

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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物・和No82】					
[鯖の塩焼き]					
A 氷温造り塩さば切身 40g	1.00 個	サバ			
【あえ物・中No92】					
[ほうれん草のおかか和え]					
もやし	20.00 g				
ほうれんそう	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物・中No116】					
[山菜みそ汁]					
A 豚ひき肉	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				
こまつな	10.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.50 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【変わり飯・和No112】					
[いなり寿司]					
水稻穀粒(精白米)	65.00 g				
昆布(だし用)	0.80 g				
料理酒	1.00 g				
穀物酢	10.00 g				
上白糖	7.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
油揚げ(甘煮)	2.00 個	小麦・大豆			
油揚げ(甘煮)	3.00 個	小麦・大豆			
いりごま(白つぶ)	1.00 g	ゴマ			
【ゆで物】					
[鱈の西京焼き]					
A サワラ西京焼き(真空)50g×10	1.00 個	大豆			
【あえ物・和No34】					
[ゆかり和え]					
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
ゆかり	0.30 g				
【汁物・中No113】					
[筍とわかめのすまし汁]					
焼き竹輪	12.00 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
カットわかめ	0.40 g				
A うすくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.40 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.00 g				
【菓子・寄物・和No34】					
[かしわもち]					
A かしわ餅(光明堂)	1.00 個				

! 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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[肉団子の照り焼きソース]					
A ホーク&チキンミートボールS	55.00 g	小麦・鶏肉・豚肉			
A 大豆白絞油16.5kg	3.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	2.00 g				
本みりん	0.00 g				
水	3.70 g				
かたくり粉	0.50 g				
いりごま(白つぶ)	1.00 g	ゴマ			
【あえ物・洋No148】					
[春雨サラダ]					
A 国産はるさめ(3～5cmカット)	5.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	8.00 g				
もやし	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
三温糖	2.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
穀物酢	4.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
ごま油	0.50 g	ゴマ			
【汁物・中No96】					
[ベーコンとごぼうのみそスープ]					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
ササガキゴボウIQF	12.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.70 g	鶏肉			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	7.00 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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【煮物】					
[春の炊き合わせ]					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)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 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
干し椎茸	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				
板こんにゃく	8.00 g				
スナックえんどう	8.00 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				
【あえ物・和No10】					
[土佐酢和え]					
宮崎県産千切大根 1kg	3.00 g				
もやし	22.00 g				
ほうれんそう	15.00 g				
焼き竹輪	8.00 g				
穀物酢	1.70 g				
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 花かつお本節削り碎片100g	0.70 g				
【汁物・中No115】					
[具だくさんすいとんみそ汁]					
A すいとん(平型)8g(乳抜き)	24.00 g	小麦			
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 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.50 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・和No48】					
[カレイのから揚げ]					
生干カレイ50g	1.00 個				
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				
いりごま(白つぶ)	1.00 g	ゴマ			
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				
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
カットわかめ	0.50 g				
じゃがいも	25.00 g				
キノサヤ500g	8.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.50 g	大豆			
A 大和米味噌(白)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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【普通パン・和No40】					
[コッペパン]					
A 南の大地のコッペパン40g	1.00 個	小麦			
A 南の大地のコッペパン70g	1.00 個	小麦			
【焼物・和No26】					
[タンドリーチキン]					
A 鶏肉モモ切身1QF 50g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
A コシヨー(純)200g	0.03 g				
おろしにんにく	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	1.50 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ			
【あえ物・洋No83】					
[ひじきサラダ]					
芽ひじき500g	1.80 g				
キャベツ	24.00 g				
きゅうり	12.00 g				
にんじん	9.60 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g				
穀物酢	3.60 g	小麦			
A 大豆油	1.80 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.24 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
【汁物】					
[たまねぎポタージュ]					
A 小麦粉	4.50 g	小麦			
A サラダ油	4.50 g	大豆			
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
A サラダ油	1.00 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
にんじん	15.00 g				
じゃがいも	25.00 g				
ソテー・ト・オニオン スライス	22.00 g				
伯方の塩	0.75 g				
こしょう混合	0.02 g				
A 豆乳	45.00 g	大豆			
白ワイン	1.00 g				
水	60.00 g				
グリーンピース	5.00 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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【煮物】					
[赤魚のピリ辛煮]					
A 赤魚切身50g	1.00 個				
料理酒	1.50 g				
本みりん	4.50 g				
三温糖	3.00 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	3.00 g	大豆			
トウバンジャン	0.08 g				
にんにく	0.70 g				
いりごま(白すり)	0.80 g	ゴマ			
【あえ物】					
[ゆで野菜のごま油和え]					
キャベツ	25.00 g				
きゅうり	10.00 g				
にんじん	7.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
【汁物・中No21】					
[ワンタンスープ]					
A ワンタン 500g	21.00 g	小麦・大豆・豚肉			
玉葱	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
チンゲンツァイ	15.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.50 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	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()

