2026年 11月 2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
【変わり飯】					
[かやくごはん]					
水稲穀粒(精白米)	60.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞｲｽ)1cmｶｯﾄIQF	18.00 g	鶏肉			
A 国産大豆ｶｯﾄ油揚げ	5.00 g	大豆			
干し椎茸	0.30 g				
ごぼう	15.00 g				
にんじん	15.00 g				
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
本みりん	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	5.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
【焼物・和No47】					
[赤魚の西京焼き]					
A 赤魚西京漬50g(日本給食品	1.00 個	大豆			
A 赤魚西京漬60g(日本給食品	1.00 個	大豆			
【あえ物・和No148】					
[ごまじゃこ和え]					
ごまつな	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
キャベツ	25.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	5.00 g				
いりごま(白ずり)	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				
【汁物】					
[肉吸い]					
A 島根和牛ももスライス3cmカット	15.00 g	牛肉			
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
料理酒	1.00 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
本みりん	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 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( )
(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 11月 4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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物・和No65】					
[厚揚げときゃべつの炒め物]					
A 冷凍ミニ絹厚揚	28.00 g	大豆			
A 豚ひき肉	20.00 g	豚肉			
おろしおろししょうが	0.40 g				
おろしおろしにんにく	0.40 g				
料理酒	0.40 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.40 g	大豆			
玉葱	12.00 g				
キャベツ	16.00 g				
インゲン500g	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.60 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
丸鶏ガラスープ	0.40 g	鶏肉			
かたくり粉	0.16 g				
【汁物】					
[五目酢の物]					
レンコン水煮(いちょう切)	20.00 g				
だいこん	25.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	7.00 g				
らくらく昆布	0.30 g				
A 花かつお本節削り砕片100g	0.50 g				
三温糖	1.00 g				
米酢	1.50 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[白菜のみそ汁]					
はくさい	20.00 g				
A 天然色素もみじ麸スライス	3.00 g	小麦			
えのきたけ	8.00 g				
にんじん	8.00 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 11月 5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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
[鶏肉のｱｯﾌﾟﾙｼﾞﾝｼﾞｬｰｿｰｽ]					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 80g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
おろしおろししょうが	0.80 g				
A アップルソース	8.00 g	りんご			
本みりん	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 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			
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	8.00 g				
にんじん	7.00 g				
A ロースハム	5.00 g	豚肉			
米酢	2.50 g	小麦			
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(白ずり)	0.70 g	ごま			
【汁物】					
[ラビオリスープ]					
A ラビオリ(プレーン)	15.00 g	小麦・豚肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
エリンギ	10.00 g				
こまつな	8.00 g				
コンソメ(ナチュラルポ	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( )
(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 11月 6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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物・和No10】					
[赤天のマヨネーズ焼き]					
赤天 15g	2.00 個	小麦・大豆			
赤天 20g	2.00 個	小麦・大豆			
A エッグレスマヨ	3.00 g	大豆			
A パン粉(生)	0.50 g	小麦			
【あえ物・和No78】					
[なめたけあえ]					
ほうれんそう	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 信州生まれのなめ茸 ボトル	8.00 g	小麦・大豆			
A 花かつお(亀バラ) ヘズト	0.80 g				
A もみのり	0.40 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【煮物・和No2】					
[筑前煮]					
A 鶏肉(もも肉ダイス)2cmカットIQF	20.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
料理酒	1.50 g				
本みりん	1.50 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
にんじん	20.00 g				
ごぼう	20.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.80 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	20.00 g				
レンコン水煮(乱切)	20.00 g				
板こんにゃく	8.00 g				
インゲン500g	6.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.80 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	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
【その他】					
[みかんゼリー]					
A 国産温州みかんゼリーFe繊維	1.00 g	みかん			

!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 11月 9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】					
[わかめごはん]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
A 炊き込みﾜｶﾒ(混ぜご飯用)	1.50 g				
【焼物】					
[白身魚の照り焼き]					
A シルバーしょうゆ漬50g	1.00 個	小麦・大豆			
A シルバーしょうゆ漬60g	1.00 個	小麦・大豆			
【あえ物】					
[たくあん和え]					
こまつな	20.00 g				
もやし	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 千切りたくあん	10.00 g				
いりごま(白つぶ)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[かみかみ根菜みそ汁]					
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞｲｽ)2cmｶｯﾄIQF	15.00 g	鶏肉			
切干しだいこん	5.00 g				
レンコン水煮(いちょう切)	10.00 g				
