

2026年 7月 1日 水曜日

料理名／食品名	一人分量 単1皿	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				
「鶏肉のしそみそ焼き」					
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			
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
A みそ(石山)	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				
「ごまじゃこあえ」					
ほうれん草(カット)BQF	20.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.00 g				
A すりごま(いり)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
「豚じゃが汁」					
A 豚ミンチ	15.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
じゃがいも	20.00 g				
千しいたけ3mmスライス	0.50 g				
にんじん	8.00 g				
いんげん(カット)外国産	5.00 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			
食塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 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()
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
【米飯】						
【ごはん】						
水稻穀粒(精白米)		80.00 g				
【揚げ物】						
【トビウオのトマトソースかけ】						
とびうお小口(澱粉付)		40.00 個				
揚げ油		5.00 g	大豆			
玉葱		8.00 g				
スッキーニ		8.00 g				
A 大豆油		0.50 g	大豆			
(字)トマトケチャップ 1kg		6.00 g				
米酢		1.00 g				
三温糖		0.50 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ねばね和え】						
モロヘイヤカット		15.00 g				
キャベツ		20.00 g				
おくら 外		10.00 g				
A スクール系かまぼこ(はぐし)		9.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)		0.70 g				
【汁物】						
【いももちみそ汁】						
A ひとくちいももち(フ レ-ン)		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				
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 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
「チャーハン」					
水稻穀粒(精白米)	68.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
野菜フィヨン	0.60 g				
A パラパラカット焼豚IQF	30.00 g	大豆・豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
青ピーマン	5.00 g				
野菜フィヨン	0.20 g				
伯方の塩	0.50 g				
コショウ	0.03 g				
「星形コロッケ」					
A 星型コロッケ 40g 小	1.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A 星型コロッケ 60g 中	1.00 個	小麦・大豆・豚肉			
揚げ油	4.00 g	大豆			
「野菜炒め」					
A おさかなソー	20.00 g	小麦・大豆			
キャベツ	30.00 g				
もやし	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
ごま油	0.50 g	ごま			
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
「フルーツポンチ」					
A 冷凍メルト白玉	21.00 g	大豆			
A バナナ	20.00 g	バナナ	●	バナナなし	
ブルーベリー	5.00 g			フルーツポンチ	
フルーツパック(みかん)	20.00 g				
A 柔らかか杏仁豆腐	21.00 g	大豆			
A フルーツパック(黄桃ﾀﾞｲｽ)	12.00 g	桃			
フルーツパック(パインﾎﾞｯﾄ)	12.00 g				
サイダー1.5ℓ	15.00 g				
水2ℓ	18.00 g				
広島県産レモン果汁500mL	1.50 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()
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」					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
「豚キムチ」					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
ごま油	1.00 g	ごま			
玉葱	20.00 g				
A たけのこ水煮(短冊)島根県	9.00 g				
にんじん	8.00 g				
にら	8.00 g				
A 白菜キムチ	9.00 g	小麦・サバ・大豆・りんご			
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
中華だし	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.30 g				
かたくり粉	0.80 g				
「うまみ酢の物」					
きゅうり	25.00 g				
だいこん	20.00 g				
国産カラーピーマン(黄)	9.00 g				
A 塩ふき昆布きざみ	0.50 g	小麦・大豆・ゼラチン			
A 花かつお(本節削り・碎片)	0.50 g				
米酢	3.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
「梅干し入りさっぱりみそ汁」					
A 鶏肉(モロ肉タ 1kg)1cmカットIQF	15.00 g	鶏肉			
A 油揚げ(切り)	4.00 g	大豆			
玉葱	18.00 g				
なす	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A 梅肉ペースト紀州	2.00 g				
A 大和米味噌(白)1kg	5.00 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。				
！ 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1皿	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
【たなばた寿司】						
水稻穀粒(精白米)		70.00 g				
昆布(だし用)		0.50 g				
レンコン水煮(いちよう切)		6.00 g				
にんじん		8.00 g				
干しいたけ3mmスライス		1.00 g				
A 高野豆腐(細切)		2.50 g	大豆			
A こいくちしょうゆ		1.30 g	小麦・大豆			
三温糖		0.70 g				
本みりん		1.00 g				
A おきえだまめ500g		5.00 g	大豆			
米酢		10.00 g				
三温糖		0.80 g				
伯方の塩		0.40 g				
