0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物・和No64】					
[鮭のもみじ焼き]					
A マス切身40g 小	1.00 個	鮭			
A マス切身60g 中	1.00 個	鮭			
伯方の塩	0.10 g				
コショー	0.01 g				
料理酒	1.00 g				
A L&Mノンエッグハーフ1kg	6.00 g	大豆			
ﾐｸﾛﾍﾞｰｽﾄ(人参)500g	9.00 g				
【煮物・和No7】					
[ひじき煮]					
芽ひじき500g	2.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
A 蒸し大豆500g	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
突きこんにゃく	6.00 g				
ごま油	1.00 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	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
【汁物】					
[さといものみそ汁]					
A 国産冷凍なめこ	10.00 g				
冷さといも(乱)	22.00 g				
玉葱	20.00 g				
だいこん	20.00 g				
ねぎ	3.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A みそ(石山)	3.50 g	大豆			
A やさか味噌 中辛口	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( )
(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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物】					
[さつまいも焼きコロッケ]					
A 国産合挽きミンチ	18.00 g	牛肉・豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
A 調理用バター200g	0.80 g	乳			
玉葱	22.00 g				
ミックスベジタブル	8.00 g				
A 角切チーズ8mm	5.00 g	乳			
さつまいも	25.00 g				
島根県産やきいもﾍﾟｰｽﾄ	20.00 g				
野菜ブイヨン	0.30 g				
伯方の塩	0.10 g				
コショー	0.03 g				
米粉	3.00 g				
水	4.00 g				
A パン粉 1kg	4.00 g	小麦			
A 大豆油	0.50 g	大豆			
ひまわり大	1.00 枚				
【あえ物】					
[海草サラダ]					
A 海藻サラダGS100g	1.00 g				
にんじん	10.00 g				
カリフラワー(ｾﾚｸﾄ)IQF	30.00 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 L&Mノンエッグハーフ1kg	8.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
[豆乳スープ]					
A 荒挽ミニｶﾂﾃﾙウインナー	18.00 g	鶏肉・豚肉			
はくさい	25.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
ほうれん草(カット)BQF	10.00 g				
刻みパセリ	0.03 g				
A 豆乳	35.00 g	大豆			
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				
コショー	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。		

0 0 0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No3】					
[麦ごはん]					
水稲穀粒(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			
おろし生にんにく 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				
中華だし リ	0.30 g				
かたくり粉	1.00 g				
【あえ物】					
[キャベツサラダ]					
プチブロッコリー(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3㎜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				
中華だし リ	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				
コショー	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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物】					
[揚げ出しどうふおろしあん]					
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3~6	1.00 個	大豆			
A 国産揚出豆腐 40g 中	2.00 個	大豆			
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No183】					
[キャベツの酢の物]					
キャベツ	23.00 g				
カリフラワー(ｾﾚｸﾄ)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 すりごま(いり)	0.80 g	ごま			
【汁物】					
[鮭団子入りみそ汁]					
A 国産鮭ボールCa(玉葱入)	24.00 g	鮭			
なす	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.40 g				
ほうれんそう	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)	3.20 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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物・和No21】					
[鶏肉のﾏｰﾏｰﾚｰﾄﾞ焼き]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g 小	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 80g 中	1.00 個	鶏肉			
A オレンジマーマレード	8.00 g	オレンジ			
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・ゼラチン			
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				
和風だし(協和だし)500g	0.70 g				
A やさか味噌 中辛口	3.00 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(　　)
(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。		

