

2026年5月1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
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
[肉団子の甘酢煮]					
A 煮込用ミートボールSS	45.00 g	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉			
玉葱	10.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.20 g				
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
穀物酢	2.20 g	小麦			
[チョレギサラダ]					
キャベツ	22.00 g				
きょうな	18.00 g				
にんじん	10.00 g				
A チキンハム(短冊) 500g	8.00 g	鶏肉			
A もみのり	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.30 g	小麦・大豆			
食塩	0.10 g				
ごま油	2.00 g	ごま			
A すりごま(いり)	0.50 g	ごま			
A ★中華だし	0.20 g				
三温糖	0.30 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
[五目スープ]					
A 生揚げ	25.00 g	大豆			
玉葱	25.00 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				
にら	6.00 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				
コショウ	0.02 g				
かたくり粉	0.80 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5月7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
[たけのご飯]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
昆布(だし用)	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
たけのご水煮(ハーフカット)中温	20.00 g				
A 国産大豆かつ油揚げ	2.50 g	大豆			
A おきえたまめ500g	5.00 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.50 g				
[きびなごのから揚げ]					
A きびなご唐揚げ(ねぎ入)	40.00 g	小麦・大豆			
揚げ油	3.00 g	大豆			
[香りあえ]					
プチフロッコリー(セクト)	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A チキンささみ水煮	5.00 g	鶏肉			
広島県産レモン果汁500mL	1.60 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]					
[とろろのすまし汁]					
A とろろ昆布	2.00 g				
うす切かまぼこ(真空)	5.00 g				
A おわら麩	2.00 g	小麦			
ごぼう(ささがき)	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
玉葱	25.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	2.50 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	0.10 g				
[かしわもち]					
A 柏もち(葉なし)40g	1.00 個	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。		

2025年5月8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No1】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物・和No44】					
【照り焼きチキン】					
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				
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
ごま油	1.00 g	ごま			
【あえ物・和No8】					
【ごぼうサラダ】					
ごぼう(ささがき)	18.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
本みりん	0.50 g				
プチフロッキー(セク)	23.00 g				
にんじん	8.00 g				
ソナ水煮チャンク	8.00 g				
A クッキングアーモンド(ダイス)500g	2.00 g	アーモンド			
ノンエッグマヨネーズ	6.00 g				
三温糖	0.50 g				
【汁物・和No114】					
【ポトフ】					
A チキンカクテルワインナースキンズ	16.00 g	鶏肉			
だいこん	20.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
玉葱	15.00 g				
ふなしめじ	5.00 g				
パセリ(乾)	0.05 g				
野菜フイヨン	0.80 g				
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・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5月11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
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【炒め物・中No6】					
【チャプチェ】					
A 豚こま切れ	40.00 g	豚肉			
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.20 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
カットはるさめ	4.00 g				
たけのこ水煮(千切)	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
国産乾燥きくらげスライス岡村	0.80 g				
にら	6.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
A ごま(いり)	2.00 g	ごま			
ごま油	0.80 g	ごま			
【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)	5.00 g				
A スクール系かまぼこ(ほぐし)	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.20 g	ごま			
穀物酢	1.00 g	小麦			
【汁物・洋No2】					
【コーンスープ】					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
玉葱	22.00 g				
スイートコーン缶詰(クリーム)	30.00 g				
スーパースイートコーン	10.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	12.00 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				
料理酒	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 5月 12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・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】					
【焼きサバのねぎソースかけ】					
A サバ切身40g 小	1.00 個	サバ			
A サバ切身60g 中	1.00 個	サバ			
伯方の塩	0.20 g				
料理酒	2.00 g				
葉ねぎ	2.00 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			
三温糖	0.50 g				
【あえ物】					
【はなやさいの辛子和え】					
カリフラワー(セレクト)IQF	22.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A チキンハム(短冊)500g	8.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
からし(練り)	0.50 g				
【汁物】					
【山菜みそ汁】					
A 豚ミンチ	12.00 g	豚肉			
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
国産山菜ミックス水煮	15.00 g				
玉葱	22.00 g				
にんじん	10.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	10.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	2.50 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5月13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・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
【ハンバーグのケチャップソ】					
A 国産鶏のハンバーグ(減塩)50g 小	1.00 個	鶏肉			
A 国産鶏のハンバーグ(減塩)60g 中	1.00 個	鶏肉			
(学)トマトケチャップ1kg	5.00 g				
ウスターソース1.8L	1.50 g				
クッキングワイン(赤)1.8L	1.00 g				
三温糖	0.30 g				
【あえ物】					
【黒こしょうポテトサラダ】					
じゃがいも	40.00 g				
にんじん	8.00 g				
ブチブロッコリー(セレクト)	10.00 g				
キャベツ	12.00 g				
A カットベーコンIQF500g	5.00 g	豚肉			
ノンエッグマヨネーズ	8.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
黒こしょう	0.01 g				
【汁物・洋No8】					
【コンソメスープ】					
A おさかなソー	8.00 g	小麦・大豆			
たいこん	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
いんげん(カット)外国産	5.00 g				
野菜フイヨン	0.80 g				
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コンヨー	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()

