

2026年10月1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No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物・洋NO98】					
【鶏の一口塩からあげ】					
A鶏肉(もも肉ダイス)2cmカットIQF	50.00 g	鶏肉			
料理酒	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				
A鶏ガラスープの素	0.50 g	鶏肉			
かたくり粉	3.00 g				
A大豆油	4.00 g	大豆			
【あえ物・洋NO73】					
【みかんサラダ】					
みかん缶詰1号缶	10.00 g				
キャベツ	25.00 g				
プチプロッコリー(セレクト)	15.00 g				
米酢	2.00 g				
A大豆油	1.50 g	大豆			
三温糖	1.50 g				
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物・洋NO54】					
【白花豆スープ】					
するりん白花	26.00 g				
A字給用スティックベーコン	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				
ハゼリ(乾)	0.50 g				
コンソメ(ナチュラルボ)	0.50 g				
A調理用バター200g	2.00 g	乳			
牛乳	20.00 g	乳			
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 g				
【その他】					
【ヨーグルト】					
ソフールいちご	1.00 個	乳・セラチン			
!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!					
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①(	確認②(
(2)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。				
(3)※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。				
(4)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。				
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6)給食後	健康状態について確認した。				

2026年10月2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				
食塩	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				
さいくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
水	11.50 g				
かたくり粉	1.00 g				
【あえ物】					
【こぼろのツナマヨ和え】					
こぼろ(千切)	25.00 g				
Aさいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
本みりん	0.50 g				
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			
エッグレスマヨ	8.00 g	大豆			
食塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物】					
【里芋のみそ汁】					
さといも(冷凍)乱切り	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
油揚げ	4.00 g	大豆			
カットわかめ	0.50 g				
和だし三昧	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!					
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①(	確認②(
(2)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。				
(3)※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。				
(4)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。				
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6)給食後	健康状態について確認した。				

2026年10月5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】					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
【炒め物・中No1】					
【チンジャオロース】					
A 国産牛肉(モモスライス)	40.00 g	牛肉			
おろしにんにく 1kg	0.50 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A たけのこ水煮(短冊)島根県	10.00 g				
青ピーマン	10.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
料理酒	2.00 g				
三温糖	1.50 g				
鶏がらスープの素	0.30 g	鶏肉			
かたくり粉	1.00 g				
【あえ物】					
【キャベツサラダ】					
プチフロッキー(セレクト)	30.00 g				
キャベツ	20.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
米酢	2.50 g				
ごま油	1.50 g	ごま			
三温糖	0.80 g				
【汁物】					
【なるとのスープ】					
A なると3mmスライス	8.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
はくさい	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
鶏がらスープの素	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				
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!					
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①()	確認②()
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 6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】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
【揚げ出し豆腐おろしあん】					
A 国産揚げ豆腐 45g	1.00 個	大豆			
A 国産揚げ豆腐 65g	1.00 個	大豆			
A 国産揚げ豆腐 45g	2.00 個				
揚げ油	4.00 g	大豆			
だいこん	15.00 g				
葉ねぎ	2.00 g				
水	5.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
【あえ物・和No179】					
【彩りなます】					
キャベツ	23.00 g				
カリフラワー(他外)IQF	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
A やさしい海の細かまぼこ黄	8.00 g				
米酢	3.00 g				
三温糖	1.80 g				
食塩	0.20 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
【汁物】					
【つくねいりみそ汁】					
A 根菜入りつくね ミニ 8g	20.00 g	大豆・鶏肉・豚肉			
なす	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.40 g				
ほうれん草(カット)BQF	8.00 g				
A 和だし三昧	2.50 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	3.50 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!					