【蒸し物・和No21】						
【あつやきたまご】						
A 厚焼卵(真空)50g×10カット小		1.00 個	小麦・卵・大豆	●	サワラの照り焼き (小麦・大豆)	
A 厚焼卵(真空)62.5g×8カット中		1.00 個	小麦・卵・大豆			
【あえ物・和No116】						
【五色和え】						
芽ひじき500g		1.00 g				
キャベツ		20.00 g				
きゅうり		15.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)		9.00 g				
A チキンささみ水煮		8.00 g	鶏肉			
ノンエッグマヨネーズ		6.00 g				
A しまねふるさとト レッシング		3.50 g	小麦・大豆・りんご			
三温糖		0.50 g				
【セタ汁】						
A やさしい海星型スライスなると		8.00 g				
ビーフン(給食用) 9cmカット		3.00 g				
にんじん		5.00 g				
玉葱		25.00 g				
おくら 外		5.00 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
【米飯】					
「ごはん」					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
「太刀魚の塩焼き」					
A 太刀魚切身(筒切)40g小	1.00 個				
A 太刀魚切身(筒切)60g中	1.00 個				
料理酒	2.00 g				
浜田の藻塩	0.40 g				
【あえ物・和No142】					
「納豆和え」					
ほうれん草(カット)BQF	30.00 g				
キャベツ	16.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 納豆(ひきわり)	10.00 g	大豆			
A もみのり	0.90 g				
A 花かつお(本節削り・碎片)	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】					
「豆腐のみそ汁」					
カットわかめ	0.50 g				
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
ごぼう(ざさがき)	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
ふなしめじ	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だしさんまい	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。				
！ 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1L	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No1】					
「ご飯」					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【煮物】					
「枝豆がんもの含め煮」					
A 枝豆がんも30g小	1.00 個	小麦・大豆			
A 枝豆がんも30g中	2.00 個	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
本みりん	1.50 g				
水	20.00 g				
【あえ物】					
「小松菜のごま和え」					
小松菜(カット)BQF	24.00 g				
キャベツ	21.00 g				
にんじん	5.00 g				
ソナ水煮チャンク	8.00 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	0.30 g				
【汁物】					
「大根のすり流し汁」					
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
ごま油	1.00 g	ごま			
だいこん	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
じゃがいも	25.00 g				
角切こんにゃく	9.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
ほうれん草(カット)BQF	9.00 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。				
！ 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
「夏野菜のカレーライス」					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
A 国産牛肉(モモスライス)	35.00 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				
クッキングワイン(赤)1.8L	2.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
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				
スッキーニ	10.00 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			
(字)トマトケチャップ1kg	2.50 g				
A ハイノーマーカリン(有塩)450g	4.00 g	乳・大豆			
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			
「厚揚げのチリ焼き」					
A 冷凍厚揚げ	40.00 g	大豆			
ノンエックマヨネーズ	5.00 g				
チリパウダー	0.30 g				
「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	10.00 g				
米酢	2.50 g				
ごま油	1.50 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
コンヨー	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()
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

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
【パイン蒸しパン】					
A 蒸しパンミックス	40.00 g	小麦			
A ドライパイン	6.00 g				
パイン濃縮還元ジュース	15.00 g				
A 牛乳	20.00 g	乳			
三温糖	2.00 g				
A 大豆油	2.00 g	大豆			
【皿うどん】					
A 皿うどんめん30g小	1.00 個	小麦			
A 皿うどんめん40g中	1.00 個	小麦			
A 豚こま切れ	25.00 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	0.50 g	大豆			
うす切かまぼこ(真空)	8.00 g				
キャベツ	35.00 g				
玉葱	20.00 g				
A たけのこ水煮(千切)鳥取産	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
国産乾燥きくらげスライス岡村	0.50 g				
中華だし リ	0.80 g				
伯方の塩	0.30 g				
コショウ	0.03 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	2.00 g				
【揚げ物】					
【おさかな餃子】					
A おさかなギョーサ小	2.00 個	小麦・大豆・ごま			
A おさかなギョーサ中	3.00 個	小麦・大豆・ごま			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【三色あえ】					