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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[豚肉の黒糖醤油揚げ]					
A 豚モモ 1.5cm角	55.00 g	豚肉			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A 砂糖(黒糖)	1.00 g				
はちみつ(国産品)	1.00 g				
おろしにんにく	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			
【炒め物】					
[にんじんしりしり]					
にんじん	25.00 g				
もやし	13.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g				
ごま油	1.20 g	ゴマ			
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				
いりごま(白すり)	1.00 g	ゴマ			
【汁物・和No98】					
[もずく汁]					
美ら海育ちもずく	15.00 g				
だいこん	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
こまつな	8.00 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.00 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
【菓子・寄物】					
[ひんやりパイ]					
A ベビーパイ(2枚入り)	1.00 袋				

! 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
[チャブチエ]					
A 豚肩ロース	45.00 g	豚肉			
おろしにんにく	0.50 g				
おろししょうが	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				
A たけのこ水煮(千切)	8.00 g				
赤ピーマン	4.00 g				
黄ピーマン	4.00 g				
にら	10.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
いりごま(白つぶ)	1.50 g	ゴマ			
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
[わかめとツナのサラダ]					
カットわかめ	0.80 g				
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
もやし	25.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
三温糖	0.70 g				
穀物酢	2.50 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
[中華風コーンスープ]					
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
えのきたけ	10.00 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				
丸鶏ガラスープ	0.50 g	鶏肉			
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	1.50 g				
葉ねぎ	3.00 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()

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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[ちくわのキャロット衣揚げ]					
A 出雲のちくわ1/2カット約12.5	2.00 個				
マイクロペースト(人参)500g	5.00 g				
いりごま(黒つぶ)	0.80 g	ゴマ			
伯方の塩	0.30 g				
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・和No18】					
[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(本節削り・碎片)	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No20】					
[沢煮椀]					
A 豚肩ロース	15.00 g	豚肉			
もやし	18.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
ごぼう	10.00 g				
水菜	6.00 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.00 g				
A うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.40 g				
こしょう混合	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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物・和No44】					
[照り焼きチキン]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
三温糖	1.00 g				
おろしにんにく	0.50 g				
おろししょうが	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.50 g				
【あえ物・和No76】					
[ごぼうサラダ]					
ササガキゴボウIQF	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				
ブチブロッコリー(セレクト)	23.00 g				
にんじん	8.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	0.00 g				
A クッキングアーモンド(ダイス)500g	2.00 g	アーモンド			
A たまごを未使用マヨネーズタイプ	6.00 g	大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物・洋No40】					
[ポトフ]					
A チキンカクテルウインナースキンレス	21.00 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				
ぶなしめじ	5.00 g				
アスパラガス	7.00 g				
A コショウ(純)200g	0.01 g				
伯方の塩	0.20 g				
ナチュラルコンソメ	0.80 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 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	給食室対応	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・和No9】					
[三隅っ子カレー]					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
A サラダ油	8.00 g	大豆			
A 小麦粉	8.00 g	小麦			
A カレー粉(純)200g	1.50 g				
A 豚肩ロース	40.00 g	豚肉			
おろしにんにく	0.50 g				
おろししょうが	0.50 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
玉葱	45.00 g				
にんじん	15.00 g				
じゃがいも	40.00 g				
A 地養鶏ブイヨン	10.00 g	鶏肉			
イタリア畑あらくつぶしたトマト	8.00 g				
トマトケチャップ	2.00 g				
ナチュラルコンソメ	2.00 g				
ウスターソース	2.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ			
A リんご	2.00 g	リンゴ			
柿ペースト	5.00 g				
はちみつ	1.20 g				
伯方の塩	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【揚げ物・洋No121】					
[きびなごのから揚げ]					
A きびなご唐揚げ(ねぎ入)	35.00 g	小麦・大豆			
A 大豆白絞油16.5kg	3.00 g	大豆			
【あえ物・和No175】					
[福神漬け和え]					
キャベツ	35.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.70 g	小麦・大豆			
A 国産原料福神漬	8.00 g	小麦・大豆			
【果物】					
[美生柑]					
美生柑 1/6cut	1.00 個				