玉葱	15.00 g				
だいこん	15.00 g				
にんじん	6.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 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( )
(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 11月 10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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物・和No118】					
[大学いも]					
さつまいも	70.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
水あめ	1.00 g				
三温糖	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
水	1.50 g				
A いりゴマ(黒)	0.50 g	ごま			
【あえ物・中No93】					
[青菜と糸かまぼこのナムル]					
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 スクール糸かまぼこ(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	ごま			
米酢	1.00 g				
【煮物・中No1】					
[マーボー豆腐(汁量)]					
A 木綿豆腐	75.00 g	大豆			
A 国産合挽きミンチ	15.00 g	牛肉・豚肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
おろしおろしにんにく	0.50 g				
おろしおろししょうが	0.50 g				
干し椎茸	0.60 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
トウバンジャン	0.20 g	大豆			
三温糖	2.25 g				
A 鳥がらスープ	1.20 g	鶏肉			
料理酒	1.50 g				
かたくり粉	2.25 g				
A ゴマ油(調合)1.65kg	0.80 g	ごま			
A むき枝豆 北海道 ボクレン	8.00 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( )
(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 11月 11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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
[ぶりの竜田揚げ]					
ブリ角切	55.00 g				
おろしおろししょうが	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.50 g				
かたくり粉	7.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物・中No80】					
[もやしと竹輪の和え物]					
もやし	25.00 g				
こまつな	15.00 g				
焼き竹輪	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
いりごま(白)	0.50 g	ごま			
【汁物】					
[豆乳坦々みそ汁]					
A 豚肉(ミンチ)	15.00 g	豚肉			
おろしおろしにんにく	0.40 g				
おろしおろししょうが	0.40 g				
白ねぎ	10.00 g				
トウバンジャン	0.10 g	大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
テンメンジャン	0.40 g	小麦・大豆・ごま			
三温糖	0.50 g				
はくさい	20.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.50 g				
にんじん	5.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
A 調製豆乳	15.00 g	大豆			
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
丸鶏ガラスープ	0.30 g	鶏肉			
ごま(ねり)	1.00 g	ごま			
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	6.00 g	大豆			
A ごま油	0.50 g	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 11月 12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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物・中No6】					
[チャプチェ]					
A 豚こま切れ	40.00 g	豚肉			
おろしおろしにんにく	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	0.30 g	小麦・大豆			
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 国産ほるさめ(3~5cmｶｯﾄ)	3.00 g				
にら	2.50 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
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				
【あえ物・中No44】					
[チョレギサラダ]					
こまつな	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
乾燥わかめ(芽)200g	0.40 g				
ライトツナ水煮フレーク	5.00 g				
A 焼きざみのり(岡山県産)	0.80 g				
いりごま(白すり)	0.56 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.04 g	小麦・大豆			
食塩	0.08 g				
A ごま油	1.60 g	ごま			
三温糖	0.24 g				
おろしおろしにんにく	0.30 g				
【汁物】					
[鶏肉と白菜のスープ]					
A 鶏肉(モモ肉スライス)500g	20.00 g	鶏肉			
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
干し椎茸	0.50 g				
はくさい	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
A 鳥がらスープ	0.50 g	鶏肉			
伯方の塩	0.20 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			

!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 11月 13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
【丼物・カレー等】					
[秋野菜カレー]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
A 豚こま切れ	40.00 g	豚肉			
おろしおろしにんにく	0.50 g				
おろしおろししょうが	0.50 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
さつまいも	30.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
レンコン水煮(乱切)	20.00 g				
ごぼう	15.00 g				
A バーモントフレーク給食用	8.00 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	4.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま			
トマトケチャップ	4.00 g				
A JAS特級ウスターソースAF	2.00 g				
水	60.00 g				
【揚げ物・洋No85】					
[ビーフコロッケ]					
A ｽｸｰﾙﾗﾝﾁﾋﾞｰﾌｺﾛｯｹ(島根 50	1.00 個	小麦・牛肉・大豆			
A ｽｸｰﾙﾗﾝﾁﾋﾞｰﾌｺﾛｯｹ(島根 60	1.00 個	小麦・牛肉・大豆			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
[昆布とツナのサラダ]					
らくらく昆布	0.50 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
プチブロッコリー(ｾﾚｸﾄ)	25.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
米酢	3.00 g				
伯方の塩	0.40 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
三温糖	1.50 g				
【菓子・寄物】					
[豆乳プラマンジェ]					
A 豆乳ﾌﾟﾗﾏﾝｼﾞｪ(鉄・Ca・繊維)	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( )
(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 11月 16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				
