0 0 0

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】					
[大学いも]					
さつまいも	60.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
三温糖	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.30 g	小麦・大豆			
米酢	0.25 g				
水	4.00 g				
A いりゴマ(黒)	0.50 g	ごま			
【あえ物】					
[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)	6.00 g				
A ｽｸｰﾙ糸かまぼこ(ばくし)	9.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.50 g	ごま			
米酢	1.50 g				
【煮物・中No6】					
[マーボー豆腐]					
A 木綿豆腐	50.00 g	大豆			
A 国産合挽きミンチ	20.00 g	牛肉・豚肉			
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	1.00 g				
A 大豆油	0.80 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
!たけのこ水煮(ﾎｰﾙ)中温	15.00 g				
白ねぎ	10.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.80 g				
グリンピース	5.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g	大豆			
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	1.00 g				
A 中華だし	0.50 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( )
(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、詳細献立表て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 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	給食センター対応	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				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
A !サンマ小口切	55.00 g				
かたくり粉	6.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.50 g				
水	4.00 g				
【あえ物】					
[切り干し大根の酢の物]					
A ちくわスライス	8.00 g				
こまつな	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
宮崎県産千切大根 1kg	4.00 g				
米酢	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
A すりごま(いり)	0.80 g	ごま			
【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	22.00 g				
にんじん	10.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	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)	3.00 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、詳細献立表て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 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				
【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 50g 小	1.00 個	鶏肉			
A 鶏肉モモ切身IQF 80g 中	1.00 個	鶏肉			
料理酒	2.00 g				
コショー	0.03 g				
A アップルソース	8.00 g	りんご			
おろし生しょうが 1kg	0.40 g				
A こいくちしょうゆ	2.80 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
三温糖	0.50 g				
かたくり粉	0.50 g				
【あえ物】					
[キャベツのカレー風味サラ]					
キャベツ	22.00 g				
カリフラワー(ｾﾚｸﾄ)IQF	18.00 g				
にんじん	10.00 g				
A ボンレスハム	8.00 g	豚肉			
米酢	2.50 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
コショー	0.03 g				
A カレー粉(純)200g	0.30 g				
【汁物・洋No9】					
[ラビオリスープ]					
A ラビオリ(プレーン)	15.00 g	小麦・豚肉			
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
こまつな	8.00 g				
野菜ブイヨン	0.70 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、詳細献立表て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 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				
【炒め物】					
[厚揚げときゃべつの炒め物]					
A 生揚げ	25.00 g	大豆			
A 豚ミンチ	20.00 g	豚肉			
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	0.40 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
玉葱	12.00 g				
キャベツ	16.00 g				
いんげん(カット)外国産	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				
A 中華だし	0.40 g				
かたくり粉	0.16 g				
【あえ物】					
[なし入り酢の物]					
豊水 2L	12.00 g				
レンコン水煮(いちょう切)	15.00 g				
だいこん	22.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
A 塩ふき昆布きざみ	0.50 g	小麦・セラチン			
A 花かつお本節削り砕片100g	0.50 g				
米酢	2.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
【汁物】					
[白菜のみそ汁]					
A 天然色素もみじ麸ｽﾗｲｽ500g	12.00 g	小麦			
はくさい	25.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
にんじん	8.00 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、詳細献立表て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 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	給食センター対応	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				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
A 炊き込みﾜｶﾒ(混ぜご飯用)	1.80 g				
【焼物】					
[焼きししゃも]					
シシャモ干物15g 小	2.00 個				
シシャモ干物20g 中	2.00 個				
【あえ物・和No145】					
[ごま和え]					
こまつな	18.00 g				
キャベツ	22.00 g				
にんじん	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	0.50 g				
【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			
宮崎県産千切大根 1kg	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				
