

# 2026年 6月 1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
<b>【米飯・和No3】</b>					
<b>【麦ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
<b>【炒め物】</b>					
<b>【豚肉とアスパラの味噌炒め】</b>					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
グリーンアスパラ(カット)他外中南米	15.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	5.00 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	2.50 g	大豆			
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.80 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	0.80 g				
<b>【あえ物・和No6】</b>					
<b>【ゆかり和え】</b>					
キャベツ	26.00 g				
だいこん	22.00 g				
にんじん	8.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.60 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【わかめと豆腐のすまし汁】</b>					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
和だしざんまい	1.50 g				
昆布(だし用)	0.80 g				
A つすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	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!		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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【鶏肉と高野豆腐のフリット】</b>					
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(モモ肉ﾀｲﾌﾟ)2cmｶｯﾄI	40.00 g	鶏肉			
料理酒	1.00 g				
食塩	0.20 g				
かたくり粉	5.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
(学)トマトケチャップ3kg	9.00 g				
三温糖	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
トウバンジャン	0.10 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【小松菜の中華和え】</b>					
こまつな	25.00 g				
きゅうり	23.00 g				
にんじん	8.00 g				
三温糖	1.30 g				
穀物酢	3.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.00 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【五日野菜スープ】</b>					
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
きくらげｽﾗｲｽ	0.50 g				
チンゲン菜(ｶｯﾄ)BQF	15.00 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				
A コシヨー(純)200g	0.01 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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【鱈の梅おかかソース】</b>					
サワラ切身50g小	1.00 個				
サワラ切身60g中	1.00 個				
料理酒	1.00 g				
梅びしお	2.00 g	りんご			
三温糖	1.80 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
穀物酢	2.00 g	小麦			
水	3.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100	0.60 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【キャベツとインゲンのごま和え】</b>					
キャベツ	23.00 g				
にんじん	8.00 g				
いんげん(カット)外国産	15.00 g				
スーパースイートコーン	9.00 g				
A すりごま(いり)	1.10 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【じゃがいもとあけのみそ汁】</b>					
A 国産大豆カット油揚げ	4.00 g	大豆			
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
キノサヤ500g	7.00 g				
和たしさんまい	1.50 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.50 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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>[きんたカレー]</b>					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
A 豚こま切れ	18.00 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	45.00 g				
玉葱	35.00 g				
ひらたけ	8.00 g				
にんじん	15.00 g				
青ピーマン	8.00 g				
A 国産無添加リンゴソース	12.00 g	りんご			
野菜フイヨン	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 調理用バター200g	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				
はちみつ	1.20 g				
A ミックスチーズ	3.00 g	乳			
<b>[カリポリ揚げ]</b>					
A 蒸し大豆500g	30.00 g	大豆			
かたくり粉	2.00 g				
ごぼう	20.00 g				
かたくり粉	2.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
三温糖	3.00 g				
本みりん	3.00 g				
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
水	2.00 g				
A クッキング アーモンド(細切)500g	5.00 g	アーモンド			
<b>[フルーツヨーグルト]</b>					
A ヨーグルト(全脂無糖)	30.00 g	乳			
はちみつレモンカットゼリー	20.00 g				
A バナナ	25.00 g	バナナ		中学校休校提供なし	
みかん缶詰1号缶	20.00 g				
広島県産レモン果汁500ml	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6月5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
<b>【米飯・和No5】</b>					
<b>【玄米入りごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
ぶちっとモチ玄米	5.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【焼きししゃも】</b>					
シシャモ干物15g小	2.00 個				
シシャモ干物15g中	3.00 個				
A 大豆油	2.00 g	大豆			
<b>【炒め物・和No10】</b>					
<b>【きんぴらごぼう】</b>					
A 豚こま切れ	10.00 g	豚肉			
ごぼう(ささがき)	15.00 g				
芽ひじき1kg	1.00 g				
にんじん	6.00 g				
突きこんにやく	8.00 g				
いんげん(カット)外国産	7.00 g				
ごま油	1.50 g	ごま			
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【キャベツのみそ汁】</b>					
キャベツ	25.00 g				
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
ぶなしめじ	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
玉葱	15.00 g				
和だしざんまい	1.50 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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【焼物・和No47】</b>					
<b>【赤天のマヨネース焼き】</b>					
A 赤天 15g小	2.00 個	小麦・大豆			
A 赤天 20g中	2.00 個	小麦・大豆			
ノンエックマヨネース	8.00 g				
A パン粉 1kg	0.50 g	小麦			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【のりひたし】</b>					
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				