0 0 0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 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			
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				
こまつな	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A ちくわスライス	8.00 g				
A 花かつお本節削り砕片100g	1.00 g				
米酢	2.50 g				
三温糖	1.50 g				
A うすくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[かきたま汁]					
A たまご	25.00 g	卵	●	卵を除いた豆腐のすまし汁	
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
国産乾燥きくらげｽﾗｲｽ岡村	0.50 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.70 g				
A うすくちしょうゆ	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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
[かぼちゃフライ]					
A 国産かぼちゃひき肉フライ 小	1.00 個	小麦・大豆・豚肉・りんご			
A 国産かぼちゃひき肉フライ 中	1.00 個	小麦・大豆・豚肉・りんご			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No56】					
[青じそサラダ]					
ブチブロッコリー(ｾﾚｸﾄ)	30.00 g				
だいこん	20.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
A ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞ ﾚｯｼﾝｸﾞ (青じそ)1L	5.00 g	大豆			
三温糖	0.30 g				
【汁物】					
[あさりスープ]					
A おいしいあさり	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
刻みパセリ	0.02 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				
コショー	0.02 g				
【菓子・寄物】					
[黒ゴマプリン]					
A 新黒ゴマプリン(Ca・食・	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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No3】					
[麦ごはん]					
水稲穀粒(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				
コショー	0.03 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
ひらたけ	8.00 g				
(学)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				
ｸｯｷﾝｸﾞ 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	18.00 g				
ブチブロッコリー(国産)IQF	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
甘夏みかん缶詰(ﾗｲﾄ身割れ	20.00 g				
米酢	2.50 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コショー	0.02 g				
三温糖	0.50 g				
【汁物・洋No8】					
[コンソメスープ]					
A 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				
こまつな	10.00 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			
コショー	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。		

0 0 0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物・和No6】					
[赤魚の西京焼き]					
A 赤魚西京漬40g(日本給食品 小	1.00 個	大豆			
A 赤魚西京漬60g(日本給食品 中	1.00 個	大豆			
【炒め物・和No43】					
[にんじんしりしり]					
にんじん	26.00 g				
もやし	14.00 g				
ツナ水煮チャンク	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)	4.00 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				
和だしざんまい	1.50 g				
A やさか味噌 中辛口	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( )
(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。		

0 0 0

2026年 10月 15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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【蒸し物】					
[ねぎ入り厚焼き玉子]					
A 厚焼卵(ねぎ入真空50g×10　小	1.00 個	小麦・卵・大豆	●	サバの塩焼き60g (サバ)	
A 厚焼卵ねぎ入真空62.5g×8　中	1.00 個	小麦・卵・大豆	●		
【炒め物・和No26】					
[五目きんぴら(豚肉)]					
A 豚ミンチ	15.00 g	豚肉			
ごぼう(千切り)	18.00 g				
にんじん	10.00 g				
突きこんにゃく	8.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
三温糖	1.20 g				
本みりん	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
【汁物】					
[大根のみそ汁]					
カットわかめ	0.50 g				
だいこん	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
にんじん	8.00 g				
ねぎ	5.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A みそ(石山)	3.00 g	大豆			
A やさか味噌 中辛口	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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 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 小	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 80g 中	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
コショー	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	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]					
こまつな	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			
だいこん	20.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
ごぼう(ささがき)	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ	6.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A やさか味噌 中辛口	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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物・中No24】					
[お魚ぎょうざ]					
A おさかなギョーザ 小	2.00 個	小麦・大豆・ごま			
A おさかなギョーザ 中	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 チキンささみ水煮	8.00 g	鶏肉			
A すりごま(いり)	0.70 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 国産本ムラサキイカ短冊1×4	15.00 g	いか			
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				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
中華だし り	0.80 g				
伯方の塩	0.30 g				
コショー	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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯】					
[ご飯 藤若]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
[白身魚のムニエル]					
ﾊﾄｳﾞ 50g 小	1.00 個				
ﾊﾄｳﾞ 60g 中	1.00 個				
伯方の塩	0.20 g				
コショー	0.03 g				
料理酒	1.00 g				
広島県産レモン果汁500mL	1.30 g				
米粉	3.00 g				
刻みパセリ	0.03 g				
A 調理用バター200g	2.00 g	乳			
【あえ物・和No74】					
[まめまめサラダ]					
キャベツ	20.00 g				
ﾌﾞﾁﾌﾞロッコリー(国産)IQF	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A ｸﾘｽﾀﾙｱｯﾌﾟﾙ(ﾘﾝｺﾞ ｸﾘｽﾀﾙ)	2.50 g	りんご			
A 蒸しミックスビーンズ	5.00 g				
米酢	3.00 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
伯方の塩	0.10 g				
コショー	0.02 g				
【汁物・洋No58】					
[ポテトスープ]					
A 鶏つくね Fe・Ca	24.00 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			
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			
食塩	0.20 g				
コショー	0.03 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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【蒸し物・洋No11】					
[オムレツ(シラス・ほうれ]					
A ｵﾑﾚﾂ(ｼﾗｽ・ﾎｳﾚﾝｿｳ)真空40g 小	1.00 個	小麦・卵・大豆	●	蒸しウインナー40	
A ｵﾑﾚﾂ(ｼﾗｽ・ﾎｳﾚﾝｿｳ)真空60g 中	1.00 個	小麦・卵・大豆	●	g	
【あえ物・和No141】					
[マカロニサラダ]					
A マカロニ 1k	5.00 g	小麦			
ｿﾃｰﾄ ・ｵﾆｵﾝ ﾀﾞ ｲｽ	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
A L&Mノンエッグハーフ1kg	5.00 g	大豆			
三温糖	0.30 g				
【汁物】					
[みそボトフ]					
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞ ｲｽ)2cmｶｯﾄIQF	15.00 g	鶏肉			
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	15.00 g				
だいこん	18.00 g				
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
刻みパセリ	0.03 g				
野菜ブイヨン	0.80 g				
A みそ(石山)	3.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
コショー	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。		