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)	3.00 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、詳細献立表て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 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	給食センター対応	家庭からの連絡
【普通パン・和No28】					
[ビタパン]					
A ビタパン 約60g 小	1.00 個	小麦・乳			
A ビタパン 約80g 中	1.00 個	小麦・乳			
【焼物】					
[手作りハンバーグ]					
A 国産牛肉モモミンチIQF	20.00 g	牛肉			
A 豚ミンチ	20.00 g	豚肉			
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
野菜フイヨン	0.30 g				
伯方の塩	0.20 g				
黒こしょう	0.02 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 パン粉 1kg	4.00 g				
(学)トマトケチャップ3kg	9.00 g				
生クリーム	3.00 g	乳			
三温糖	0.80 g				
【あえ物】					
[さつまいもと牛蒡のサラダ]					
ごぼう(ささがき)	15.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
さつまいも	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 角切チーズ8mm	6.00 g	乳			
A L&Mノンエック ハーフ1kg	8.00 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
米酢	1.00 g				
【汁物・洋No8】					
[コンソメスープ]					
A マカロニ 1k	5.00 g	小麦			
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
だいこん	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
玉葱	15.00 g				
刻みパセリ	0.10 g				
野菜フイヨン	0.70 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コンソー	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、詳細献立表て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 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				
【揚げ物】					
[ぶりの竜田揚げ]					
ブリ切身40g(大辛) 小	1.00 個				
ブリ切身60g(大辛) 中	1.00 個				
おろし生しょうが 1kg	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	6.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No47】					
[アーモンド和え]					
キャベツ	20.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
A チキンささみ水煮	6.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
A ｸｯｷﾝｸﾞ ｱｰﾓﾝﾄ (粉末)500g	1.50 g	アーモンド			
【汁物】					
[豆乳坦々みそ汁]					
A 豚ミンチ	15.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.40 g				
おろし生しょうが 1kg	0.40 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
白ねぎ	10.00 g				
はくさい	20.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
にんじん	5.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
A 調製豆乳	15.00 g	大豆			
中華だし	0.60 g				
A やさか味噌 中辛口	4.00 g	大豆			
A テンメンジャン	1.00 g				
A ごま(ねり)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
トウバンジャン	0.30 g				
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、詳細献立表て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 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)	75.00 g				
米粒麦（マミール）	5.00 g				
水	120.00 g				
A 豚こま切れ	20.00 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				
にんじん	15.00 g				
A アップルソース	12.00 g	りんご			
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 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				
水	60.00 g				
はちみつ	1.40 g				
A ミックスチーズ	3.00 g	乳			
【あえ物】					
[海藻サラダ]					
カットわかめ	0.50 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
フチブロッコリー(ｾﾚｸﾄ)	25.00 g				
ソナ水煮チャンク	8.00 g				
米酢	3.00 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
伯方の塩	0.40 g				
コショー	0.02 g				
三温糖	1.50 g				
【菓子・寄物・和No3】					
[お米のムース]					
A お米のムース	1.00 個	卵・乳・大豆	●	豆乳プラマンジェ（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、詳細献立表て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 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				
【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)	4.60 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	41.00 g	鶏肉			
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	4.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
おろし生にんにく 1kg	0.20 g				
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
(学)トマトケチャップ3kg	9.00 g				
本みりん	1.00 g				
三温糖	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
トウバンジャン	0.10 g				
【あえ物】					
[中華サラダ]					
こまつな	20.00 g				
だいこん	20.00 g				
国産カラーピーマン(黄)	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.50 g	ごま			
三温糖	0.80 g				
【汁物】					
[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				
にんじん	8.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
きくらげｽﾗｲｽ	0.50 g				
チンゲンツァイ	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			
食塩	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、詳細献立表て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 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】					
[豚肉と野菜の中華炒め]					
A 豚肩ロース(脂身付)	45.00 g	豚肉			
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	1.00 g				
ごま油	1.00 g	ごま			