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5月14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・和No1】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物】					
【カレーの磯辺揚げ】					
干しカレー50g 小	1.00 個				
干しカレー60g 中	1.00 個				
A 青のり粉100g	0.30 g				
かたくり粉	6.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【小松菜のごま和え】					
こまつな	30.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A すりごま(いり)	0.80 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】					
【新じゃがと鶏肉のみそ汁】					
A 鶏肉(ムネ肉スライス)500g	10.00 g	鶏肉			
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
じゃがいも	20.00 g				
キヌサヤ500g	7.00 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)	3.00 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5月15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
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
[豚肉の黒糖醤油づけ]					
A 豚モモ50g 小	1.00 枚	豚肉			
A 豚モモ 60g 中	1.00 枚	豚肉			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
砂糖(黒糖)	1.00 g				
★はちみつ	1.00 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	3.00 g				
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
[にんじんしりしり]					
にんじん	25.00 g				
もやし	13.00 g				
ソナ水煮チャング	8.00 g				
ごま油	1.20 g	ごま			
インゲン500g	8.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
三温糖	0.80 g				
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
[汁物]					
[もずく汁]					
美ら海育ちもずく	15.00 g				
たいこん	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
小松菜(カット)BQF	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			
伯方の塩	0.20 g				
[ひんやりパイン]					
A ベヒーパイン(2枚入り)	1.00 袋	パイナップル			

! 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5月18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・和No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物】					
【マスの塩こうじ焼き】					
A マス切身40g 小	1.00 個	鮭			
A マス切身60g 中	1.00 個	鮭			
塩こうじ	7.00 g				
料理酒	1.50 g				
【あえ物】					
【ほうれん草のおかか和え】					
ほうれん草(カット)BQF	23.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 国産大豆カット油揚げ	4.00 g	大豆			
A 花かつお(亀バラ)ハスト	0.80 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・和No127】					
【具たくさんみそ汁】					
A すいとん(平型)8g(乳抜き)	24.00 g	小麦			
A かまぼこ 3mmスライス	5.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
キャベツ	15.00 g				
グリーンアスパラ(カット)	8.00 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5月19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・和No1】					
【ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【蒸し物】					
【厚焼き卵】					
A 厚焼卵(真空)50g×10カット 小	1.00 個	小麦・卵・大豆	●	ぶりの照り焼き40	
A 厚焼卵(真空)62.5g×8カット 中	1.00 個	小麦・卵・大豆		g (小麦・大豆)	
【煮物・和No15】					
【卵の花炒り】					
A おから	15.00 g	大豆			
A 豚ミンチ	8.00 g	豚肉			
A 大豆油	1.00 g	大豆			
突きこんにゃく	8.00 g				
ごぼう(ささがき)	8.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.30 g	小麦・大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
【汁物】					
【キャベツのみそ汁】					
A 鶏肉(モモ肉スライス)500g	8.00 g	鶏肉			
西洋かぼちゃ	25.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A いんげん(カット)国内産	6.00 g				
A 煮干したし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 5月 20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
[ハヤシライス☆]					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
ぶちっとモチ玄米	8.00 g				
A 国産牛肉(モモスライ)	20.00 g	牛肉			
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
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			
玉葱	50.00 g				
タイストマト缶詰1号缶	30.00 g				
にんじん	15.00 g				
ひらたけ	11.00 g				
クリンピース	8.00 g				
バジル	0.02 g				
A 調理用バター200g	2.50 g	乳			
(学)トマトケチャップ3kg	16.00 g				
ウスターソース1.8L	1.20 g				
野菜フイヨン	1.20 g				
伯方の塩	0.10 g				
コショウ	0.03 g				
A 薄力粉	6.00 g	小麦			
A ヨーグルト(全脂無糖)	8.00 g	乳			
[いかポテト]					
A 国産本ムサシイカ短冊1×4	30.00 g	いか			
米粉	3.00 g				
A ナチュラルカットポテト	25.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
A ごま(いり)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
[甘夏サラダ]					
プチフロッキー(セクト)	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	15.00 g				
甘夏みかん缶詰(ライト身割れ)	20.00 g				
穀物酢	2.50 g	小麦			
A 大豆油	1.50 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
伯方の塩	0.30 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5月21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・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				
【蒸し物・中No8】					
【パオシューウ】					
A Kポーク包子トレ入り小	2.00 個	小麦・大豆・豚肉・ごま			
A Kポーク包子トレ入り中	3.00 個	小麦・大豆・豚肉・ごま			
【あえ物】					
【パンパンジー風サラダ】					
A チキンささみ水煮	12.00 g	鶏肉			
キャベツ	20.00 g				
こまつな	12.00 g				
もやし	8.00 g				
にんじん	6.00 g				
A すりごま(いり)	0.80 g	ごま			
A ごま(ねり)	0.80 g	ごま			
穀物酢	2.00 g	小麦			
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
ごま油	0.80 g	ごま			
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
【汁物・洋No51】					
【わかめスープ】					
A やさしい海の細かまぼこ黄	10.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
はくさい	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
にら	5.00 g				
ダイストマト缶詰1号缶	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				
コショウ	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()