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①(	確認②(
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 7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
【米飯】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物・和No21】					
【鶏肉のマーマレード 焼き】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 80g	0.00 個	鶏肉			
A オレンジマーマレード	8.00 g	オレンジ・みかん			
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
【あえ物】					
【大根の昆布和え】					
キャベツ	22.00 g				
だいこん	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 塩ふき昆布きざみ	0.50 g	小麦・大豆			
米酢	2.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
【汁物】					
【じゃがいものみそ汁】					
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
じゃがいも	25.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だし三昧	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()	
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2)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。				
(3)※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。				
(4)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。				
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6)給食後	健康状態について確認した。				

2026年10月8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】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
【あなご天ぷら特製たれかけ】					
あなご	40.00 g				
料理酒	1.00 g				
食塩	0.20 g				
米粉	2.00 g				
A 薄力粉	2.00 g	小麦			
水	3.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
おろししょうが 1kg	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
料理酒	2.00 g				
三温糖	1.60 g				
水	5.00 g				
【あえ物・和No183】					
【キャベツの酢の物】					
キャベツ	20.00 g				
小松菜(カット)BQF	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 出雲のおいしいちくわ5mm	8.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	1.00 g				
米酢	2.50 g				
三温糖	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【すまし汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
国産乾燥きくらげスライ岡村	0.50 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
和だし三昧	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
かたくり粉	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(	)
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 9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NoI】					
【ご飯】 水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】 【かぼちゃとサツマイモのコロッケ】 Aかぼちゃとサツマイモのコロッケ40g Aかぼちゃとサツマイモのコロッケ55g A大豆油	1.00 個 1.00 個 5.00 g	小麦・大豆・豚肉 小麦・大豆・豚肉 大豆			
【和え物】 【さっぱりサラダ】 プチブロッコリー（セレクト） だいこん スーパースイートコーン Aノンオイルドレッシング（青じそ） 三温糖	30.00 g 20.00 g 6.00 g 5.00 g 0.30 g	大豆			
【汁物】 【ウィンナースープ】 A粗挽ミニカクテルウィンナー キャベツ 玉葱 にんじん 小松菜(カット)BQF コンソメ(ナチュラルボック) Aこいくちしょうゆ 食塩 だしよう混合	24.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 0.80 g 2.00 g 0.20 g 0.02 g	鶏肉・豚肉 小麦・大豆			
【菓子】 【黒ゴマプリン】 A黒ごまプリンCa・食物繊維	1.00 個	乳・大豆・ごま			
！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()	
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2)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。				
(3)※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。				
(4)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。				
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6)給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 13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No3】					
【麦ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
【炒め物・洋No19】					
【豚肉のワインソース炒め】					
A 豚こま切れ	50.00 g	豚肉			
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.03 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
(字)トマトケチャップ1kg	10.00 g				
三温糖	1.70 g				
ウスターソース1.8L	2.00 g				
クッキング ワイン(赤)1.8L	2.00 g				
かたくり粉	1.00 g				
【あえ物・洋No29】					
【ドレッシングサラダ】					
キャベツ	20.00 g				
フチフロッキー(国産)IQF	15.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
米酢	2.50 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
三温糖	0.50 g				
【汁物・洋No8】					
【コンソメスープ】					
A カットショルダーベーコン	10.00 g	豚肉			
はくさい	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
小松菜(カット)BQF	10.00 g				
コンソメ(ナチュラルホ	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
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(
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 14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
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【はがっおフライ】					
A ハガツオ黒糖醤油漬 40g	1.00 個	小麦・大豆			
A ハガツオ黒糖醤油漬 60g	0.00 個	小麦・大豆			
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
米粉	3.00 g				
水	4.00 g				
A パン粉 1kg	7.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【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				
ライトソナ水煮ブレーク	8.00 g				
ごま油	1.20 g	ごま			
いんげん(カット)国内産	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
三温糖	0.80 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
【汁物・和No144】					
【だんご汁】					
A 白玉もち7g	21.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
なす	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
板こんにゃく	8.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
和だし三昧	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	3.00 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(	
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 15日 木曜日

[illegible]

2026年 10月 16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】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
【鶏肉のラッキョウ南蛮漬け】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 80g	0.00 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 馬鈴しょ澱粉1kg	3.00 g				
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
揚げ油	4.00 g	大豆			
A 刻みらっきょう	8.00 g				
米酢	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
水	4.00 g				
【汁物】					
【磯香和え】					
小松菜(カット)BQF	25.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A もみのり	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
【汁物】					
【実だくさんみそ汁】					
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
たいこん	20.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
ごぼう(さががき)	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ	6.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だしさんまい	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!					
