

2026年4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
【米飯】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物・和No31】					
【豚肉の生姜焼き】					
A 豚こま切れ	50.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	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				
【あえ物・和No20】					
【磯香和え】					
キャベツ	25.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	8.00 g				
A もみのり	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】					
【厚揚げのみそ汁】					
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
だいこん	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
こまつな	10.00 g				
和風だし	0.80 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	3.00 g	大豆			
A みそ(石山)	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4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
【米飯】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物・和No135】					
[鮭のチーズフライ]					
A 鮭チーズフライ50g 小	1.00 個	小麦・乳・鮭・大豆			
A 鮭チーズフライ60g 中	1.00 個	小麦・乳・鮭・大豆			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・洋No18】					
[花野菜サラダ]					
ブチブロッコリー(セク)	20.00 g				
カリフラワー(セク)IQF	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
穀物酢	2.50 g	小麦			
A 大豆油	1.00 g	大豆			
三温糖	1.00 g				
伯方の塩	0.40 g				
コショウ	0.02 g				
【汁物・洋No8】					
[コンソメスープ]					
A 荒挽ミニカレウインナー	21.00 g	鶏肉・豚肉			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
野菜ブイヨン	0.80 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	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4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
【丼物・カレー等・洋No19】					
[きんたカレー]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
A 豚こま切れ	30.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
じゃがいも	50.00 g				
玉葱	40.00 g				
ひらたけ	8.00 g				
にんじん	15.00 g				
ダイストマト缶詰1号缶	20.00 g				
野菜ブイヨン	2.40 g				
ウスターソース1.8L	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	2.00 g				
A ハスマナガリン(有塩)450g	4.00 g	乳			
A 大豆油	4.00 g	大豆			
米粉	8.00 g				
A カレー粉(純)200g	1.50 g				
水	60.00 g				
はちみつ	1.20 g				
A ミックスチーズ	3.00 g	乳			
【炒め物】					
[野菜ソテー]					
キャベツ	23.00 g				
にんじん	10.00 g				
A ベーコン	5.00 g	豚肉			
こまつなBQF	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
野菜ブイヨン	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
こしょう混合	0.03 g				
[ゼリー]					
A 国産いちごとミカンの2色ゼリー	1.00 個	オレンジ			

! 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4月13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】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【蒸し物】					
【揚げ餃子】					
A スカシ揚げ餃子(島根県豚肉 小)	2.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A スカシ揚げ餃子(島根県豚肉 中)	3.00 個	小麦・大豆・豚肉			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・中No6】					
【春雨サラダ】					
カットはるさめ	5.00 g				
A ボンレスハム	5.00 g	豚肉			
キャベツ	20.00 g				
こまつな	13.00 g				
にんじん	5.00 g				
穀物酢	3.00 g	小麦			
三温糖	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
ごま油	0.50 g	ごま			
【煮物】					
【麻婆豆腐(グリーンピース)】					
A 木綿豆腐	45.00 g	大豆			
A 豚ミンチ	20.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1 kg	0.50 g				
おろし生にんにく 1 kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
にんじん	15.00 g				
玉葱	30.00 g				
干しいたけ3mmスライス	1.20 g				
たけのこ水煮(ハーフカット) 中温	10.00 g				
グリーンピース	8.00 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1 kg	4.00 g	大豆			
A ★中華だし	0.70 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
トウバンジャン	0.30 g				
三温糖	1.50 g				
かたくり粉	2.00 g				
ごま油	1.00 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()

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4月14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】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
[さわらのマヨコーン焼き]					
さわら 50g 小	1.00 切				
さわら 60g 中	1.00 切				
食塩	0.20 g				
料理酒	0.50 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
ケンコーノンエッグマヨネ	10.00 g				
【あえ物】					
[切り干し大根のごま酢和え]					
宮崎県産千切大根 1kg	3.00 g				
ほうれんそう	15.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ごま(いり)	0.90 g	ごま			
三温糖	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	3.00 g	小麦			
【汁物】					
[基本のみそ汁]					
だいこん	20.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	3.00 g	大豆			
A みそ(石山)	3.50 g	大豆			
【果物・和No22】					
[いちご]					
いちご 2L	2.00 個				