スーパースイートコーン	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
A もみのり	0.90 g				
<b>【煮物・和No42】</b>					
<b>【じゃが芋のつま煮】</b>					
A 鶏肉(ヒレ肉タイプ)2cmカット10	20.00 g	鶏肉			
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
じゃがいも	60.00 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	20.00 g				
突きこんにゃく	20.00 g				
A むぎえだまめ500g	8.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯・和No3】</b>					
<b>【麦ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【サイコロステーキ(炒)】</b>					
A 豚肉(モモ肉角切り)	50.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
クッキング ワイ(赤) 1.8L	2.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
玉葱	25.00 g				
(学)トマトケチャップ 3kg	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
かたくり粉	0.80 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【海藻サラダ】</b>					
A 海藻サラダGS 100g	1.00 g				
フチフロコリー(セクト)	15.00 g				
カリフラワー(セクト)IQF	15.00 g				
にんじん	6.00 g				
スーパースイートコーン	9.00 g				
A ノオイルト レンク (青じそ) IL	6.00 g	大豆			
<b>【汁物】</b>					
<b>【レタスのスープ】</b>					
レタス	15.00 g				
A ベーコン	5.00 g	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				
野菜フイヨン	0.80 g				
A つすくちしょうゆ	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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【すずきのレモン和え】</b>					
！スズキ角切	50.00 g				
A 馬鈴しょ澱粉1kg	6.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	1.00 g	小麦			
広島県産レモン果汁500ml	1.50 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【切り干し大根のごま酢あえ】</b>					
宮崎県産千切大根 1kg	5.00 g				
キャベツ	15.00 g				
小松菜(カット) BQF	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ツナ水煮チャンク	6.00 g				
穀物酢	2.20 g	小麦			
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
ごま油	0.80 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【ごぼうのすまし汁】</b>					
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
ごぼう(ささがき)	10.00 g				
もやし	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
水菜	8.00 g				
和風だし(協和だし)500g	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				
！ 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。				
<b>！ 配膳前！</b>	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 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
<b>[ごはん]</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>[回鍋肉]</b>					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
ごま油	1.00 g	ごま			
!たけのこ水煮(ホ-ル)中温	10.00 g				
キャベツ	28.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	10.00 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	2.50 g	大豆			
A テンメンシヤン	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				
トウバンシヤン	0.20 g				
かたくり粉	0.50 g				
<b>[こんにゃくの中華サラダ]</b>					
A 系こんにゃく(白)	20.00 g				
本みりん	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
きゅうり	23.00 g				
にんじん	8.00 g				
A スクール系かまぼこ(ほぐし)	5.00 g				
穀物酢	3.00 g	小麦			
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
ごま油	1.00 g	ごま			
A いらりごま(黒)	1.10 g	ごま			
<b>[肉団子と野菜のシ-ンツ-ャ-ス-7]</b>					
A 鶏肉団子(珪肉・玉葱・青葱)	15.00 g	大豆・鶏肉			
レンコン水煮(いちょう切)	12.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.40 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
おろししょうが	0.50 g				
A 中華だし	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
A コシヨー(純)200g	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
<b>[こっぺぱん]</b>					
A こっぺぱん 70 小	1.00 個	小麦			
A こっぺぱん 90 中	1.00 個	小麦			
<b>[グラタン]</b>					
A 鶏肉(むね肉タ 1入)2cmカットI	15.00 g	鶏肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
A 大豆油	0.60 g	大豆			
A マカロニ 1k	6.00 g	小麦			
グリーンアスパラ(カット)	20.00 g				
玉葱	22.00 g				
ぶなしめじ	10.00 g				
野菜フィヨン	0.30 g				
三温糖	0.50 g				
A 調理用バター200g	2.50 g	乳			
米粉	2.00 g				
A 牛乳	25.00 g	乳			
バセリ(乾)	0.20 g				
A ミックスチーズ	5.00 g	乳			
<b>[野菜サラダ]</b>					
キャベツ	22.00 g				
きゅうり	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
穀物酢	2.50 g	小麦			
A 大豆油	1.50 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
<b>[だいこんスープ]</b>					
A おさかなソー	15.00 g	小麦・大豆			
カットわかめ	0.50 g				
だいこん	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	10.00 g				
野菜フィヨン	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				
コンヨー	0.03 g				
<b>[ももゼリー]</b>					
A 国産ももゼリー	1.00 個	桃			
! 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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【いわし香味フライ】</b>					
A いわし香味フライ 50g 小	1.00 個	小麦・ごま			
A いわし香味フライ 60g 中	1.00 個	小麦・ごま			
揚げ油	5.00 g	大豆			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ほうれん草と大豆のサラダ】</b>					
ほうれん草	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			
穀物酢	2.50 g	小麦			
A 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				
<b>【汁物】</b>					
<b>【トマトとベーコンのスープ】</b>					
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				
キノサヤ500g	5.00 g				
野菜フイヨン	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				