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①(	確認②(
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 19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】					
【ご飯 藤若】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物・中No24】					
【お煮きょうざ】					
A おさかなギョーザ	2.00 個	小麦・大豆・ごま			
A おさかなギョーザ	3.00 個	小麦・大豆・ごま			
揚げ油	4.00 g	大豆			
【あえ物・中No7】					
【ナムル】					
だいこん	24.00 g				
小松菜(カット)BQF	18.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 国産鶏ささみフレーク	8.00 g	鶏肉			
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
ごま油	1.50 g	ごま			
【炒め物・中No5】					
【八宝菜】					
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A さつまあげ(玉ねぎホール)	15.00 g				
うす切かまぼこ(真空)	11.00 g				
はくさい	40.00 g				
玉葱	20.00 g				
A たけのこ水煮(短冊)島根県	13.00 g				
にんじん	13.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.80 g				
白ねぎ	10.00 g				
おろしにんにく 1kg	0.50 g				
おろししょうが 1kg	0.50 g				
鶏がらスープの素	0.80 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	2.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	3.00 g				
水	65.00 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(	)
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 20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No3】					
【麦ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	72.00 g				
【炒め物】					
【豚肉のしょうが炒め】					
A 豚モモ(脂身付き)	50.00 g	豚肉			
伯方の塩(焼塩)	0.08 g				
こしょう混合	0.02 g				
おろし生しょうが 1kg	1.00 g				
玉葱	30.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
錦味(清酒風)1.8L	2.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	2.00 g	大豆			
【あえ物・洋No52】					
【まめまめサラダ】					
キャベツ	20.00 g				
フチフロッコリー(国産)IQF	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A ミックスビーンズ	5.00 g	乳			
米酢	3.00 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
伯方の塩	0.10 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物】					
【ポテトスープ】					
A 鶏つくね Fe・Ca	21.00 g	鶏肉			
玉葱	15.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	10.00 g				
スイートコーン缶詰(クリーム)	30.00 g				
A 豆乳	20.00 g	大豆			
コンソメ(ナチュラルボ	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.20 g				
こしょう混合	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(
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 21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
【米飯・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	72.00 g				
おおむぎ(押麦)	8.00				
【揚げ物】					
【かき揚げ】					
A 出雲のおいしいちくわ5mm	15.00 g				
玉葱	10.00 g				
A シューSTRINGポテト	20.00 g	小麦			
にんじん	5.00 g				
A !いんげん(カット)国内産	10.00 g				
A ★大豆サラダ油16.5kg	5.00 g	大豆			
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
米粉	4.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
水	5.00 g				
【あえ物】					
【なめたけ和え】					
キャベツ	20.00 g				
フチフロッキー(国産)IQF	18.00 g				
カットわかめ	0.60 g				
ライトソナ水煮ブレーク	10.00 g				
A 信州生まれのなめ茸 ホトル	5.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
【とうふのみそ汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
ササガキゴホウIQF	8.00 g				
だいこん	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
和だし三昧	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.50 g	大豆			
いりごま(白すり)	0.50 g	ごま			
!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(	
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2)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。				
(3)※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。				
(4)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。				
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6)給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 22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
【変わり飯】					
【秋の炊き込みごはん】					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
蒸し菜 国産	20.00 g				