【炒め物】					
[豚肉と野菜の中華炒め]					
A 豚ごま切れ	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 大豆油	1.00 g	大豆			
たけのこ水煮(短冊)	10.00 g				
玉葱	10.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	8.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	8.00 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			
丸鶏ガラスープ	0.50 g	鶏肉			
かたくり粉	0.70 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
【あえ物・洋No183】					
[水菜のサラダ]					
ライトツナ水煮フレーク	5.00 g				
水菜	15.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ごま油	0.30 g	ごま			
米酢	3.00 g	小麦			
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(白ずり)	1.00 g	ごま			
【汁物】					
[白ねぎと卵のスープ]					
白ねぎ	15.00 g				
A やさしい海の細かまぼこ赤	5.00 g				
にんじん	10.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.50 g				
A たまご	15.00 g	卵	●	卵の除去	
丸鶏ガラスープ	1.00 g	鶏肉		「白ねぎのスープ」	
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 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( )
(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 11月 17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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【煮物】					
[鯖のｽﾊﾟｲｼｰﾄﾏﾄ煮込み]					
A サバ切身50g	1.00 個	さば			
A サバ切身60g	1.00 個	さば			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
A JAS特級ウスターｿｰｽAF1.8L	3.00 g				
A JAS特級中濃ソースAF1.8L	1.20 g				
A カレー粉(純)200g	0.50 g				
三温糖	1.50 g				
料理酒	1.00 g				
ｲﾀﾘｱ畑あらくつぶしたﾄﾏﾄ	5.00 g				
おろししょうが	1.50 g				
水	8.00 g				
【あえ物・和No48】					
[大根サラダ]					
だいこん	30.00 g				
こまつな	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.00 g				
A 花かつお本節削り砕片100g	0.80 g				
A ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞ ﾚｯｼﾞﾝｸﾞ (青じそ)1L	4.00 g	大豆			
【汁物】					
[さつまいものポタージュ]					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
にんじん	15.00 g				
さつまいも	25.00 g				
島根県産やきいもﾍﾟｰｽﾄ	22.00 g				
A ノンアレルゲン米粉ホワイトルウ	5.00 g				
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
A 調理用普通牛乳	45.00 g	乳			
白ワイン	1.00 g				
水	60.00 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( )
(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 11月 18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】					
[穴子天丼]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
あなご	1.00 個				
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				
大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
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			
料理酒	2.00 g				
三温糖	1.60 g				
水	5.00 g				
【あえ物】					
[ほうれん草のゆず和え]					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
A ｽｸｰﾙ系かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
砂糖（三温）1kg	0.60 g				
米酢	1.50 g				
A うすくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
ゆず果汁600mL	0.50 g				
【汁物・和No9】					
[豆腐のすまし汁]					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.40 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.50 g				
料理酒	2.00 g				
【その他】					
[りんごゼリー]					
A NEW国産りんごゼリー	1.00 個	りんご			

!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 11月 19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】					
[浜田市産有機米]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 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	●	代替食の提供	
A 厚焼卵(真空)50g×11ｶｯﾄ	1.00 個	小麦・卵・大豆		ポロニアステーキ（鶏肉・豚肉）	
【炒め物】					
[島根和牛と牛蒡の甘辛炒め]					
A 島根和牛モモｽﾗｲｽ3㎝ｶｯﾄ	35.00 g	牛肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
ごぼう	15.00 g				
A 糸こんにゃく(白)	5.00 g				
料理酒	1.00 g				
本みりん	1.00 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.30 g	小麦・大豆			
A いりゴマ(白)	1.20 g	ごま			
【汁物】					
[浜田の三根五菜みそ汁]					
さつまいも	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
だいこん	10.00 g				
はくさい	10.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	8.00 g				
水菜	5.00 g				
きくらげｽﾗｲｽ	0.40 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 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( )
(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 11月 20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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物・洋No111】					
[あじのソースから揚げ]					
真あじドレス M	1.00 個		●	代替食の提供	
真あじドレス L	1.00 個			あじの開き	
おろししょうが	0.20 g				
A ウスターソース1.8L	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
本みりん	0.60 g				
A カレー粉(純)200g	0.10 g				
三温糖	0.10 g				
かたくり粉	3.00 g				
米粉	3.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
【あえ物・和No34】					
[ゆかり和え]					
キャベツ	25.00 g				
だいこん	25.00 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】					
[じゃが芋とベーコンのみそ汁]					
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
A ベーコン	5.00 g	豚肉			
にんじん	8.00 g				
ごまつな	8.00 g				
A 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( )
