

2026年 6月 1日 月曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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				
【炒め物・中No46】					
[豚肉とアスパラの味噌炒め]					
A 豚モモ	50.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	5.00 g				
アスパラガス	15.00 g				
おろししょうが	0.30 g				
A サラダ油	0.80 g	大豆			
A 米みそ(淡色辛みそ)	3.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	0.50 g				
【あえ物・和No34】					
[ゆかり和え]					
キャベツ	25.00 g				
だいこん	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.60 g				
【汁物】					
[わかめと豆腐のすまし汁]					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
カットわかめ	0.40 g				
和だし三昧50だしパック	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.50 g				
水	150.00 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 6月 2日 火曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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】					
【鱈の梅おかかソース】					
A サワラ切身50g	1.00 切				
A サワラ切身60g	1.00 切				
食塩	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
A 梅肉ペースト紀州	1.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
米酢	1.50 g				
水	2.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	0.50 g				
【あえ物】					
【キャベツとインゲンのごま和え】					
キャベツ	30.00 g				
インゲン500g	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
ごま(いり)	2.00 g	ごま			
三温糖	0.20 g				
【汁物】					
【油揚げともやしのみそ汁】					
A りょくとうもやし	25.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
干し椎茸	0.40 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
葉ねぎ	2.00 g				
和だし三昧50だしパック	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.50 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 6月 3日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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】					
[鶏肉と高野豆腐のフリソース]					
A 高野豆腐(サイコロ)	4.00 g	大豆			
かたくり粉	3.00 g				
A 鶏肉(むね肉ﾀｲﾌﾞ)2cmｶｯﾄIＱF	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				
ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ980	10.00 g				
三温糖	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
ﾄｳﾊﾞﾝｼﾞｬﾝ	0.10 g				
大豆油	0.50 g	大豆			
【あえ物】					
[もやしの中華和え]					
小松菜(ｶｯﾄ)BＱF	20.00 g				
A りょくとうもやし	25.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
三温糖	1.10 g				
米酢	3.30 g				
A こいくちしょうゆ	1.70 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.60 g	ごま			
【汁物】					
[五目野菜スープ]					
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	16.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
きくらげ(乾)	0.50 g				
ﾁﾝｹﾞﾝﾈｲ(ｶｯﾄ)BＱF	15.00 g				
A 鶏がらスープの素	1.00 g	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	0.01 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 6月 4日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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】					
[いわしの梅煮]					
A いわし梅煮(真空)40g×10	1.00 個	小麦・大豆			
A いわし梅煮(真空)50g×10	1.00 個	小麦・大豆			
【あえ物】					
[わかめサラダ]					
カットわかめ	0.30 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 出雲のちくわ5mm×1/2カット	8.00 g				
三温糖	1.50 g				
食塩	0.20 g				
米酢	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
こしょう混合	0.02 g				
A ごま油	1.00 g	ごま			
【汁物・和No41】					
[あつあげスープ]					
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
えのきたけ	5.00 g				
A リょくとうもやし	15.00 g	大豆			
にんじん	5.00 g				
小松菜(カット)BQF	10.00 g				
A 鶏からスープの素	1.00 g	鶏肉			
食塩	0.30 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 6月 5日 金曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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 50g	1.00 枚	豚肉			
A 国産豚ロース 60g	1.00 枚	豚肉			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A オレンジマーマレード	5.00 g	オレンジ・みかん			
【あえ物・和No61】					
【のりサラダ】					
プチブロッコリー(国産)IQF	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	6.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	1.50 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
A もみのり	0.80 g				
【汁物】					
【洋風豆乳みそ汁】					
A カットベーコンIQF500g	10.00 g	豚肉			
オリーブ油	1.00 g				
グリーンアスパラ(カット)	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
じゃがいも	30.00 g				
A 豆乳	20.00 g	大豆			
コンソメ(ナチュラルポツ)	0.80 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.00 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 6月 8日 月曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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】					
【しそと豆腐のつくね】					
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	35.00 g	鶏肉			
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
芽ひじき500g	0.50 g				
おろししょうが	0.30 g				
にんじん	15.00 g				
しそ葉	0.30 g				
ねぎ	9.00 g				
A ★マヨネーズ(QP)1k	7.00 g	たまご・大豆	●	小学校の給食がないため、対応しません	
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 g				
かたくり粉	3.00 g				
料理酒	1.00 g				
三温糖	3.50 g				
A こいくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
水	11.50 g				