A コシヨー(純)200g	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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【変わり飯・和No86】</b>					
<b>【まめご飯】</b>					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
えんどう(ゆて)	20.00 g				
料理酒	1.50 g				
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.50 g				
<b>【蒸し物】</b>					
<b>【厚焼き卵】</b>					
A 厚焼卵(真空)50g×10カット 小	1.00 個	小麦・卵・大豆	●	根菜平つくね40g	
A 厚焼卵(真空)62.5g×8カット 中	1.00 個	小麦・卵・大豆		(大豆・鶏肉・豚肉)	
<b>【あえ物】</b>					
<b>【小松菜のごま和え】</b>					
こまつな	30.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A 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				
<b>【汁物】</b>					
<b>【あご丸汁】</b>					
A あご丸(あらめ入り)6~8g	25.00 g				
玉葱	25.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.40 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和たしざんまい	1.50 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	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( )
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。		
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【鯖の塩こうじ焼き】</b>					
A サバ切身40g 小	1.00 個	サバ			
A サバ切身60g 中	1.00 個	サバ			
塩こうじ	7.00 g				
料理酒	2.00 g				
<b>【あえ物・和No93】</b>					
<b>【おかか和え】</b>					
ほうれんそう	20.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 花かつお(糸けすり)ペースト	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【じゃがいものみそ汁】</b>					
じゃがいも	35.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	3.50 g	大豆			
A みそ(石山)	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( )	
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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【炒め物】</b>					
<b>【豚肉とたけのこの中華炒め】</b>					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
!たけのこ水煮(ホール)中温	20.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
きくらげスライス	0.40 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	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			
A 中華だし	0.40 g				
かたくり粉	0.70 g				
A ごま油	1.00 g	ごま			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【水菜のサラダ】</b>					
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
水菜	20.00 g				
きゅうり	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A ごま油	0.30 g	ごま			
穀物酢	3.00 g	小麦			
三温糖	1.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A すりごま(いり)	1.10 g	ごま			
<b>【蕪と豆腐のスープ】</b>					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
にら	10.00 g				
A 中華だし	0.80 g				
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				
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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【小国米ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【あじの塩焼き】</b>					
真あじ(丸)	1.00 個				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ごまマヨあえ】</b>					
キャベツ	25.00 g				
きゅうり	20.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
にんじん	8.00 g				
Aすりごま(いり)	1.00 g	ごま			
ノンエッグマヨネーズ	5.00 g				
三温糖	0.80 g				
穀物酢	1.20 g	小麦			
Aうすくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
<b>【汁物・和No84】</b>					
<b>【豚汁】</b>					
A豚ミンチ	15.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
A大豆油	0.50 g	大豆			
A木綿豆腐	20.00 g	大豆			
じゃがいも	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
こまつな	5.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.70 g				
Aみそ(石山)	3.20 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。				
<b>! 配膳前!</b>	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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【とんころのお抹茶フライ】</b>					
A ニギス抹茶フライ約37g 小	1.00 個	小麦・大豆			
A ニギス抹茶フライ約37g 中	2.00 個	小麦・大豆			
揚げ油	5.00 g	大豆			
<b>【煮物・和No2】</b>					
<b>【五目豆】</b>					
A ちくわスライス	9.00 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				
角切こんにゃく	10.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【かみかみみそ汁】</b>					
A 鶏肉(ヒレ肉タ イ)2cmカット10	15.00 g	鶏肉			
宮崎県産千切大根 1kg	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				
和だしざんまい	1.50 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。				
<b>! 配膳前!</b>	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
<b>【米飯・和No3】</b>					
<b>【麦ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【鶏肉の香味ソースがけ】</b>					
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			
伯方の塩	0.10 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
料理酒	2.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.00 g	小麦			
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
<b>【あえ物・和No42】</b>					
<b>【大根サラダ】</b>					
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 花かつお本節削り碎片100	0.80 g				
A 中華ドレッシング1L	6.00 g	小麦・大豆・鶏肉・りんご・ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【もずくスープ】</b>					
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				
A 中華だし	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
かたくり粉	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!					