0 0 0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【変わり飯】					
[秋の炊き込みごはん]					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
蒸し栗 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 さんまかぼすﾚﾓﾝ煮(真空) 小	1.00 個	小麦・大豆			
A !さんまかぼすﾚﾓﾝ煮(真空 中	1.00 個	小麦・大豆			
【あえ物】					
[花かつお和え]					
ほうれんそう	25.00 g				
はくさい	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 花かつお本節削り砕片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】					
[けんちん汁]					
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				
冷凍さといも(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(ﾍﾞｽﾄ)	3.00 g	サバ			
昆布(だし用)	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				

!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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【普通パン・和No33】					
[ココア揚げパン]					
A こっぺ(大袋)乳卵抜き70g 小	1.00 個	小麦・大豆			
A こっぺ(大袋)乳卵抜き90g 中	1.00 個	小麦・大豆			
揚げ油	5.00 g	大豆			
ミルクココア	3.00 g	乳			
【麺】					
[ナポリタン]					
A ﾃｨｵｽﾊﾟｹﾞﾃｨ(ﾊｰﾌ)	45.00 g	小麦			
A ベーコン	10.00 g	豚肉			
玉葱	40.00 g				
大豆油	1.50 g	大豆			
なす	30.00 g				
にんじん	8.00 g				
青ピーマン	8.00 g				
ぶなしめじ	10.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
刻みパセリ	0.04 g				
野菜ブイヨン	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
ﾀﾞｲｽﾄﾏﾄ(ﾊﾟｳﾁﾊﾟｯｸ)	18.00 g				
(学)トマトケチャップ3kg	12.00 g				
ウスターソース1.8L	2.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
コショー	0.02 g				
水	70.00 g				
【あえ物・和No44】					
[レンコンサラダ]					
レンコン水煮(いちょう切)	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
小松菜(カット)BQF	10.00 g				
ツナ水煮チャンク	5.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
ﾉﾝｵｲﾙｸﾘｰﾐｰﾌﾚﾝﾁ 1L	8.00 g				
【果物・和No15】					
[果物(りんご)]					
A りんご	50.00 g	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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 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				
いんげん(カット)国内産	5.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A カレー粉(純)200g	1.00 g				
ウスターソース1.8L	1.50 g				
三温糖	0.80 g				
【あえ物・和No66】					
[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	大豆			
A 花かつお本節削り砕片100g	1.00 g				
A もみのり	0.51 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	0.20 g				
【汁物・和No154】					
[秋の味覚豚汁]					
A 豚こま切れ	10.00 g	豚肉			
はくさい	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
さつまいも	20.00 g				
干しいたけ3mmスライス	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				
葉ねぎ	3.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A やさか味噌 中辛口	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。		