! 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4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
【桜寿司】					
水稻穀粒(精白米)	65.00 g				
A 北海道黒豆	8.00 g	大豆			
昆布(だし用)	0.20 g				
穀物酢	10.00 g	小麦			
三温糖	5.00 g				
佰方の塩	0.40 g				
たけのこ水煮(短冊)	15.00 g				
干しいたけ3mmスライス	1.00 g				
にんじん	10.00 g				
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
キヌサヤ500g	5.00 g				
【鶏肉の照り焼き】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g 小	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 60g 中	1.00 個	鶏肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.20 g				
料理酒	2.00 g				
【あえ物・和No54】					
【菜の花和え】					
菜の花カット国産	28.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 花かつお(糸けずり)250g	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【桜麩のすまし汁】					
A 天然色素桜麩スライス500	10.00 g	小麦			
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
水菜	8.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	2.50 g	サバ			
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.30 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4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
【米飯】					
[小国米ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
[メバルの塩唐揚げ]					
A メバル小口切	50.00 g				
食塩	0.30 g				
コショウ	0.02 g				
料理酒	2.00 g				
米粉	5.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
[水菜とじゃこの和え物]					
水菜	20.00 g				
きゅうり	30.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	1.00 g				
A すりごま(いり)	0.70 g	ごま			
A 花かつお(糸けずり) 100g	0.70 g				
穀物酢	2.30 g	小麦			
A うすくちしょうゆ	0.70 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.80 g	ごま			
三温糖	0.80 g				
【汁物】					
[鶏肉団子汁]					
A 鶏肉団子(モロ肉・玉葱・青葱)	20.00 g	大豆・鶏肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
だいこん	15.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	3.00 g	大豆			
A みそ(石山)	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4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
【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				
【焼き肉】					
A 島根和牛モモスライス	50.00 g	牛肉			
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	0.60 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
キャベツ	28.00 g				
玉葱	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
(学)トマトケチャップ1kg	2.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	1.50 g	大豆			
A アップルソース	2.00 g	りんご			
A ごま(いり)	1.50 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
本みりん	0.60 g				
ウスターソース1.8L	0.60 g				
【ゆで野菜】					
プチブロッコリー(ゼ外)	25.00 g				
カリフラワー(ゼ外)IQF	20.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
【中華スープ】					
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
もやし	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
小松菜(カット)BQF	8.00 g				
国産乾燥きくらげスライス岡村	0.50 g				
A ★中華だし	0.80 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	0.02 g				
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()

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4月20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】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ出し豆腐 和風あん】					
A 国産揚出豆腐 40g 小1.2	1.00 個	大豆			
A 国産揚出豆腐 60g 小3～	1.00 個	大豆			
A 国産揚出豆腐 40g 中	2.00 個	大豆			
揚げ油	5.00 g	大豆			
キヌザヤ500g	3.50 g				
干しいたけ3mmスライス	0.40 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.70 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
水	5.00 g				
かたくり粉	0.80 g				
【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	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
A ごま(いり)	0.80 g	ごま			
ケンコーノンエッグマヨネ	8.00 g				
A うすくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【肉じゃが】					
A 豚こま切れ	30.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
じゃがいも	45.00 g				
にんじん	15.00 g				
玉葱	30.00 g				
突きこんにゃく	10.00 g				
A むきえだまめ500g	8.00 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.70 g				
三温糖	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	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()