(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 11月 24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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
[鯖の和風ソースかけ]					
A サバ小口切	55.00 g	さば			
かたくり粉	5.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	3.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.30 g	小麦・大豆			
食酢（醸造酢）1.8L	2.00 g	小麦			
三温糖	1.80 g				
梅ぴしお	1.80 g				
水	2.20 g				
【炒め物・和No7】					
[きんぴらごぼう]					
ごぼう（千切）	20.00 g				
レンコン水煮(いちょう切)	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
突きこんにゃく	10.00 g				
インゲン500g	3.00 g				
A出雲のおいしいちくわ5㎜スライス	7.00 g				
A サラダ油	0.50 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
いりごま（白つぶ）	1.00 g	ごま			
【汁物・和No12】					
[かきたま汁]					
A たまご	15.00 g	卵	●	卵の除去	
だいこん	20.00 g			「すまし汁」	
えのきたけ	12.00 g				
にんじん	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
水菜	13.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	1.10 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(　　)
(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 11月 25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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物・和No102】					
[鶏肉の塩こうじ焼き]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	0.00 個	鶏肉			
塩糀	8.00 g				
料理酒	1.20 g				
【あえ物】					
[小松菜のおかか和え]					
こまつな	30.00 g				
もやし	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
A 花かつお(本節削り・砕片)	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
[里芋とチンゲン菜のみそ汁]					
さといも(冷凍)s	30.00 g				
だいこん	15.00 g				
A 生揚げ	10.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
チンゲンツァイ	15.00 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	3.50 g	大豆			
【その他】					
[プチたい焼き]					
A プチたい焼き	1.00 個	小麦			

!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 11月 26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
[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(圧搾)	1.80 g				
[手作りハンバーグ]					
A 国産牛肉ももミンチ	20.00 g	牛肉			
A 豚ひき肉	20.00 g	豚肉			
伯方の塩	0.10 g				
おろしにんにく	0.10 g				
おろししょうが	0.10 g				
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
A パン粉 2kg	6.72 g	小麦			
(学)トマトケチャップ1kg	8.40 g				
A JAS特級ウスターソースAF	3.60 g				
三温糖	0.96 g				
[さつまいもと牛蒡のサラダ]					
ごぼう(千切)	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.50 g				
さつまいも	20.00 g				
キャベツ	10.00 g				
にんじん	6.00 g				
A むき枝豆 北海道 ホクレン	5.00 g	大豆			
A 角切チーズ8mm	6.00 g	乳			
A エックレスマヨ	8.00 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
米酢	1.00 g				
[ミネストローネ]					
A ベーコン	10.00 g	豚肉			
キャベツ	15.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
玉葱	15.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
トマトピューレ(食塩無添加1k	10.00 g				
A マカロニ・スパゲッティ	5.00 g	小麦			
コンソメ(ナチュラルポ	1.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
(学)トマトケチャップ1kg	5.00 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( )
(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 11月 27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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
[鶏と高野豆腐のﾁﾘｿｰｽ絡め]					
A 高野豆腐（サイコロ）	5.00 g	大豆			
かたくり粉	3.00 g				
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞｲｽ)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				
トマトケチャップ	10.00 g				
三温糖	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
トウバンジャン	0.10 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
【あえ物】					
[こまつなのナムル]					
こまつな	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
キャベツ	20.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.80 g	ごま			
食塩	0.20 g				
【汁物・中No79】					
[五目野菜スープ]					
A やさしい海の細かまぼこ赤	8.00 g				
もやし	15.00 g				
スーパーズイートコーン	5.00 g				
きくらげｽﾗｲｽ	0.50 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
A 鳥がらスープ	0.50 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
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( )
(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 11月 30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】					
[さんまの蒲焼き丼]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
A !サンマ小口切	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(白すり)	1.00 g	ごま			
【あえ物】					
[かまぼこと小松菜の酢の物]					
A やさしい海の細かまぼこ黄	8.00 g				
こまつな	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
切干しだいこん	4.00 g				
三温糖	0.80 g				
米酢	2.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[いももちのみそ汁]					
A ひとくちいももち(フレーン)	24.00 g	小麦			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
ほうれん草(ホール)	10.00 g				
A 和だし三昧	3.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	3.50 g	大豆			
【その他・和No20】					
[ヨーグルト]					
A コアコアりんご	1.00 個	乳・りんご			

!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。		