かたくり粉	1.00 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				
ごま(いり)	0.80 g	ごま			
A ★マヨネーズ(QP)1k	8.00 g	たまご・大豆	●	小学校の給食がないため、対応しません	
伯方の塩	0.20 g				
A コンヨー(純)200g	0.02 g				
【汁物・和No166】					
【なすのみそ汁】					
なす	25.00 g				
玉葱	25.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
A 油揚げ	4.00 g	大豆			
カットわかめ	0.40 g				
和だし三昧50だしパック	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.50 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 6月 9日 火曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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・洋No85】					
[サイコロステーキ(炒)]					
A 豚モモ 1.5cm角	55.00 g	豚肉			
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
赤ワイン	2.00 g				
玉葱	20.00 g				
おろしにんにく	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
トマトケチャップ	8.00 g				
三温糖	1.00 g				
赤ワイン	2.00 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
かたくり粉	0.50 g				
【あえ物・和No43】					
[海藻サラダ]					
A 海藻サラダGS100g	1.00 g				
アチロココリー(国産)IQF	20.00 g				
キャベツ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
A ノオイト レッシング(青じそ)300	5.00 g	大豆			
【汁物・洋No118】					
[エリンギとレタスのスープ]					
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
レタス	15.00 g				
エリンギ	10.00 g				
ナチュラルコンソメ	1.50 g				
伯方の塩	0.30 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 6月 10日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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・洋No99】					
[すずきのレモン和え]					
！スズキ角切	50.00 g				
A 馬鈴しょ澱粉1kg	6.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	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500mL	1.50 g	レモン			
【あえ物・中No95】					
[切り干し大根のごま酢あえ]					
宮崎県産千切大根 1kg	5.00 g				
キャベツ	18.00 g				
小松菜(カット)BQF	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
国産鶏ささみフレーク	7.00 g	鶏肉			
米酢	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ごま			
【汁物・和No20】					
[沢煮椀]					
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
もやし	18.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
ごぼう	10.00 g				
水菜	7.00 g				
和だし三昧50だしパツ	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.40 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6月11日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g 0.20 g				
[回鍋肉]					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.50 g				
おろしにんにく	0.30 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	10.00 g				
キャベツ	30.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	10.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	2.50 g	大豆			
テンメンジャン	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
料理酒	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
トウバンジャン	0.20 g				
かたくり粉	0.50 g				
[白滝ともやしの中華サラダ]					
A 糸こんにゃく(白)	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
きゅうり	9.00 g				
もやし	25.00 g	大豆			
米酢	3.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
ごま油	1.00 g	ごま			
いりごま(黒つぶ)	1.00 g	ごま			
[肉団子と野菜のソフジャースーフ]					
A 鶏肉団子(狂肉・玉葱・青葱)	15.00 g	大豆・鶏肉			
レンコン水煮(いちよう切)	12.00 g				
玉葱	20.00 g				
チンゲンツァイ(カット)BQF	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.40 g				
おろししょうが	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
鶏ガラスープの素	1.00 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 6月 12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・和No1】					
[わくわく丼]					
水稻穀粒(精白米)	72.00 g				
おおむぎ(押麦)	8.00 g				
A 豚肉(モモ肉小切)	40.00 g	豚肉			
国産カラーピーマン(ミックス)	10.00 g				
青ピーマン	7.00 g				
おろしにんにく	0.40 g				
エリンギ	7.00 g				
ぶなしめじ	7.00 g				
玉葱	35.00 g				
白ねぎ	8.00 g				
砂糖(三温) 1kg	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	6.00 g	小麦・大豆			
★料理酒うまみ 1.8L	1.00 g				
A コンソメ500g	1.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.90 g				
A ★大豆サラダ油 1.5kg	1.00 g	大豆			
【揚げ物】					
[カリボリ揚げ]					
A 蒸し大豆500g	10.00 g	大豆			
かたくり粉	2.00 g				
れんこん水煮(いちょう)	15.00 g				
A さつまいも(ﾀｲﾌﾞｶｯﾄ)	30.00 g				
調合油	3.00 g				
三温糖	3.00 g				
本みりん	3.00 g				
合成清酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
水	2.00 g				
【菓子・寄物】					
[フルーツヨーグルト]					
A ヨーグルト(全脂無糖)	25.00 g	乳			
A 冷凍ﾀｲﾍﾞﾘｰ(広島産ﾚﾝ)	20.00 g	レモン			
A フルーツﾊｯｸ(黄桃ﾀｲﾌﾞ)	20.00 g	桃			
フルーツﾊｯｸ(ﾊｲﾝﾍﾞｯﾄ)	20.00 g	パイナップル			
ﾅﾀﾞﾃｺｺ	20.00 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 6月 15日 月曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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】					
【鯖の塩こうじ焼き】					
A さば切身50g	1.00 個	さば			
A さば切身60g	1.00 個	さば			
塩糍	8.00 g				
料理酒	1.20 g				
【あえ物・和No54】					
【おかか和え】					
ほうれん草(カット)BQF	15.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【じゃがいものみそ汁】					
じゃがいも	35.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧50だしパック	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.50 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 6月 16日 火曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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・洋No8】					