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4月22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
【米飯】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【煮物・和No113】					
[鯖のみそ煮]					
A サバ切身40g 小	1.00 個	サバ			
A サバ切身60g 中	1.00 個	サバ			
三温糖	3.20 g				
料理酒	2.50 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	4.20 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
おろし生しょうが 1kg	0.80 g				
水	4.50 g				
【あえ物】					
[揚げ入りお浸し]					
こまつな	15.00 g				
キャベツ	25.00 g				
A 国産大豆かつ油揚げ	3.00 g	大豆			
もやし	10.00 g				
A すりごま(いり)	0.80 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・和No32】					
[鶏ごぼう汁]					
A 鶏肉(モロ肉ﾀｲｽ)2cmかつI	20.00 g	鶏肉			
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
ササガキゴボウ	10.00 g				
A 突きこんにやく	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
食塩	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4月23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】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【とうふハンバーグ】					
A 国産大豆の豆腐ハンバーグ50g 小	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A 国産大豆の豆腐ハンバーグ60g 中	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
トマトケチャップ	5.00 g				
ウスターソース1.8L	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
【あえ物・和No141】					
【マカロニサラダ】					
A マカロニ(単管)	5.00 g	小麦			
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
プチブロッコリー(セク)	20.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ケンコーノンエッグマヨネ	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【豆乳スープ】					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
キノサヤ500g	5.00 g				
A 豆乳	25.00 g	大豆			
野菜ブイヨン	0.90 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
佰方の塩	0.20 g				
コショウ	0.02 g				
【果物・和No22】					
【いちご】					
いちご 2L	2.00 個				

! 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4月24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
【変わり飯・和No22】					
[わかめご飯]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
A 炊き込みわかめ(混ぜご飯用)	2.50 g				
【揚げ物】					
[ささみカツ]					
A ポテとお米のササミか40g	1.00 個	大豆・鶏肉			
A ポテとお米のササミか60g	1.00 個	大豆・鶏肉			
揚げ油	5.00	大豆			
【あえ物】					
[春色サラダ]					
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
インゲン(カット)	10.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
A スカール糸かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	3.00 g	小麦			
三温糖	0.70 g				
【汁物】					
[グリーンポタージュ]					
A ベーコン	5.00 g	豚肉			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
刻みパセリ	0.03 g				
グリーンピースペースト	25.00 g				
A 調理用バター200g	2.00 g	乳			
A 牛乳	25.00 g	乳			
野菜フイヨン	0.80 g				
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	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4月27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
【丼物・カレー等】					
[そぼろ丼(ごはん)]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【炒め物・和No41】					
[さばフレーク]					
A 昆布塩さばほぐし身	30.00 g	小麦・サバ・大豆			
ごぼう(ささがき)	8.00 g				
玉葱	10.00 g				
インゲン500g	10.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A カレー粉(純)200g	0.30 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】					
[ブロッコリー塩こんぶ和え]					
プチブロッコリー(セク)	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
塩昆布	1.00 g	小麦・大豆・ゼラチン			
ごま油	1.00 g	ごま			
【汁物】					
[じゃがいものみそ汁]					
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
カットわかめ	0.30 g				
A 煮干しだし50g×20袋	2.50 g	サバ			
A みそ(石山)	3.50 g	大豆			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	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4月28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】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
【鶏のから揚げ】					
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			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
A ごま油	0.80 g	ごま			
米粉	6.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【小松菜のごま和え】					
小松菜(カット) BQF	28.00 g				
もやし	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
【春野菜のみそ汁】					
キャベツ	25.00 g				
たけのこ水煮(ハーフカット) 中温	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
玉葱	20.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	3.00 g	大豆			
A みそ(石山)	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4月30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】					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【赤魚のバジル揚げ】					
A 赤魚切身40g 小	1.00 個				
A 赤魚切身60g 中	1.00 個				
食塩	0.10 g				
コショウ	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
バジルペースト250g	1.00 g				
バジル(粉)	0.10 g				
かたくり粉	4.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
【煮物】					
【ポテトとお豆のチーズ煮】					
A 残ウインナーサイズ(スライス)5mm	8.00 g	鶏肉			
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
A ミックスビーンズ	10.00 g	大豆			
A 角切チーズ8mm	10.00 g	乳			
A 大豆油	1.00 g	大豆			
野菜パイオン	0.40 g				
食塩	0.10 g				
水	8.00 g				
【汁物】					
【具たくさんコンソメスープ】					
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	8.00 g				
キャベツ	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
エリンギ	10.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
こまつな	15.00 g				
野菜パイオン	0.80 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.20 g				
コショウ	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。		