まいたけ	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.50 g				
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
【蒸し物】					
【サンマの香り煮】					
A さんまかぼすレシ煮(真空)	1.00 個	小麦・大豆			
A !さんまかぼすレシ煮(真空)	0.00 個	小麦・大豆			
【あえ物】					
【花かつお和え】					
ほうれん草(カット)BQF	25.00 g				
はくさい	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	0.90 g				
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No22】					
【げんちん汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
ごま油	0.80 g	ごま			
ごぼう(ささがき)	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
冷さといも(乱)	20.00 g				
突きこんにゃく	8.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
白ねぎ	10.00 g				
A だし削り不織布(ﾊﾞｽﾄ)	3.00 g	さば			
昆布(だし用)	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
佰万の塩	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()	
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2)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。				
(3)※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。				
(4)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。				
(5)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6)給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 23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】					
【ご飯】					
水稻穀粒(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40g	1.00 個	大豆・鶏肉			
A ポテトとお米のササミ60g	1.00 個	大豆・鶏肉			
A ★大豆サラダ油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No137】					
【こんにゃくの白和え】					
突きこんにゃく	15.00 g				
本みりん	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
ほうれん草(カット)BQF	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
A すりごま(白)	2.00 g	ごま			
三温糖	2.50 g				
伯方の塩	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【あご丸入りみそ汁】					
A あご丸(あらめ入り)6~8g	24.00 g				
はくさい	20.00 g				
玉葱	15.00 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				
和だし三昧	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(	
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 26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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物・中No39】					
[春巻き]					
A 米粉入り春巻きFe 50g	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A 米粉入り春巻きFe 35g	2.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A ★大豆サラダ油16.5kg	4.00 g	大豆			
【あえ物・中No44】					
[チョレギサラダ]					
もやし	20.00 g	大豆			
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A チキンハム(短冊)500g	5.00 g	鶏肉			
A もみのり	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.30 g	小麦。大豆			
食塩	0.10 g				
A ごま油	2.00 g	ごま			
いりごま(白すり)	0.70 g	ごま			
A 鶏からスープ	0.10 g	鶏肉			
三温糖	0.30 g				
おろしにんにく	0.50 g				
【汁物】					
[豆乳中華スープ]					
A 豚モモ(脂身付き)	20.00 g	豚肉			
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	15.00 g	大豆			
きくらげｽﾌｨﾝ	0.30 g				
小松菜(カット)BQF	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
にら	3.00 g				
おろししょうが	0.50 g				
A 豆乳	5.00 g	大豆			
A ★大豆サラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
A 鶏からスープ	1.00 g	鶏肉			
★料理酒うまみ1.8L	1.00 g				
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 g				
A ごま油	1.00 g	ごま			
! 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!					
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。		確認①(	確認②(	
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 27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
【丼物・カレー等】					
【ハヤシライス☆】					
水稻穀粒(精白米)	72.00 g				
ぶちっとモチ玄米	5.00 g				
A 国産牛肉(モモスライス)	35.00 g	牛肉			
おろしにんにく	0.50 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
玉葱	50.00 g				
にんじん	10.00 g				
フチフロコリー(国産)IQF	10.00 g				
伯方の塩	0.10 g				
こしょう混合	0.02 g				
A 米粉のハイシルウ	15.00 g				
A ミックスチーズ	2.60 g	乳			
コンソメ(ナチュラルポ	1.00 g				
(学)トマトゲチャップ1kg	2.60 g				
水	80.00 g				
【揚げ物】					
【ごまごぼう】					
ごぼう	30.00 g				