! 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[焼きサバのねぎソースかけ]					
A 氷温造りさば切身40g	1.00 個	サバ			
伯方の塩	0.20 g				
料理酒	2.00 g				
葉ねぎ	2.00 g				
おろししょうが	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・中No79】					
[のり和え]					
ほうれんそう	20.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
スイートコーンパウチパック	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
A もみのり	1.00 g				
【汁物・和No145】					
[じゃがいものみそ汁]					
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
A 高野豆腐(細切)	5.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.50 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・和No95】					
[あじの香味フライ]					
A アジの香味フライ 50g	1.00 個	小麦・ゴマ			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【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 ベーコン	5.00 g	豚肉			
A たまごを未使用マヨネースタイプ	8.00 g	大豆			
伯方の塩	0.20 g				
黒こしょう	0.01 g				
【汁物・洋No134】					
[ABCスープ]					
A 無添加ポークウインナースライス	15.00 g	豚肉			
A 蒸し大豆500g	7.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A マカロニ(アルファベット)500g	5.00 g	小麦			
レタス	10.00 g				
ナチュラルコンソメ	0.60 g				
伯方の塩	0.40 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【変わり飯・和No111】					
[たけのこごはん]					
水稻穀粒(精白米)	70.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	25.00 g				
にんじん	7.00 g				
A 油揚げ(切り)	4.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.50 g				
料理酒	2.00 g				
【蒸し物・和No12】					
[ねぎ入り厚焼き卵]					
A 厚焼卵(ねぎ入真空50g×10)	1.00 個	小麦・卵・大豆			
【あえ物・中No80】					
[もやしと竹輪の和え物]					
もやし	25.00 g				
こまつな	15.00 g				
焼き竹輪	8.00 g				
にんじん	5.00 g				
スイートコーンパウチパック	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
いりごま(黒つぶ)	0.50 g	ゴマ			
【汁物】					
[キャベツとしめじのみそ汁]					
キャベツ	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.50 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯】					
[とろあま柿だれ焼肉丼]					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
A 豚肩ロース(脂身付)	55.00 g	豚肉			
にんにく	0.60 g				
三温糖	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
エリンギ	10.00 g				
こまつな	10.00 g				
黄ピーマン	4.00 g				
赤ピーマン	4.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	2.50 g	大豆			
柿ペースト	2.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g				
A ウスターソース	1.20 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ			
しょうが	0.60 g				
かたくり粉	1.50 g				
【あえ物・和No6】					
[梅昆布和え]					
プチブロッコリー(国産)IQF	30.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
塩昆布	0.50 g	小麦・大豆			
うめこ(三島食品)	0.50 g				
【汁物・和No153】					
[かぼちゃのみそ汁]					
西洋かぼちゃ	30.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
にんじん	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.00 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・和No46】					
[かつおの揚げ煮]					
A カツオ角切(スキンレス)	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				
グリーンアスパラカット)セレクト中南米	8.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	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				
【あえ物】					
[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				
スイートコーンパウチパック	8.00 g				
いりごま(白すり)	0.60 g	ゴマ			
三温糖	1.00 g				
穀物酢	3.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
【煮物・和No6】					
[肉じゃが]					
A 豚肩ロース	30.00 g	豚肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
じゃがいも	60.00 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	15.00 g				
グリーンピース	8.00 g				
突きこんにゃく	15.00 g				
三温糖	2.00 g				
本みりん	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	6.00 g	小麦・大豆			
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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【炒め物・中No34】					
[マーボー厚揚げ]					
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	30.00 g	大豆			
A 豚ひき肉	30.00 g	豚肉			
にんにく	0.20 g				
しょうが	0.30 g				
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
青ピーマン	10.00 g				
トウバンジャン	0.20 g				
丸鶏ガラスープ	0.40 g	鶏肉			
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	0.80 g				
澱粉	0.60 g				
水	5.00 g				
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
【あえ物・中No93】					
[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)	5.00 g				
A スクール糸かまぼこ(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	ゴマ			
穀物酢	1.00 g	小麦			
【汁物・洋No51】					
[わかめスープ]					
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
もやし	15.00 g				
乾燥わかめ(華)200g	0.80 g				
丸鶏ガラスープ	0.80 g	鶏肉			
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 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。		