

## 2026年 6月 1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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【炒め物・中No46】</b>					
[豚肉とアスパラの味噌炒め]					
A 豚モモ	50.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	5.00 g				
アスパラガス	15.00 g				
おろししょうが	0.30 g				
A サラダ油	0.80 g	大豆			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	0.50 g				
<b>【あえ物・和No34】</b>					
[ゆかり和え]					
キャベツ	25.00 g				
だいこん	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
ゆかり	0.60 g				
<b>【汁物】</b>					
[わかめと豆腐のすまし汁]					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
カットわかめ	0.40 g				
かつお加工品(かつお節)	3.00 g				
昆布(だし用)	1.00 g				
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.50 g				
水	150.00 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。		

2026年 6月 2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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
【牛乳】					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
【ごはん】					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【揚げ物】</b>					
【鶏肉と高野豆腐のチリソース】					
A 高野豆腐(サイコロ)	4.00 g	大豆			
かたくり粉	3.00 g				
A 鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF	40.00 g	鶏肉			
料理酒	1.00 g				
食塩	0.20 g				
かたくり粉	4.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
おろしにんにく	0.10 g				
おろししょうが	0.20 g				
トマトケチャップ	10.00 g				
三温糖	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
トウバンジャン	0.10 g				
A サラダ油	0.50 g	大豆			
<b>【あえ物・中No42】</b>					
【もやしの中華和え】					
こまつな	20.00 g				
もやし	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
三温糖	1.10 g				
穀物酢	3.30 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.70 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.60 g	ごま			
<b>【汁物・中No79】</b>					
【五目野菜スープ】					
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	16.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
きくらげスライス	0.50 g				
チンゲンツァイ	15.00 g				
丸鶏ガラスープ	1.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.01 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。		

## 2026年 6月 3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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【焼物】</b>					
[鱈の梅おかかソース]					
A サワラ切身40g	1.00 個				
伯方の塩	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
ねり梅	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
穀物酢	1.50 g	小麦			
水	2.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	0.50 g				
<b>【あえ物】</b>					
[キャベツとインゲンのごま和え]					
キャベツ	30.00 g				
インゲン500g	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
スイートコーンパウチパック	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
いりごま(白すり)	2.00 g	ゴマ			
三温糖	0.20 g				
<b>【汁物・和No200】</b>					
[油揚げともやしのみそ汁]					
もやし	25.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.40 g				
A 油揚げ(切り)	4.00 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	3.50 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。				

## 2026年 6月 4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]					
A 牛乳	1.00 本	乳			
[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				
A りんご	2.00 g	りんご			
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			
[カリポリ揚げ]					
A 蒸し大豆500g	15.00 g	大豆			
かたくり粉	2.00 g				
A かえり煮干(中羽)	3.00 g				
A さつまいも(タイスカット)	30.00 g				
調合油	3.00 g	大豆			
三温糖	3.00 g				
本みりん	3.00 g				
合成清酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A クッキングアーモンド(細切)500g	5.00 g	アーモンド			
[フルーツヨーグルト]					
A ヨーグルト(全脂無糖)	25.00 g	乳			
A 冷凍ダイゼリー(広島産レモン)	20.00 g	レモン			
みかん缶詰1号缶	20.00 g	みかん			
フルーツパック(パインチビット)	20.00 g	パイナップル			
A 星型ナタデココ	20.00 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。		

2026年 6月 5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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【変わり飯・和No2】</b>					
[黒豆ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	65.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	5.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
いり大豆(黒大豆)	8.00 g	大豆			
伯方の塩	0.70 g				
料理酒	2.00 g				
<b>【焼物・和No115】</b>					
[焼きししゃも]					
子持シヤモL	2.00 個				
<b>【炒め物・和No7】</b>					
[きんぴらごぼう]					
ササガキゴボウIQF	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
突きこんにゃく	10.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
焼き竹輪	5.00 g				
A サラダ油	0.50 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
いりごま(白つぶ)	1.00 g	ごま			
<b>【汁物・和No10】</b>					
[キャベツのみそ汁]					
キャベツ	30.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
玉葱	15.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 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	3.50 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。		

2026年 6月 8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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【揚げ物・中No51】</b>					
[とんころのお抹茶フライ]					
A ニギス抹茶フライ約37g	1.00 個	小麦・大豆			
揚げ油	4.00 g	大豆			
<b>【煮物・和No20】</b>					
[五目豆]					
焼き竹輪	8.00 g				
A 蒸し大豆500g	15.00 g	大豆			
ごぼう	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
板こんにゃく	15.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.50 g				
A サラダ油	0.70 g	大豆			
<b>【汁物】</b>					
[かみかみみそ汁]					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF	15.00 g	鶏肉			
切干しだいこん	4.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	6.00 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( )
(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。		