【ポークカレー】					
水稻穀粒(精白米)	71.00 g				
おおむぎ(押麦)	8.50 g				
A 豚モモ(脂身付き)	40.00 g	豚肉			
ぶなしめじ	7.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	40.00 g				
にんじん	10.00 g				
グリーンピース(冷凍)	3.00 g				
おろしにんにく	0.50 g				
おろししょうが	0.50 g				
A パ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			
A ジャワカレーフレーク	10.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま			
トマトケチャップ980	4.00 g				
A JAS特級ウスターソースAF	2.00 g				
【蒸し物】					
【厚焼き卵】					
A あさひ厚焼きたまご6カット	1.00 個	小麦・卵・大豆	●	代替食	
A あさひ厚焼きたまご5カット	1.00 個	小麦・卵・大豆		→根菜入り平つくね50g(大豆・鶏肉・豚肉)の提供	
【あえ物・和No135】					
【小松菜のごま和え】					
小松菜(カット)BQF	30.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
ごま(ねり)	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				

！ 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 6月 17日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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】					
【いわし香味フライ】					
A いわし香味フライ40g	1.00 個	小麦・ごま			
A いわし香味フライ50g	1.00 個	小麦・ごま			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【ほうれん草と大豆のサラダ】					
ほうれん草(カット)BQF	15.00 g				
キャベツ	27.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 蒸し大豆500g	10.00 g	大豆			
米酢	2.50 g				
大豆油	1.50 g	大豆			
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
【トマトとアスパラのスープ】					
トマト	20.00 g				
A ベーコン	10.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
アスパラガス	5.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
コンソメ(ナチュラルポツ)	0.70 g				
A こいくちしょうゆ	0.80 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 6月 18日 木曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
[豚肉とたけのこの中華炒め]					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.30 g				
おろしにんにく	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
A たけのこ水煮(短冊)島根県	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
さくらげスライス	0.40 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	10.00 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			
鶏ガラスープの素	0.50 g	鶏肉			
かたくり粉	0.70 g				
[ツナと水菜の和え物]					
ライトツナ水煮フレーク	5.00 g				
水菜	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	12.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ごま油	0.30 g	ごま			
米酢	3.00 g				
三温糖	1.30 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
いりごま(白)	2.00 g	ごま			
[飛魚のつみれ汁]					
A あご丸(あらめ入り)6~8g	20.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
ササガキゴボウIQF	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧50だしパック	2.00 g				
伯方の塩	0.50 g				
A 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 6月 19日 金曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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】					
[あじの塩焼き]					
真あじ(丸)	1.00 個	魚卵	●	代替食・さば(さば)の塩焼きを提供	
【あえ物・洋No147】					
[ごまマヨ和え]					
キャベツ	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
きゅうり	10.00 g				
A 国産チキンささみ	5.00 g	鶏肉			
いりごま(白)	2.00 g	ごま			
A エッグレスマヨ	5.00 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
米酢	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.30 g	ごま			
【汁物・和No30】					
[豚汁]					
A 豚こま切れ	20.00 g	豚肉			
じゃがいも	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.60 g				
こまつな	5.00 g				
和だし三昧50だしパツ	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 6月 22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				
【揚げ物・中No59】					
[ちくわのキャロット衣揚げ]					
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	3.00 個				
ミロハースト(人参)500g	5.00 g				
いりごま(黒つぶ)	0.80 g	ごま			
伯方の塩	0.30 g				
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・中No103】					
[のりびたし]					
ほうれん草(カット)BQF	15.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
A もみのり	1.00 g				
【煮物・和No42】					
[じゃが芋のうま煮]					
A 鶏肉(鶏肉ﾀｲﾌﾞ)2cmカットIQF	25.00 g	鶏肉			
A サラダ油	0.80 g	大豆			
じゃがいも	70.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	20.00 g				
突きこんにやく	20.00 g				
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	15.00 g	大豆			
インゲン500g	8.00 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	5.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
料理酒	1.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
和風だし(協和だし)500g	0.80 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 6月 23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				
【焼物】					
【鶏肉の香味ソースがけ】					
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				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
おろしにんにく	0.30 g				
おろししょうが	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
米酢	2.00 g				
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
【あえ物・和No48】					
【大根サラダ】					
だいこん	30.00 g				
