

2026年 7月 1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 7月 2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】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
【しいらのトマトソースかけ】					
A シイラ切身(スキンスレス)40	1.00 個				
A シイラ切身(スキンスレス)60	1.00 個				
伯方の塩	0.40 g				
こしょう混合	0.03 g				
A 米粉	3.00 g				
A 大豆白絞油 l 6.5kg	5.00 g	大豆			
玉葱	8.00 g				
スッキーニ	8.00 g				
(学) トマトケチャップ l kg	6.00 g				
大豆油	0.50 g	大豆			
米酢	1.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
【あえ物】					
【モロヘイヤとオクラの和え物】					
モロヘイヤカット	15.00 g				
きゅうり	20.00 g				
国産オクラスライス	10.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.30 g				
A スコール系かまぼこ(ほぐし)	9.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【いももちみそ汁】					
A ひとくちいももち(フレンチ)	24.00 g	小麦			
にんじん	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.00 g	大豆			
和だし三昧50だしパック	2.00 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 7月 3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
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【鶏肉のしそみそ焼き】					
A 鶏肉モモ切身IQF 40g	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				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	4.00 g	大豆			
しそ葉	0.50 g				
みりん風調味料	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
【あえ物】					
【ごまじゃこあえ】					
ほうれん草(カット)BQF	15.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	3.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.00 g				
ごま(いり)	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【豚肉とじゃがいものすまし汁】					
A 豚モモスライス	18.00 g	豚肉			
A ★大豆サラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
干し椎茸	0.50 g				
A ごぼう(ささがき)IQF	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
小松菜(カット)BQF	15.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
和だし三昧50だしパツ	2.00 g				
食塩	0.30 g				
コショウ(純)	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
★料理酒うまみ1.8L	1.00 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 7月 6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
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
おおむぎ(押麦)	9.00 g				
【炒め物】					
【豚キムチ】					
A 豚モモ(脂身付き)	50.00 g	豚肉			
おろしにんにく	0.30 g				
おろししょうが	0.30 g				
三温糖	1.30 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A ★大豆サラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
A だいずもやし	10.00 g	大豆			
干し椎茸	0.50 g				
A たけのこ水煮(短冊)島根県	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 白菜キムチ	10.00 g	小麦・サバ・大豆・リンゴ			
ごま(いり)	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
★料理酒うまみ1.8L	1.00 g				
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
【あえ物】					
【五目ずのもの】					
きゅうり	25.00 g				
だいこん	20.00 g				
国産カラーピーマン(黄)	7.00 g				
すき昆布 約100g	0.30 g				
A 花かつお(糸けすり)100g	0.50 g				
米酢	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【梅干し入りさっぱりみそ汁】					
A 鶏肉(狂肉ﾀｲﾌﾟ)1cmｶｯﾄ100g	10.00 g	鶏肉			
えのきたけ	8.00 g				
玉葱	15.00 g				
なす	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
ｶｯﾄわかめ	0.50 g				
和風だし(協和だし)500g	0.80 g				
A 梅肉ペースト紀州	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	5.00 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 7月 7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
【手巻き寿司】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
昆布(だし用)	0.00 g				
砂糖(三温)1kg	4.40 g				
米酢	8.00 g				
食塩	0.20 g				
A いりゴマ(白)	0.80 g	ゴマ			
A 手巻用のり 4枚入(約3g)	1.00 食				
A 手巻用のり 5枚入(約4g)	1.00 食				
A 国産牛肉(モモスライス)	40.00 g	牛肉			
玉葱	10.00 g				
ササカキコボウIQF	8.00 g				
おろししょうが	0.40 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
みりん風調味料	1.00 g				
三温糖	1.50 g				
水	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A ノンエッグマヨ	8.00 g	大豆			
米酢	1.50 g				
こしょう混合	0.04 g				
【汁物】					
【セタ汁】					
ビーフン(給食用) 9cmカット	4.00 g				
A やさしい海の細かまぼこ黄	4.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
干し椎茸	0.30 g				
国産オクラスライス	5.00 g				
和だし三昧50だしパック	2.00 g				
食塩	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【菓子・寄物】					
【セタゼリー】					
セタデザート(星のソーダゼ	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 7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
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【太刀魚の香味焼き】					
A 太刀魚切身(筒切)40g	1.00 個				
A 太刀魚切身(筒切)60g	1.00 個				
おろししょうが	0.20 g				
おろしにんにく	0.40 g				
こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
みりん風調味料	2.00 g				
★料理酒うまみ1.8L	2.00 g				
【和え物】					
【納豆和え】					
ほうれん草(カット)BQF	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	4.00 g				
納豆(ひきわり)	10.00 g	大豆			
もみのり	1.00 g				
花かつお(系けずり)ハス	1.00 g				
こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【団子汁】					
すいとん(平型)8g(乳抜き)	24.00 g	小麦			
豚モモスライス	15.00 g	豚肉			
干し椎茸	0.30 g				
★ごぼう(千切り)	10.00 g				
玉葱	10.00 g				
板こんにゃく(生いも)	0.05 個				
★小松菜(カット)BQF	10.00 g				
和だし三昧	1.00 g				
食塩	0.30 g				
こいくちしょうゆ	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 7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
【丼物・カレー等】					
【夏野菜のカレーライス】					
水稲穀粒(精白米)	71.00 g				
おおむぎ(押麦)	9.00 g				
A 鶏肉(モロ肉タ イ)2cmカットI	20.00 g	鶏肉			
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
トマト	15.00 g				
なす	10.00 g				
ズッキーニ	10.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	5.00 g				
A パーモントフレーク給食用	8.00 g	小麦・乳・大豆・豚肉・リンゴ・バナナ			
A シャワカレーフレーク	5.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ・ゴマ			
トマトケチャップ980	4.00 g				
A JAS特級ウスターソースAFI.	2.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
【揚げ物】					
【ホキのココロあげ】					
A ホキ角切(2cm角)	45.00 g				
★料理酒うまみ1.8L	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
おろしにんにく	1.00 g				
みりん風調味料	1.00 g				
かたくり粉	3.00 g				
A ★大豆サラダ油1.5kg	4.00 g	大豆			
【あえ物】					
【海藻サラダ】					
A 海藻サラダGS100g	1.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
砂糖(三温)1kg	1.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
米酢	4.00 g				
A しょうゆ(濃口)1.8L	1.00 g	小麦・大豆			
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A ゴマ油(調合)1.65kg	0.50 g	ゴマ			
【デザート】					
【ヨーグルト】					
スクールヨーグルト(バニラ)60	1.00 個	乳			