ほうれん草(カット)BQF	30.00 g				
カリフラワー(カット)IQF	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 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()
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

料理名／食品名	一人分量 単1L	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】					
「マスの変わり西京焼き」					
A マス切身40g小	1.00 個	鮭			
A マス切身60g中	1.00 個	鮭			
料理酒	1.00 g				
玉葱	5.00 g				
A 大和米味噌(白)1kg	6.00 g	大豆			
A みそ(石山)	1.00 g	大豆			
三温糖	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
広島県産レモン果汁500mL	1.50 g				
【炒め物】					
「じゃがいも炒め」					
A 豚ミンチ	8.00 g	豚肉			
じゃがいも	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
突きこんにゃく	8.00 g				
いんげん(カット)外国産	8.00 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
A 大豆油	0.50 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.20 g				
本みりん	1.50 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
【汁物】					
「厚揚げのすまし汁」					
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
こまつな	10.00 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			
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。				
！ 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 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)	80.00 g				
【焼物】					
【鶏の塩こうじあけ】					
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			
塩こうじ	7.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	5.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【夏野菜サラダ】					
A むきえだまめ500g	6.00 g	大豆			
A 蒸し大豆500g	3.00 g	大豆			
きゅうり	18.00 g				
キャベツ	15.00 g				
A 角切チーズ8mm	3.00 g	乳			
A 星型チーズ(白)	3.00 g	乳			
ソー・ト・オニオン スライス	9.00 g				
A ノアイルト レッシング (青じそ) 1L	6.00 g	大豆			
【汁物】					
【トマト入りみそ汁】					
西洋かぼちゃ1/4カット	25.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
玉葱	20.00 g				
トマト	20.00 g				
おくら 外	8.00 g				
和だしさんまい	1.50 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	3.00 g	大豆			
A みそ(石山)	3.00 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。				
！ 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1L	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
【小国米ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
【うなぎ】					
A うなぎ蒲焼(ささみ)(真空)	40.00 g	小麦・大豆			
ごぼう(ささがき)	6.00 g				
にんじん	5.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
三温糖	1.50 g				
本みりん	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
A いりたまご(真空)	20.00 g	小麦・卵・大豆	●	うなぎ蒸し物 (小麦・大豆)	
グリーンピース	5.00 g				
【あえ物・和No145】					
【ごま和え】					
こまつな	18.00 g				
キャベツ	20.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	20.00 g				
A すりごま(いり)	0.80 g	ごま			
ごま油	0.80 g	ごま			
塩	0.50 g				
【汁物】					
【まろやかみそ汁】					
A ベーコン	5.00 g	豚肉			
だいこん	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A 大和米味噌(白)1kg	3.00 g	大豆			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g	大豆			
A 調製豆乳	20.00 g	大豆			
【果物・和No8】					
【ひんやりみかん】					
！冷凍みかん S	80.00 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 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)		80.00 g				
【揚げ物】						
【きひなごの南蛮漬け】						
A きひなご		40.00 g				
料理酒		2.00 g				
かたくり粉		5.00 g				
揚げ油		5.00 g	大豆			
玉葱		10.00 g				
にんじん		4.00 g				
A おきえたまめ500g		5.00 g	大豆			
三温糖		2.00 g				
米酢		4.00 g				
A こいくちしょうゆ		2.80 g	小麦・大豆			
【炒め物・洋No6】						
【洋風きんぴら】						
A ベーコン		5.00 g	豚肉			
ごぼう(ささがき)		22.00 g				
にんじん		10.00 g				
スーパースイートコーン		9.00 g				
青ピーマン		8.00 g				
A 大豆油		0.50 g	大豆			
料理酒		1.00 g				
野菜フイヨン		0.30 g				
コショウ		0.02 g				
【汁物】						
【キムチ入りみそ汁】						
A 鶏肉団子(鶏肉・玉葱・青葱)		24.00 g	大豆・鶏肉			
玉葱		20.00 g				
はくさい		20.00 g				
A 白菜キムチ		8.00 g	小麦・サバ・大豆・りんご			
ひらたけ		5.00 g				
葉ねぎ		3.00 g				
和風だし		0.80 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg		5.00 g	大豆			
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。					