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( )
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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【あじの五色揚げ】</b>					
A 近海アジ小口切	40.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
料理酒	0.30 g				
かたくり粉	5.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
A むきえだまめ500g	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 大豆油	0.50 g	大豆			
(学)トマトケチャップ3kg	9.00 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				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【塩こんぶ和え】</b>					
キャベツ	20.00 g				
もやし	15.00 g				
きゅうり	20.00 g				
塩昆布	1.20 g	小麦・大豆・ゼラチン			
A ごま油	0.50 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【緑黄色みそ汁】</b>					
西洋かぼちゃ	20.00 g				
こまつな	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
おくら 外	8.00 g				
和だしざんまい	1.50 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。				
<b>! 配膳前!</b>	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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【ホロニアステーキオニオン】</b>					
A 荒挽ホ ロアステーキFe・Ca 40g 小	1.00 個	鶏肉・豚肉			
A 荒挽ホ ロアステーキFe・Ca 60g 中	1.00 個	鶏肉・豚肉			
ソテードオニオン	10.00 g				
穀物酢	2.50 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
水	3.00 g				
A 馬鈴しょ澱粉 1kg	0.50 g				
<b>【あえ物・洋No8】</b>					
<b>【南瓜サラダ】</b>					
西洋かぼちゃ	25.00 g				
プチフロコリー(セレクト)	18.00 g				
たいこん	15.00 g				
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
ノンエッグマヨネーズ	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【豆乳スープ】</b>					
A ベーコン	10.00 g	豚肉			
A 大豆油	0.50 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
じゃがいも	30.00 g				
グリーンスパ(ラカット)セレクト中南米	0.00 g				
A 豆乳	30.00 g	大豆			
野菜ファイオン	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				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
<b>【菓子・寄物・和No16】</b>					
<b>【ヨーグルト】</b>					
A ソフール元気ヨーグルト	1.00 個	乳・ゼラチン			
! 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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯】</b>					
<b>【ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
<b>【揚げ物・和No175】</b>					
<b>【ぎょうつげ】</b>					
A とびうお(すり身)	35.00 g				
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
芽ひじき1kg	0.80 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
かたくり粉	1.50 g				
伯方の塩	0.20 g				
三温糖	0.80 g				
A パン粉 1kg	5.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
<b>【あえ物・和No8】</b>					
<b>【ごぼうサラダ】</b>					
ごぼう(ささがき)	20.00 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	22.00 g				
にんじん	6.00 g				
ツナ水煮チャンク	9.00 g				
A すりごま(いり)	0.80 g	ごま			
A 和風たまねぎト レソク	6.00 g	小麦・大豆・豚肉			
<b>【汁物】</b>					
<b>【なすのみそ汁】</b>					
A 国産大豆かつ油揚げ	4.00 g	大豆			
なす	25.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
こまつな	10.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	3.50 g	大豆			
A みそ(石山)	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。				
<b>! 配膳前!</b>	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
<b>【米飯・和No3】</b>					
<b>【麦ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
<b>【炒め物】</b>					
<b>【厚揚げとキャベツの炒め物】</b>					
A 冷凍厚揚げ	35.00 g	大豆			
A 豚ミンチ	25.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
料理酒	0.50 g				
A 大豆油	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				
A 中華だし	0.50 g				
かたくり粉	0.20 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【きゅうりのカレー風味サラダ】</b>					
こまつな	23.00 g				
きゅうり	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
A チキンささみ水煮	8.00 g	鶏肉			
穀物酢	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				
A ごま(いり)	0.70 g	ごま			
<b>【汁物】</b>					
<b>【ちくわのすまし汁】</b>					
A ちくわスライス	15.00 g				
だいこん	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.20 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。				
<b>! 配膳前!</b>	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 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
<b>【米飯・和No1】</b>					
<b>【ご飯】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【しいらのセサミフライ】</b>					
シイラ切身(スキンレス)40g 小	1.00 個				
シイラ切身(スキンレス)60g 中	1.00 個				
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
料理酒	2.00 g				
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
かたくり粉	2.00 g				
A いりごま(黒)	3.00 g	ごま			
水	3.00 g				
A パン粉 1kg	7.00 g	小麦			
揚げ油	4.00 g	大豆			
<b>【あえ物・洋No21】</b>					
<b>【キャロットサラダ】</b>					
ツナ水煮チャンク	10.00 g				
にんじん	25.00 g				
きゅうり	18.00 g				
玉葱	11.00 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
穀物酢	2.00 g	小麦			
A うすくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
A コショウ(純)200g	0.02 g				
三温糖	0.45 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【かぼちゃのポターージュ】</b>					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
西洋かぼちゃ	25.00 g				
シロハ -スト(かぼちゃ)500g	30.00 g				
グリーンピース	6.00 g				
A 調理用牛乳	40.00 g	乳			
野菜フイヨン	1.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
米粉	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。				
<b>! 配膳前!</b>	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。				