玉葱	20.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
中華だし	0.50 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	0.70 g				
【あえ物】					
[水菜のサラダ]					
水菜	20.00 g				
キャベツ	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	2.00 g	小麦・大豆			
米酢	3.00 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
A すりごま(いり)	0.80 g	ごま			
【汁物】					
[白ねぎと卵のスープ]					
A たまご	20.00 g	卵	●	卵なし白ネギのスープ	
A やさしい海の細かまぼこ赤	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.80 g				
白ねぎ	15.00 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				
コショー	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、詳細献立表て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 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】					
[鯖のｽﾊﾟｲｼｰﾄﾏﾄ煮込み]					
A サバ切身40g 小	1.00 個	サバ			
A サバ切身60g 中	1.00 個	サバ			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
ウスターソース1.8L	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	8.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.80 g				
水	7.00 g				
【あえ物・和No42】					
[大根サラダ]					
だいこん	25.00 g				
こまつな	25.00 g				
にんじん	8.00 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 ﾚｯｼﾝｸﾞ (青じそ)1L	5.00 g	大豆			
【汁物】					
[さつまいものスープ]					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
A 調理用バター200g	0.50 g	乳			
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				
刻みパセリ	0.03 g				
A 調理用牛乳	40.00 g	乳			
野菜ブイヨン	0.70 g				
伯方の塩	0.20 g				
コショー	0.02 g				
米粉	2.50 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、詳細献立表て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 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	給食センター対応	家庭からの連絡
[小国米ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【揚げ物】					
[みそカツ]					
トンカツ(ｹﾝﾎﾞ ﾛｰ) 40g 小	1.00 個	小麦・乳・大豆・豚肉	●	手作り豚カツのみそだれかけ（小麦・大豆・豚肉）	
トンカツ(ｹﾝﾎﾞ ﾛｰ) 60g 中	1.00 個	小麦・乳・大豆・豚肉			
揚げ油	5.00 g	大豆			
A やさか味噌 中辛口	3.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.00 g				
料理酒	1.00 g				
いちじくジャム	3.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
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				
米酢	2.00 g				
A うすくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
ゆず果汁600mL	1.50 g				
【汁物】					
[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				
葉ねぎ	3.00 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 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(　　)
(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、詳細献立表て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 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	給食センター対応	家庭からの連絡
[浜田市産有機米]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼き物】					
[アジの塩焼き]					
真アジ(丸)	1.00 個				
【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3cmｶｯﾄ	32.00 g	牛肉			
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			
ごぼう(ささがき)	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
突きこんにゃく	5.00 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			
【汁物】					
[浜田の三根五菜みそ汁]					
さつまいも	22.00 g				
にんじん	5.00 g				
だいこん	10.00 g				
はくさい	15.00 g				
チンゲンツァイ	8.00 g				
水菜	8.00 g				
きくらげｽﾗｲｽ	0.40 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、詳細献立表て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 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				
【揚げ物】					
[カレーなカレイ揚げ]					
干しカレイ50g 小	1.00 個				
干しカレイ60g 中	1.00 個				
料理酒	2.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.50 g				
かたくり粉	3.00 g				
米粉	3.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No6】					
[ゆかり和え]					
キャベツ	28.00 g				
だいこん	30.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.60 g				
【汁物】					
[じゃが芋とﾍﾞｰｺﾝのみそ汁]					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
こまつな	10.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A やさか味噌 中辛口	3.10 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、詳細献立表て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 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	給食センター対応	家庭からの連絡
【普通パン】					
[柿むしパン]					
A 蒸しパンミックス	40.00 g	小麦			
かき M	20.00 g				
広島県産レモン果汁100mL	0.50 g				
A 牛乳	15.00 g	乳			
A 調理用バター200g	1.00 g	乳			
アルミカップ	1.00				
【麺】					
[野菜あんかけうどん]					
A 讃岐うどん	120.00 g	小麦			
A 豚こま切れ	25.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.40 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	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.40 g				
