米粒麦(マミール)	8.00 g				
【揚げ物】					
【焼きサバのねぎソースかけ】					
A サバ切身40g	1.00 個	サバ			
A サバ切身60g	0.00 個	サバ			
伯方の塩	0.20 g				
料理酒	2.00 g				
葉ねぎ	2.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
米酢	2.00 g				
三温糖	0.50 g				
【あえ物】					
【はなやさいの辛子和え】					
カリフラワー(セレクト)IQF	22.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A チキンハム(短冊)500g	8.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
からし(練り)	0.50 g				
【汁物】					
【山菜みそ汁】					
A 豚ミンチ	12.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
干しいたげ3mmスライス	0.50 g				
国産山菜ミックス水煮	15.00 g				
玉葱	22.00 g				
にんじん	10.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	10.00 g				
A 和だし三昧50だしパック	2.00 g				
A みそ(石山)	6.00 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 5月 13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	給食室対応	家庭からの連絡
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
【ハンバーグのケチャップソ】					
A 国産鶏のハンバーグ(減塩)50g	1.00 個	鶏肉			
A 国産鶏のハンバーグ(減塩)60g	0.00 個	鶏肉			
(学)トマトケチャップ1kg	5.00 g				
JAS特級ウスターソースAF1.8L	1.50 g				
料理酒	1.00 g				
三温糖	0.30 g				
【あえ物】					
【黒ごしょうポテトサラダ】					
じゃがいも	40.00 g				
にんじん	8.00 g				
ブチブロッコリー(セレクト)	10.00 g				
キャベツ	12.00 g				
A カットベーコンIQF500g	5.00 g	豚肉			
エッグレスマヨ	8.00 g	大豆			
伯方の塩	0.20 g				
黒ごしょう	0.01 g				
【汁物・洋No8】					
【コンソメスープ】					
A チキンウイナーズスキンレス(スライス)	8.00 g	鶏肉			
たいこん	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
ふなしめじ	8.00 g				
いんげん(カット)外国産	5.00 g				
A コンソメ(チヂュラルポット)	0.80 g				
A ごいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	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 5月 14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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和NoI】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼き物】					
【白身魚のしょうゆ煮】					
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			
【あえ物】					
【小松菜のごま和え】					
こまつな	30.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ゴマ			
A ごいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
【新じゃがと鶏肉のみそ汁】					
A 鶏肉(ムネ肉スライス)500g	10.00 g	鶏肉			
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
じゃがいも	20.00 g				
キヌサヤ500g	7.00 g				
A 和だし三昧50だしパック	3.00 g				
A みそ(右山)	3.00 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 5月 15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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
【豚肉の黒糖醤油つけ】					
A 豚モモ50g	1.00 枚	豚肉			
A 豚モモ 60g	0.00 枚	豚肉			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
砂糖(黒糖)	1.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
【炒め物・和No43】					
【にんじんしりしり】					
にんじん	25.00 g				
もやし	13.00 g	大豆			
ライドツチ水煮ブレード	8.00 g				
ごま油	1.20 g	ゴマ			
インゲン500g	8.00 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	ゴマ			
【汁物】					
【もずく汁】					
美ら海育ちもずく	15.00 g				
たいこん	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
小松菜(カット)BQF	8.00 g				
A 和だし三昧50だしパック	2.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
【菓子・寄物】					
【ひんやりパイン】					
A ベビーパイン(2枚入り)	1.00 袋	パインナップル			

！ 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 5月 18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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
【サケの塩こうじ焼き】					
サケ切身50g	1.00 個	鮭			
サケ切身60g	0.00 個	鮭			
塩こうじ	7.00 g				
料理酒	1.50 g				
【あえ物】					
【ほうれん草のおかか和え】					
ほうれん草(カット)BQF	23.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 国産大豆カット油揚げ	4.00 g	大豆			
A 花かつお(糸削り)	0.80 g				
A ごいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
【汁物・和No127】					
【具たくさんみそ汁】					
A すいとん(平型)8g(乳抜き)	24.00 g	小麦			
A うす切かまぼこ	5.00 g				
じゃがいも	12.00 g				
冷凍里芋SS	8.00 g				
玉葱	15.00 g				
キャベツ	15.00 g				
グリーンアスパラ(カット)	8.00 g				
A 和だし三昧50だしパック	2.00 g				
A みそ(石山)	6.00 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 5月 19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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【蒸し物】					
[厚焼き卵]					
A 厚焼卵(真空)50g×10カット	1.00 個	小麦・卵・大豆	●	粗挽きポロニアステーキ40g	
A 厚焼卵(真空)62.5g×8カット	1.00 個	小麦・卵・大豆		(鶏肉・豚肉)を 提供	
【煮物・和No15】					
[卵の花炒り]					
A おから	15.00 g	大豆			
A 豚ミンチ	8.00 g	豚肉			
A 大豆油	1.00 g	大豆			
突きこんにゃく	8.00 g				
ごぼう(ざざがき)	8.00 g				
干しいたげ3mmスライス	0.50 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.30 g	小麦・大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
