

2026年 8月 26日 水曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 8月 27日 木曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 8月 28日 金曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！配膳前！</u>	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 8月 31日 月曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 9月 2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				
[油淋鶏]					
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			
食塩	0.20 g				
コショウ	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	5.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
白ねぎ	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
米酢	1.80 g				
水	5.00 g				
[ハムサラダ]					
キャベツ	23.00 g				
きゅうり	22.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	5.00 g				
A ホンレスハム	8.00 g	豚肉			
A 花かつお(本節削り・碎片)	0.90 g				
A こいくちしょうゆ	2.30 g	小麦・大豆			
米酢	2.30 g				
A 大豆油	1.30 g	大豆			
三温糖	1.00 g				
[白菜とツナのスープ]					
ツナ水煮チャンク	8.00 g				
はくさい	30.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
チンゲン菜(カット)BQF	8.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 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			
食塩	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 9月 3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】					
【あじのオニオンソース焼】					
A アン切身(スキンレス)40g 小	1.00 個				
A アジ切身(スキンレス)60g 中	1.00 個				
料理酒	2.00 g				
コショウ	0.03 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				
玉葱	10.00 g				
ノンエックマヨネーズ	6.00 g				
【炒め物】					
【ポテトのバジル炒め】					
A ナチュラルカットポテト	40.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
野菜ブイヨン	0.40 g				
コショウ	0.02 g				
パンル(粉)	0.10 g				
【汁物・和No13】					
【冬瓜汁】					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
A 油揚げ(切り)	2.00 g	大豆			
とうがん	25.00 g				
ごぼう(ささがき)	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
こまつな	8.00 g				
和だしざんまい	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
【ピオーネ】					
ピオーネ	2.00 粒				

！ 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 9月 4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				
[麻婆夏野菜]					
A 豚ミンチ	30.00 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			
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	16.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
なす	10.00 g				
青ピーマン	5.00 g				
A むきえだまめ500g	5.00 g	大豆			
トマト	8.00 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	2.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
野菜フイヨン	0.50 g				
トウバンジャン	0.20 g				
かたくり粉	1.00 g				
[バンバンジーサラダ]					
A チキンささみ水煮	15.00 g	鶏肉			
国産カラーピーマン(ミックス)	9.00 g				
きゅうり	16.00 g				
もやし	18.00 g				
A ごま(すり)	1.20 g	ごま			
A ごま(ねり)	1.20 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
米酢	3.00 g				
三温糖	1.00 g				
ごま油	1.00 g	ごま			
[モロヘイヤスープ]					
A スカール系かまぼこ(ほぐし)	15.00 g				
玉葱	22.00 g				
にんじん	10.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
モロヘイヤカット	9.00 g				
野菜フイヨン	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
コショウ	0.02 g				
！ 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 9月 7日 月曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！配膳前！</u>	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 9月 8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】					
【揚げ出し豆腐のなよろし】					
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	5.00 g	大豆			
たいこん	15.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
水	3.00 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No179】					
【彩りなます】					
キャベツ	23.00 g				
カリフラワー(セクト)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 ごま(すり)	1.00 g	ごま			
【汁物】					
【つくねいりみそ汁】					
A 根菜入りつくね ミニ 8g	24.00 g	鶏肉・豚肉			
なす	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
ぶなしめじ	10.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	9.00 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 9月 9日 水曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！配膳前！</u>	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 9月 10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				
【煮物・和No10】					
【鯖の味噌煮】					
A サバ切身40g 小	1.00 個	サバ			
A サバ切身60g 中	1.00 個	サバ			
おろし生しょうが 1kg	1.00 g				
三温糖	4.00 g				
料理酒	2.50 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	5.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
水	8.00 g				
【煮物】					
【切り干し大根と大豆の炒め】					
宮崎県産千切大根 1kg	3.00 g				
A 国産大豆カット油揚げ	3.00 g	大豆			
にんじん	12.00 g				
A 蒸し大豆500g	7.00 g	大豆			
突きこんにゃく	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				
ごま油	0.50 g	ごま			
三温糖	2.00 g				
本みりん	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物・和No81】					
【すいとん汁】					
A すいとん(平型)8g(乳抜き)	24.00 g	小麦			
キャベツ	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
国産乾燥きくらげスライス岡村	0.50 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。		
！ 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 9月 11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】					
「ゆかりごはん(小)」					
水稻穀粒(精白米)	40.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.15 g				
【麺】					
「冷やし中華そば」					
A 学給ラーメン(国産小麦)	100.00 g	小麦			
A すりごま(いり)	2.00 g	ごま			
ごま油	0.80 g	ごま			
【揚げ物】					
「春巻き」					
A 米粉入り春巻きFe 50g 小	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A 米粉入り春巻きFe 35g 中	2.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
「冷やし中華サラダ」					
A ボンレスハム	8.00 g	豚肉			
A やさしい海の細かまぼこ黄	8.00 g				
キャベツ	18.00 g				
きゅうり	20.00 g				
トマト	15.00 g				
国産乾燥きくらげスライス岡村	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
米酢	3.00 g				
三温糖	0.80 g				
伯方の塩	0.10 g				
【中華スープ】					
A 冷し中華スープ 30g 小	1.00 袋	小麦・大豆・ごま			
A 冷し中華スープ 40g 中	1.00 袋	小麦・大豆・ごま			
【飲み物】					
「ジョア」					
A ジョア 鉄&葉酸	1.00 本	乳			