！ 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 7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
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【豆腐ハンバーグ】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
A 豚ひき肉	30.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
干し椎茸	0.20 g				
A パン粉(乾燥)	5.00 g	小麦			
スーパースイートコーン	5.00 g				
食塩	0.50 g				
こしょう混合	0.01 g				
A ★大豆サラダ油1.5kg	2.00 g	大豆			
トマトケチャップ980	7.00 g				
A JAS特級ウスターソースAFI.	4.00 g				
【あえ物】					
【きくらげのサラダ】					
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g				
アスパラガス	5.00 g				
きくらげ(乾)	0.30 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ★大豆サラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
米酢	2.00 g				
三温糖	0.40 g				
食塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物】					
【ミネストローネ】					
じゃがいも	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
玉葱	10.00 g				
A カットショルダーベーコンIQ	5.00 g	豚肉			
トマト	10.00 g				
インゲンホール(北海道)	5.00 g				
おろしにんにく	0.40 g				
A マカロニ(アルファベット)	5.00 g	小麦			
ダイストマト缶詰1号缶	10.00 g				
A ★大豆サラダ油1.5kg	0.50 g	大豆			
コンソメ(ナチュラルポッ	1.50 g				
こしょう混合	0.02 g				
食塩	0.03 g				
A グラスメイト500g	# 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 7月 13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 7月 14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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 7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
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	71.00 g				
おおむぎ(押麦)	9.00 g				
【焼物】					
【鶏の塩こうじあげ】					
A 鶏肉(むね肉タ 1羽)2cmカット100g	50.00 g	鶏肉			
おろししょうが	0.20 g				
塩麴	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
みりん風調味料	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	3.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No163】					
【夏野菜とささみのしそ和え】					
A チキンささみ水煮	8.00 g	鶏肉			
A むきえだまめ500g	8.00 g	大豆			
きゅうり	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ノンオイルドレッシング(青じそ)1L	7.00 g	大豆			
【汁物】					
【トマト入りふわたまみそ汁】					
タイスかぼちゃ	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
国産オクラスライス	10.00 g				
トマト	15.00 g				
えのきたけ	5.00 g				
A たまご	15.00 g	卵	●	卵を除去した「トマト入りみそ汁」を提供します。	
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 7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
【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			
【焼物・洋No49】					
【なすのミートグラタン】					
なす	30.00 g				
A 国産合挽きミンチ	30.00 g	豚肉・牛肉			
おろしにんにく	0.30 g				
A マカロニ(ミックス)2kg	6.00 g	小麦			
玉葱	25.00 g				
イタリアの畑あらくつぶしたト	5.00 g				
コンソメ(ナチュラルポッ	0.10 g				
A JAS特級ウスターソースAFI.	0.50 g				
食塩	0.07 g				
こしょう混合	0.02 g				
トマトケチャップ980	8.00 g				
A ミックスチーズ	9.00 g	乳			
【あえ物・和No25】					
【グリーンサラダ】					
ブチブロッコリー(セレクト)	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	20.00 g				
A チキンハム(短冊)500g	5.00 g	鶏肉			
米酢	3.00 g				
A ★大豆サラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
三温糖	1.00 g				
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 g				
【汁物・洋No25】					
【かぼちゃのシチュー】					
A 鶏肉(むね肉ﾀｲﾌﾞﾙ)2cmカツ	20.00 g	鶏肉			
西洋かぼちゃ	20.00 g				
玉葱	30.00 g				
マイクロースト(かぼちゃ)500g	10.00 g				
インゲン	8.00 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	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 7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
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	71.00 g				
おおむぎ(押麦)	9.00 g				
【揚げ物】					
【あじのなんばんづけ】					
A アジ切身(スキンレス) 40g	1.00 個				
A アジ切身(スキンレス) 50g	0.00 個				
★料理酒うまみ1.8L	1.00 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 ★大豆サラダ油1.5kg	4.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	4.00 g				
三温糖	2.00 g				
米酢	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
【炒め物・和No23】					
【洋風きんぴら】					
A カットベーコンIQF500g	4.00 g	豚肉			
ごぼう(千切り)	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
スーパースイートコーン	7.00 g				
青ピーマン	7.00				
A ★大豆サラダ油1.5kg	0.80 g	大豆			
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
みりん風調味料	1.00 g				
A ごま(いり)	0.80 g	ゴマ			
【汁物・和No155】					
【ピリッとみそ汁】					
A 鶏肉団子(鶏肉・玉葱・青菜)	24.00 g	大豆・鶏肉			
A だいずもやし	10.00 g	大豆			
はくさい	20.00 g				
A 白菜キムチ	10.00 g	小麦・サバ・大豆・リンゴ			
A エリンギ	8.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A 鶏がらスープの素	0.80 g	鶏肉			
A ごま油	0.50 g	ゴマ			

！ 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。		