【汁物】					
[キャベツのみそ汁]					
A 鶏肉(モモ肉スライス)500g	8.00 g	鶏肉			
タイスカぼちゃ	25.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A いんげん(カット)国内産	6.00 g				
A 和だし三昧50だしパック	2.00 g				
A みそ(石山)	6.00 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 5月 20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	給食室対応	家庭からの連絡
【ハヤシライス☆】					
水稻穀粒(精白米)	72.00 g				
ぶちっとモチ玄米	8.00 g				
水	120.00 g				
A 国産牛肉(モモスライス)	20.00 g	牛肉			
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
クッキングワイン(赤) 1.8L	2.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
玉葱	50.00 g				
ダイズトマト缶詰1号缶	30.00 g				
にんじん	15.00 g				
ひらだけ	11.00 g				
グリーンピース	8.00 g				
バジル	0.02 g				
A ハヤシルー(粉末)	15.00 g	小麦・大豆			
A JAS特級ウスターソースAFI.	3.00 g				
コンソメ(ナチュラルポッ	0.50 g				
食塩	0.20 g				
ごしょう混合	0.02 g				
【蒸し物】					
【野菜チップス】					
A 蒸し大豆500g	10.00 g	大豆			
ごぼう	10.00 g				
米粉	3.00 g				
A ナチュラルカットポテト	40.00 g				
あおのり	0.20 g				
伯方の塩	0.20 g				
【あえ物】					
【甘夏サラダ】					
プチブロッコリー(セグ)	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	15.00 g				
甘夏みかん缶詰(うけ身割れ)	20.00 g				
米酢	2.50 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
ごしょう混合	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 5月 21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	給食室対応	家庭からの連絡
【麦ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
米粒麦(マミール)	8.00 g				
【炒め物・中No6】					
【チャブチエ】					
A 豚こま切れ	40.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.20 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
国産はるさめ	4.00 g				
たけのこ水煮(千切)	5.00 g				
にんじん	5.00 g				
国産乾燥きくらげスライス岡村	0.80 g				
にら	10.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
A ごま(いり)	2.00 g	ゴマ			
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
【あえ物・中No7】					
【ナムル】					
こまつな	23.00 g				
キャベツ	18.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	5.00 g				
A スケル系かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.20 g	ゴマ			
米酢	1.00 g				
【汁物・洋No2】					
【コーンスープ】					
A 学給用スティックベーコン	8.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
スイートコーン缶詰(クリーム)	30.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	10.00 g				
A ★鶏ガラスープの素	0.80 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	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。		
! 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 5月 22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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物・和No124】					
[ちくわのカレーあげ]					
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	0.00 個				
A カレー粉(純)200g	0.20 g				
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No142】					
[納豆和え]					
ほうれんそう	23.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 納豆(ひきわり)	8.00 g	大豆			
A 花かつお(糸削り)	0.80 g				
A もみのり	0.40 g				
A さいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物・和No4】					
[沢煮椀]					
A 豚こま切れ	20.00 g	豚肉			
料理酒	1.50 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
ササガキゴボウIQF	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
干しいたげ3mmスライス	0.50 g				
キヌサヤ500g	8.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.80 g				
伯方の塩	0.20 g				
A さいくちしょうゆ	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。		

2026年 5月 25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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和No3】					
【麦ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
米粒麦(マミール)	8.00 g				
【揚げ物】					
【鱈の香味フライ】					
A アシの香味フライ 40g	1.00 個	小麦・ゴマ			
A アシの香味フライ 60g	1.00 個	小麦・ゴマ			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No141】					
【マカロニサラダ】					
A マカロニ 1k	5.00 g	小麦			
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	10.00 g				
ライドツチ水煮ブレード	8.00 g				
A グリスタルキャロット	2.50 g	大豆			
エッグレスマヨ	8.00 g	大豆			
三温糖	0.30 g				
【汁物・洋No46】					
【野菜団子とお豆のスープ】					
A 根菜入りつくね ミニ 8g	24.00 g	大豆・鶏肉・豚肉			
A 蒸しミックスビーンズ	10.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
パゼリ(乾)	0.02 g				
コンソメ(ナチュラルポッ	0.80 g				
A さいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
佰方の塩	0.20 g				
ごしょう混合	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 5月 26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	給食室対応	家庭からの連絡
【米飯・和NoI】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【煮物】					