A 薄力粉	1.50 g	小麦			
A 馬鈴しょ澱粉1kg	1.50 g				
A ★大豆サラダ油16.5kg	4.00 g	大豆			
A いりゴマ(白)	1.00 g	ごま			
三温糖	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.80 g				
【あえ物・洋No95】					
【ツチサラダ】					
小松菜(カット)BQF	20.00 g				
はくさい	25.00 g				
A いんげん(カット)国内産	8.00 g				
ライトソナ水煮ブレーク	8.00 g				
A 和風ドレッシングGK	5.00 g				
三温糖	0.30 g				
【その他】					
【いよかんゼリー】					
A 国産いよかんゼリー	1.00 個	いよかん			
! 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(	)
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 28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
【米飯】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【たらのもみじ焼き】					
またら切身 50g	1.00 切				
またら切身 60g	1.00 切				
ぶなしめじ	7.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
ミロヘースト(人参)500g	5.00 g				
A エッグレスマヨ	7.00 g	大豆			
【煮物】					
【五目ひじき】					
芽ひじき500g	2.00 g				
A 出雲のおいしいちくわ5mm	5.00 g				
ごぼう(ざさがき)	10.00 g				
にんじん	7.00 g				
むぎえたまめ	7.00 g	大豆			
いりごま(白すり)	1.00 g	ごま			
A ★大豆サラダ油1.5kg	1.00 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
みりん風調味料	2.00 g				
【汁物】					
【ごまキムチみそ汁】					
A 豚もも(脂身付き)	15.00 g	豚肉			
A ぎつまいも(ダイスカット)	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・そば・大豆・りんご			
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
和だし三昧	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.00 g	大豆			
★料理酒つまみ1.8L	1.00 g				
A ごま油	1.00 g	ごま			
A すりごま(白)	1.00 g	ごま			
! 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(	
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 29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
【普通パン】					
[おコッペ(小麦60・80)]					
A 強力粉(1等)	60.00 g	小麦			
三温糖	3.00 g				
食塩	1.20 g				
ショートニング	1.80 g				
A 無塩バター	1.20 g	乳			
A ★スキムミルク	1.80 g	乳			
パン酵母(庄搾)	1.80 g				
A デキスター黒豆きなこクリーム	1.00 個	乳・大豆・ごま			
【揚げ物】					
[マスマフライ]					
A 1マス切身40g	1.00 切	鮭			
A 1マス切身50g	1.00 切	鮭			
伯方の塩	0.20 g				
白こしょう	0.02 g				
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
A パン粉 1kg	4.00 g	小麦			
A 大豆白絞油16.5kg	3.50 g	大豆			
A JAS特級ウスターソースAF1.8L	5.00 g				
【あえ物】					
[パンプキンシーサーサラダ]					
A チフロッキー(国産)IQF	15.00 g				
タイスかぼちゃ	15.00 g				
A チキンハム(短冊)500g	5.00 g	鶏肉			
キャベツ	20.00 g				
A ノンオイルクリームブレンチ	5.00 g	レモン			
【汁物・和No81】					
[コンソメスープ]					
A 鶏肉(ヒレ肉ﾀｲｽ)2cmｶｯﾄIQF	20.00 g	鶏肉			
A 蒸し大豆500g	10.00 g	大豆			
A マカロニ(ｱﾙﾌｧﾊﾞｰﾄ)500g	2.00 g	小麦			
玉葱	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
コンソメ(ﾅﾁｬﾗﾙﾎﾞ)	0.80 g				
食塩	0.30 g				
こしょう混合	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!					
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①(	確認②(
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				

2026年 10月 30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】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【さばの塩焼き】					
A 氷温造り塩さば切身 40g	1.00 枚				
A 氷温造り塩さば切身 50g	1.00 枚				
【あえ物】					
【納豆和え☆】					
ほうれん草(カット)BQF	20.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 納豆(ひきわり)	7.00 g				
A 花かつお(糸けすり)250g	1.00 g				
A もみのり	0.51 g				
A ごいくちしょうゆ	1.80 g				
三温糖	0.20 g				
【汁物】					
【秋の味覚豚汁】					
A 豚もも(脂身付)	10.00 g				
はくさい	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
さつまいも	20.00 g				
干し椎茸	0.50 g				
レンコン水煮(いちょう切)	5.00 g				
突きこんにゃく	6.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	5.00 g				
和だし三昧	2.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.50 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()
(1) 当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(2) 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。				
(3) ※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。				
(4) 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。				
(5) 配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(6) 給食後	健康状態について確認した。				