! 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。		

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 9月 15日 火曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 9月 16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				
【揚げ物】					
【いわしの蒲焼き】					
開き1ツ(腹須取り)	1.00 個				
かたくり粉	4.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
おろし生しょうが 1kg	0.20 g				
A 黒ごま	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
黒糖	1.50 g				
水	3.00 g				
【あえ物】					
【小松菜のおかか和え】					
こまつな	25.00 g				
だいこん	10.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 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	0.40 g				
【汁物・和No2】					
【なめこのみそ汁】					
A 国産冷凍なめこ	15.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
玉葱	15.00 g				
A 国産大豆カット油揚げ	3.00 g	大豆			
葉ねぎ	2.50 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。		
！ 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 9月 17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
【麦ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
【丼物・カレー等】					
【ビビンバ】					
A 国産牛肉(モモスライ)	50.00 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				
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
A たけのこ水煮(千切)鳥取産	20.00 g				
ひらたけ	7.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	1.00 g	大豆			
三温糖	1.00 g				
トウバンジャン	0.10 g				
【あえ物・中No7】					
【ナムル】					
もやし	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
国産カラーピーマン(黄)	8.00 g				
ほうれん草(カット)BQF	25.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
ごま油	0.60 g	ごま			
A すりごま(いり)	0.80 g	ごま			
食塩	0.10 g				
【汁物・中No10】					
【ビーフンスープ】					
ビーフン(給食用) 9cmカット	6.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
チンゲン菜(カット)BQF	10.00 g				
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				
コショウ	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 9月 18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】					
「ごはん」					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
【焼物】					
「マスの柚香焼き」					
A ★マス切身50g 小	1.00 個	鮭			
A ★マス切身60g 中	1.00 個	鮭			
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
ゆず果汁 600mL	5.00 g				
【煮物】					
「炒り鶏」					
A 鶏肉(モロ肉ﾀｲﾌﾟ)2cmｶｯﾄI	18.00 g	鶏肉			
料理酒	1.00 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
にんじん	10.00 g				
ごぼう	20.00 g				
レンコン水煮(乱切)	12.00 g				
角切こんにゃく	5.00 g				
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			
三温糖	1.50 g				
本みりん	1.00 g				
【汁物】					
「ごまみそしる」					
A 油揚げ(切り)	4.00 g	大豆			
はくさい	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ぶなしめじ	10.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A ねりごま	2.00 g	ごま			
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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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。		

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 9月 25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
「萩ごはん」					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
赤飯用あずき水煮缶詰I号	20.00 g				
A おきえだまめ500g	10.00 g	大豆			
料理酒	1.50 g				
伯方の塩	0.50 g				
「お月見バーグ」					
A うすあじうさぎ型ハンバー40g 小	1.00 個	大豆・鶏肉・豚肉			
A うすあじうさぎ型ハンバー60g 中	1.00 個	大豆・鶏肉・豚肉			
A こいくちしょうゆ	1.60 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
水	5.00 g				
「野菜の香り和え」					
ほうれん草(カット)BQF	22.00 g				
こまつな	15.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	21.00 g				
A すりごま(いり)	0.80 g	ごま			
A しまねふるさとト レンク	8.00 g	小麦・大豆・りんご			
三温糖	0.20 g				
「けんちん汁」					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
料理酒	1.00 g				
ごま油	1.00 g	ごま			
ごぼう(さがぎ)	8.00 g				
玉葱	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
さといも(冷凍)ss	18.00 g				
突きこんにゃく	5.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.70 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
「おつきみ団子」					
A お月見だんご(みたらし)30	1.00 個	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 9月 28日 月曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！配膳前！</u>	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 9月 29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
「ごはん」					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
「なすと鶏肉の味噌炒め」					
A 鶏肉(ヒレ肉タ イ)2cmカットIQF	40.00 g	鶏肉			
料理酒	2.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.30 g				
A 大豆油	0.50 g	大豆			
なす	25.00 g				
玉葱	20.00 g				
国産カラーピーマン(黄)	8.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
A 田舎みそ(麦赤) 1kg	4.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
A コチジャン(大豆含む)	0.20 g				
かたくり粉	0.80 g				
「あえ物」					
「キャベツのボン酢和え」					
キャベツ	25.00 g				
きゅうり	15.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
ゆず果汁600mL	2.00 g				
米酢	1.00 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」					
「麴のすまし汁」					
A おわら麴	3.00 g	小麦			
はくさい	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 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			
食塩	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 9月 30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
「カレーライス」					
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	20.00 g	豚肉			
おろし生にんにく 1kg	0.50 g				
赤ワイン	2.00 g				
A 大豆油	1.00 g	大豆			
西洋かぼちゃ	20.00 g				
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	10.00 g				
なす	20.00 g				
タイストマト缶詰1号缶	30.00 g				
野菜フイヨン	1.80 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	2.50 g				
A ハイノーマーカリン(有塩)450g	3.50 g	乳・大豆			
A 大豆油	3.00 g	大豆			
米粉	8.00 g				
A カレー粉(純)200g	1.00 g				
はちみつ	1.30 g				
A ミックスチーズ	2.60 g	乳			
「えびカツ」					
A エビカツ 40g 小	1.00 個	小麦・えび・大豆	●	うの花コロッケ40g	
A エビカツ 60g 中	1.00 個	小麦・えび・大豆	●	(小麦・大豆)	
揚げ油	5.00 g	大豆			
「オニオンサラダ」					
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	16.00 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	5.00 g				
ソート・オニオンタイル	15.00 g				
A 塩ふき昆布きざみ	1.00 g	小麦・大豆・ゼラチン			
米酢	2.50 g				
A 大豆油	1.50 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
食塩	0.20 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。		