【春の炊き合わせ】					
A 鶏肉(鶏肉タ 1)2cmカットIQF	30.00 g	鶏肉			
A ごいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
干しいたけ3mmスライス	0.80 g				
にんじん	12.00 g				
レンコン水煮(乱切)	15.00 g				
たけのこ水煮	20.00 g				
突きこんにゃく	5.00 g				
キヌサヤ500g	5.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
三温糖	1.50 g				
A ごいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
水	15.00 g				
【あえ物】					
【土佐酢和え】					
宮崎県産千切大根 1kg	3.00 g				
キャベツ	22.00 g				
ほうれんそう	15.00 g				
A 出雲のおいしいちくわ5mm	8.00 g				
米酢	1.70 g				
三温糖	1.70 g				
食塩	0.10 g				
A ごいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
A 花かつお(系けずり)250g	0.70 g				
【汁物】					
【ごまキムチみそ汁】					
A 豚肉(もも肉小切れ)	15.00 g	豚肉			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
A 白菜キムチ	8.00 g	小麦・大豆・サバ・ごま			
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
和だし三昧50だしパック	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.00 g	大豆			
★料理酒うまみ1.8L	1.00 g				
A ごま油	1.00 g	ゴマ			
A ずりごま(白)	1.00 g	ゴマ			
！ 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 5月 27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	給食室対応	家庭からの連絡
【調理ハン】					
【ピタパン】					
Aピタパン 約60g	1.00 個	小麦・乳・大豆			
Aピタパン 約80g	1.00 個	小麦・乳・大豆			
【麺】					
【焼きそば】					
A 焼きそば用中華麺	55.00 g	小麦			
A 豚ミンチ	20.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
ごしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.80 g	大豆			
キャベツ	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
青ピーマン	10.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	8.00 g				
JAS特級ウスターソースAF1.8L	3.00 g				
A さいごちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
A 花かつお(糸けすり)250g	0.70 g				
A 青のり粉100g	0.30 g				
【揚げ物・洋No31】					
【ささみチーズフライ】					
A ササミフライ(チーズ入)60g	1.00 個	小麦・乳・大豆・鶏肉			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【汁物・中No7】					
【中華スープ】					
ほうざい	25.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
国産乾燥きくらげスライス岡村	0.50 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
A ★鶏カラスープの素	0.80 g	鶏肉			
A さいごちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.20 g				
ごしょう混合	0.02 g				
ごま油	1.00 g	ゴマ			

! 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 5月 28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	給食室対応	家庭からの連絡
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物・和No40】					
【かつおの揚げ煮】					
ハガツオ角切	50.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	4.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
たけのこ水煮(ハ-カット)中温	8.00 g				
グリーンアスパラカット)レト中南米	8.00 g				
揚げ油	0.50 g	大豆			
A さいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.80 g				
本みりん	2.00 g				
水	5.00 g				
【あえ物】					
【わかめとキャベツの酢の物】					
カットわかめ	0.80 g				
キャベツ	25.00 g				
プチブロッコリー(レト)	20.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
A すりごま(いり)	0.60 g	ゴマ			
米酢	3.00 g				
A さいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
【煮物・和No11】					
【肉じゃが】					
A 豚ごま切れ	15.00 g	豚肉			
A 大豆油	0.50 g	大豆			
じゃがいも	25.00 g				
冷凍里芋SS	25.00 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	18.00 g				
突きこんにゃく	15.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
グリーンピース	8.00 g				
三温糖	1.50 g				
A さいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	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 5月 29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	給食室対応	家庭からの連絡
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物・洋No3】					
【タンドリーチキン】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	0.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	0.03 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
A ヨーグルト(全脂無糖)	10.00 g	乳			
(学)トマトケチャップ 1kg	7.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.40 g				
JAS特級ウスターソースAFI.8L	1.50 g				
【あえ物・洋No33】					
【ひじきサラダ】					
芽ひじき500g	1.50 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	5.00 g				
米酢	3.00 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.50 g				
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物】					
【豆乳スープ】					
A 学給用スティックベーコン	5.00 g	豚肉			
ぼくざい	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
玉葱	25.00 g				
刻みパセリ	0.10 g				
A 豆乳	30.00 g	大豆			
こんそめ(ナチュラルホッ	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	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。		