小松菜(カット)BQF	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	0.80 g				
A 中華ドレッシング	4.00 g	小麦・大豆・鶏肉・りんご・ごま			
【汁物・和No63】					
【もずくスープ】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
美ら海育ちもずく	10.00 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
鶏ガラスープの素	0.40 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.30 g				
料理酒	0.50 g				
かたくり粉	1.50 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 6月 24日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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・和No147】					
[あじの五色揚げ]					
A 近海アジ小口切	40.00 g				
おろししょうが	0.30 g				
料理酒	0.30 g				
かたくり粉	5.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
A むぎ枝豆 北海道 初シ	5.00 g	大豆			
スーパースイートコーン	5.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	5.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.60 g				
料理酒	1.00 g				
水	5.00 g				
【あえ物】					
[塩こんぶ和え]					
キャベツ	25.00 g				
もやし	15.00 g				
きゅうり	20.00 g				
塩昆布	0.20 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	0.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ごま			
【汁物】					
[緑黄色みそ汁]					
西洋かぼちゃ	20.00 g				
小松菜(カット)BQF	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
国産オクラスライス	8.00 g				
和だし三昧50だしパック	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 6月 25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				
【焼き物】					
【白身魚の照り焼き】					
A シルバーの醤油漬け50g	1.00 個	小麦・大豆			
A シルバーの醤油漬け60g	1.00 個	小麦・大豆			
【煮物】					
【五目豆】					
A 出雲のおいしいちくわ5mm	8.00 g				
A 蒸し大豆500g	15.00 g	大豆			
ごぼう	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
板こんにゃく220g	15.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.50 g				
大豆油	0.70 g	大豆			
【汁物】					
【かみかみみそ汁】					
A 鶏肉(モロ肉ﾀｲﾌﾞ)2cmｶｯﾄIＱF	15.00 g	鶏肉			
宮崎県産千切大根	4.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	6.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧50だしﾊｯｼﾞ	0.00 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 6月 26日 金曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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 コッペパン 70g	1.00 個	小麦・大豆			
A コッペパン 90g	1.00 個	小麦・大豆			
【炒め物・和No49】					
[スラッピージョー]					
A 豚ひき肉	30.00 g	豚肉			
A 蒸し挽き割り大豆	10.00 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
おろしにんにく	0.50 g				
おろししょうが	0.30 g				
A ★大豆サラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
トマトケチャップ980	15.00 g				
A JAS特級ウスターソースAF1.8L	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
【あえ物】					
[キャロットサラダ]					
ライトツナ水煮フレーク	10.00 g				
にんじん	25.00 g				
きゅうり	15.00 g				
玉葱	10.00 g				
大豆油	0.50 g	大豆			
米酢	1.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物・和No48】					
[クリームシチュー]					
A 鶏肉(バラ肉ﾀｲﾌﾞ)2cmｶｯﾄIQF	20.00 g	鶏肉			
西洋かぼちゃ	20.00 g				
玉葱	30.00 g				
ミロハースト(かぼちゃ)500g	10.00 g				
ブチブロッコリー(ﾁｬｲﾄﾞ)	15.00 g				
A ★大豆サラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
A 牛乳	40.00 g	乳			
A ノンアレルギー米粉ホワイトル	7.00 g				
食塩	0.30 g				
白こしょう	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 6月 29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				
【炒め物・和No65】					
[厚揚げとキャベツの炒め物]					
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	35.00 g	大豆			
A 豚ひき肉	25.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.50 g				
おろしにんにく	0.50 g				
料理酒	0.50 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
キャベツ	20.00 g				
インゲン500g	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
鶏ガラスープの素	0.50 g	鶏肉			
かたくり粉	0.20 g				
【あえ物・中No62】					
[もやしのカレー風味サラダ]					
もやし	25.00 g	大豆			
きゅうり	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
A ボークハム(短冊)500g	5.00 g	豚肉			
米酢	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				
こしょう混合	0.02 g				
A カレー粉(純)200g	0.10 g				
いりごま(白)	0.70 g	ごま			
【汁物・中No100】					
[ちくわのすまし汁]					
A 出雲の美味しいちくわ5mm	12.00 g				
だいこん	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
小松菜(カット)BQF	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.20 g				
和だし三昧50だしパック	3.00 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 6月 30日 火曜日

料理名／食品名	一人分量 <small>単位</small>	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(米粒麦)	5.00 g				
【揚げ物・和No3】					
[飛魚のかば焼き]					
A とひうお小口切り1kg	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	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
水	7.00 g				
本みりん	2.00 g				
いりごま(白)	1.00 g	ごま			
【あえ物・中No102】					
[春雨ときゅうりの酢の物]					
A 国産はるさめ(3~5cmカット)	4.50 g				
にんじん	7.00 g				
きゅうり	15.00 g				
カットわかめ	0.70 g				
米酢	3.50 g				
三温糖	1.20 g				
伯方の塩	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
【汁物・和No8】					
[はんぺんのみそ汁]					
A はんぺんおわん種(白)	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
キャベツ	15.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧50だしパック	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。		