0 0 0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【丼物・カレー等・洋No1】					
[ハヤシライス☆]					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
ぶちっとモチ玄米	5.00 g				
水	120.00 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				
ブチブロッコリー(国産)IQF	10.00 g				
伯方の塩	0.10 g				
コショー	0.02 g				
A ハヤシルウ(粉末)	10.00 g	小麦・大豆			
A ミックスチーズ	2.60 g	乳			
野菜ブイヨン	1.33 g				
(学)トマトケチャップ1kg	2.60 g				
水	80.00 g				
【揚げ物・和No65】					
[ナッツごぼう]					
ごぼう	30.00 g				
A 薄力粉	1.50 g	小麦			
かたくり粉	1.50 g				
揚げ油	3.00 g	大豆			
A ｸｯｷﾝｸﾞ ｱｰﾓﾝﾄﾞ (スライス)	3.00 g	アーモンド			
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】					
[ツナサラダ]					
こまつな	20.00 g				
はくさい	25.00 g				
いんげん(カット)国内産	8.00 g				
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
A すりごま醤油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 1L	5.00 g	小麦・大豆・豚肉・りんご・ごま			
三温糖	0.30 g				
【その他・洋No4】					
[ヨーグルト]					
A ソフールいちご味	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( )
(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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物】					
[たらの中華あんかけ]					
まだら切身 40g 小	1.00 個				
まだら切身 60g 中	1.00 個				
伯方の塩	0.20 g				
コショー	0.02 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
料理酒	2.00 g				
米粉	4.00 g				
揚げ油	3.50 g	大豆			
ねぎ	3.00 g				
A ごま(いり)	2.00 g	ごま			
三温糖	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
ごま油	0.30 g	ごま			
米酢	3.00 g				
【あえ物・洋No1】					
[ハムサラダ]					
カットわかめ	0.50 g				
キャベツ	25.00 g				
きゅうり	10.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
A ボンレスハム	8.00 g	豚肉			
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・中No4】					
[厚揚げスープ]					
カットはるさめ	1.50 g				
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
国産乾燥きくらげｽﾗｲｽ100g	0.50 g				
はくさい	25.00 g				
こまつな	10.00 g				
中華だし リ	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				
コショー	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。		

0 0 0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【煮物】					
[豚肉のさっぱり煮]					
A 豚モモ50g 小	1.00 枚	豚肉			
A 豚モモ 60g 中	1.00 枚	豚肉			
米酢	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
水	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
本みりん	1.00 g				
【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			
ほうれんそう	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(いり)	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・和No26】					
[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				
こまつな	10.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A みそ(石山)	3.50 g	大豆			
A やさか味噌 中辛口	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( )
(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。		

0				0	0

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	給食センター対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【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				
【揚げ物】					
[長芋のかき揚げ]					
A ながいも	30.00 g	山芋			
A 鶏肉(モモ肉スライス)500g	15.00 g	鶏肉			
!いんげん(カット)国内産	20.00 g				
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
米粉	5.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
A ★青のり粉100g	0.30 g				
水	5.00 g				
揚げ油	6.00 g	大豆			
【あえ物・和No129】					
[なめたけ和え]					
キャベツ	20.00 g				
ブチブロッコリー(国産)IQF	18.00 g				
カットわかめ	0.60 g				
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
A 信州生まれのなめ茸 ボトル	5.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物】					
[高野豆腐のみそ汁]					
A 高野豆腐(サイコロ)	3.00 g	大豆			
ごぼう(ささがき)	8.00 g				
だいこん	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A みそ(石山)	3.00 g	大豆			
A やさか味噌 中辛口	3.50 g	大豆			
A ごま(いり)	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。		