中華だし	0.70 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.30 g				
コショー	0.03 g				
かたくり粉	2.50 g				
【揚げ物】					
[白花豆コロッケ]					
A 白花豆コロッケ40g 小	1.00 個	小麦・乳・大豆			
A 白花豆コロッケ60g 中	1.00 個	小麦・乳・大豆			
揚げ油	5.00 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、詳細献立表て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 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				
【揚げ物】					
[鯖の和風ソースかけ]					
A サバ小口切	50.00 g	サバ			
かたくり粉	6.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.30 g	小麦・大豆			
米酢	2.00 g				
三温糖	1.80 g				
梅ぴしお	1.80 g	りんご			
水	2.20 g				
【炒め物・和No10】					
[きんぴらごぼう]					
ごぼう(千切り)	15.00 g				
レンコン水煮(いちょう切)	12.00 g				
にんじん	8.00 g				
突きこんにゃく	6.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
ごまつな	8.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.30 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
【汁物・和No19】					
[ゆばのすまし汁]					
A カットゆば	20.00 g	大豆			
だいこん	20.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 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 だし削り不織布(ヘ゛ スト)	3.00 g	サバ			
昆布(だし用)	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				
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、詳細献立表て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 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	給食センター対応	家庭からの連絡
[玄米入りごはん]					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
ぷちっとモチ玄米	8.00 g				
【炒め物・中No6】					
[チャプチェ]					
A 豚こま切れ	40.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
ごま油	1.00 g	ごま			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
国産乾燥きくらげｽﾗｲｽ岡村	0.50 g				
A 国産はるさめ(3～5cmｶｯﾄ)	3.00 g				
ねぎ	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
【あえ物・中No30】					
[チョレギサラダ]					
キャベツ	22.00 g				
水菜	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
A チキンささみ水煮	8.00 g	鶏肉			
A もみのり	0.90 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
中華だし	0.16 g				
ごま油	2.00 g	ごま			
三温糖	0.30 g				
おろし生にんにく 1kg	0.30 g				
【汁物】					
[厚揚げと白菜のスープ]					
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
A 生揚げ	20.00 g	大豆			
はくさい	20.00 g				
だいこん	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 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				
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、詳細献立表て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 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	給食センター対応	家庭からの連絡
[かやくごはん]					
水稲穀粒(精白米)	60.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
A 国産大豆ｶｯﾄ油揚げ	5.00 g	大豆			
干しいたけ3mmスライス	0.30 g				
ごぼう(ささがき)	15.00 g				
にんじん	10.00 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	3.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 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			
【あえ物】					
[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	30.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	5.00 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】					
[肉吸い]					
A 国産牛肉(ﾓﾓｽﾗｲｽ)	20.00 g	牛肉			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
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				
A だし削り不織布(ﾍﾞｽﾄ)	2.50 g	サバ			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
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、詳細献立表て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 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・和No47】					
[赤天のマヨネーズ焼き]					
A 赤天 15g 小	2.00 個	小麦・大豆			
A 赤天 20g 中	2.00 個	小麦・大豆			
A L&Mノンエッグハーフ1kg	5.00 g	大豆			
A パン粉	0.50 g	小麦			
【あえ物】					
[なめたけあえ]					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 花かつお(本節削り・砕片)	0.80 g				
A 信州生まれのなめ茸 ボトル	8.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【煮物・和No13】					
[筑前煮]					
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞ ｲｽ)2cmｶｯﾄIQF	22.00 g	鶏肉			
料理酒	1.50 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
冷さといも(乱)	30.00 g				
にんじん	16.00 g				
ごぼう	20.00 g				
レンコン水煮(乱切)	15.00 g				
角切こんにゃく	8.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.80 g				
A ちくわスライス	5.00 g				
いんげん(カット)外国産	8.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.30 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.80 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
水	50.00 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、詳細献立表て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。		