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 5月 22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No1】					
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【揚げ物・和No124】					
【ちくわのカレーあげ】					
A 出雲のちくわ1/2カット約12.5 小	2.00 個				
A 出雲のちくわ1/2カット約12.5 中	3.00 個				
A カレー粉(純)200g	0.20 g				
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No142】					
【納豆和え】					
ほうれんそう	23.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 納豆(ひきわり)	8.00 g	大豆			
A 花かつお(亀バラ)ハスト	0.80 g				
A もみのり	0.40 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物・和No4】					
【沢煮椀】					
A 豚こま切れ	20.00 g	豚肉			
料理酒	1.50 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
ごぼう(千切り)	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
キノサヤ500g	8.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.80 g				
伯方の塩	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・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 5月 25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・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】					
【鱈の香味フライ】					
A アシの香味フライ 40g小	1.00 個	小麦・ごま			
A アシの香味フライ 60g中	1.00 個	小麦・ごま			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No141】					
【マカロニサラダ】					
A マカロニ 1k	5.00 g	小麦			
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	10.00 g				
ソナ水煮チャンク	8.00 g				
A クリスタルキャロット	2.50 g	大豆			
ノンエッグマヨネーズ	8.00 g				
三温糖	0.30 g				
【汁物・洋No46】					
【野菜団子とお豆のスープ】					
A 根菜入りつくね ミニ 8g	24.00 g	大豆・鶏肉・豚肉			
A ミックスビーンズ	10.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
刻みパセリ	0.03 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				
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 5月 26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
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
[春の炊き合わせ]					
A 鶏肉(鶏肉タ 1)2cmカットIQF	30.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
干しいたけ3mmスライス	0.80 g				
にんじん	12.00 g				
レンコン水煮(乱切)	15.00 g				
たけのこ水煮	20.00 g				
突きこんにゃく	5.00 g				
キヌサヤ500g	5.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 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	1.20 g				
水	15.00 g				
[土佐酢和え]					
宮崎県産千切大根 1kg	3.00 g				
キャベツ	22.00 g				
ほうれんそう	15.00 g				
A ちくわスライス	8.00 g				
穀物酢	1.70 g	小麦			
三温糖	1.70 g				
食塩	0.10 g				
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
A 花かつお(糸けずり)250g	0.70 g				
[かきみそ汁☆]					
A たまご	25.00 g	卵	●	卵なしのみそ汁	
A 高野豆腐(サイコロ)	3.00 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
芽ひじき500g	1.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 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 5月 27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
【ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
【焼物・洋No3】					
【タンドリーチキン】					
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				
コショウ	0.03 g				
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
A ヨーグルト(全脂無糖)	10.00 g	乳			
(学)トマトケチャップ 1kg	7.00 g				
A カレー粉(純)200g	0.40 g				
ウスターソース1.8L	1.50 g				
【あえ物・洋No33】					
【ひじきサラダ】					
芽ひじき500g	1.50 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
ツナ水煮チャンク	5.00 g				
穀物酢	3.00 g	小麦			
A 大豆油	1.50 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	0.02 g				
【汁物】					
【豆乳スープ】					
A ベーコン	5.00 g	豚肉			
はくさい	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
玉葱	25.00 g				
刻みパセリ	0.10 g				
A 豆乳	30.00 g	大豆			
野菜フイオン	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				
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5月28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
[ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
水	120.00 g				
[かつおの揚げ煮]					
カツオ角切	50.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	4.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	8.00 g				
グリーンアスパラ(ハーフカット)セレクト中南米	8.00 g				
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	1.80 g				
本みりん	2.00 g				
水	5.00 g				
[わかめとキャベツの酢の物]					
カットわかめ	0.80 g				
キャベツ	25.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	20.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
A すりごま(いり)	0.60 g	ごま			
穀物酢	3.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
[肉じゃが]					
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
A 大豆油	0.50 g	大豆			
じゃがいも	50.00 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	18.00 g				
突きこんにゃく	15.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
グリーンピース	8.00 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	2.00 g				
料理酒	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。		
! 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 5月 29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
【調理パン】					
【ピタパン】					
A ピタパン 約60g小	1.00 個	小麦・乳・大豆			
A ピタパン 約80g中	1.00 個	小麦・乳・大豆			
【麺】					
【焼きそば】					
A 焼きそば用中華麺	55.00 g	小麦			
A 豚ミンチ	20.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
コショウ	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.80 g	大豆			
キャベツ	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
青ピーマン	10.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	8.00 g				
ウスターソース1.8L	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
A 花かつお(糸けずり)250g	0.70 g				
A 青のり粉100g	0.30 g				
【揚げ物・洋No31】					
【ささみチーズフライ】					
A ササミフライ(チーズ入)60g	1.00 個	小麦・乳・大豆・鶏肉			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【汁物・中No7】					
【中華スープ】					
はくさい	25.00 g				
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				
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	1.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.20 g				
コショウ	0.02 g				
ごま油	1.00 g	ごま			

! 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。		