## 2026年 6月 9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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【焼物・洋No85】</b>					
[サイコロステーキ(炒)]					
A 豚モモ 1.5cm角	55.00 g	豚肉			
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
赤ワイン	2.00 g				
玉葱	20.00 g				
おろしにんにく	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
トマトケチャップ	8.00 g				
三温糖	1.00 g				
赤ワイン	2.00 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
かたくり粉	0.50 g				
<b>【あえ物・和No43】</b>					
[海藻サラダ]					
A 海藻サラダGS100g	1.00 g				
プチブロッコリー(国産)IQF	20.00 g				
キャベツ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
スイートコーンパウチパック	10.00 g				
A ノンオイルドレッシング(青じそ)300	5.00 g	大豆			
<b>【汁物・洋No118】</b>					
[エリンギとレタスのスープ]					
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
レタス	15.00 g				
エリンギ	10.00 g				
ナチュラルコンソメ	1.50 g				
伯方の塩	0.30 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( )
(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。		

## 2026年 6月 10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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【揚げ物・洋No99】</b>					
[すずきのレモン和え]					
！スズキ角切	50.00 g				
A 馬鈴しょ澱粉1kg	6.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.30 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
広島県産レモン果汁500mL	1.50 g	レモン			
<b>【あえ物・中No95】</b>					
[切り干し大根のごま酢あえ]					
宮崎県産千切大根 1kg	5.00 g				
キャベツ	18.00 g				
こまつな	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g				
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			
A ごま油	0.50 g	ごま			
<b>【汁物・和No20】</b>					
[沢煮椀]					
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
もやし	18.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
ごぼう	10.00 g				
水菜	7.00 g				
かつおだし	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( )
(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。				

## 2026年 6月 11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]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
[回鍋肉]					
A 豚肩ロース	45.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.50 g				
おろしにんにく	0.30 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	10.00 g				
キャベツ	30.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	10.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	2.50 g	大豆			
テンメンジャン	3.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
料理酒	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
トウバンジャン	0.20 g				
かたくり粉	0.50 g				
[白滝ともやしの中華サラダ]					
A 糸こんにゃく(白)	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
きゅうり	9.00 g				
もやし	25.00 g				
穀物酢	3.00 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	1.00 g	ゴマ			
いりごま(黒つぶ)	1.00 g	ゴマ			
[肉団子と野菜のジンジャースープ]					
A 鶏肉団子(モモ肉・玉葱・青葱)	15.00 g	大豆・鶏肉			
レンコン水煮(いちょう切)	12.00 g				
玉葱	20.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.40 g				
おろししょうが	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.20 g				
丸鶏ガラスープ	1.00 g	鶏肉			

※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。		

## 2026年 6月 12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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【焼物・洋No34】</b>					
[鶏肉のマーマレード焼き]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
A オレンジマーマレード	5.00 g	みかん・オレンジ			
白ワイン	3.00 g				
<b>【あえ物・洋No22】</b>					
[のりサラダ]					
プチブロッコリー(国産)IQF	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
焼き竹輪	6.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	1.50 g	小麦			
ごま油	0.50 g	ごま			
A もみのり	0.80 g				
<b>【汁物・和No33】</b>					
[洋風豆乳みそ汁]					
A ベーコン	10.00 g	豚肉			
オリーブ油	1.00 g				
グリーンアスパラ(ホール)中南米	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
じゃがいも	30.00 g				
A 豆乳	20.00 g	大豆			
ナチュラルコンソメ	0.80 g				
A 大和米味噌(白)1kg	6.00 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。		

## 2026年 6月 15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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【揚げ物】</b>					
[いわし香味フライ]					
A いわし香味フライ 50g	1.00 個	小麦・ごま			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
<b>【あえ物】</b>					
[ほうれん草と大豆のサラダ]					
ほうれん草	15.00 g				
キャベツ	27.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 蒸し大豆500g	10.00 g	大豆			
穀物酢	2.50 g	小麦			
A サラダ油	1.50 g	大豆			
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
三温糖	0.50 g				
<b>【汁物・洋No5】</b>					
[トマトとアスパラのスープ]					
トマト	20.00 g				
A ベーコン	10.00 g	豚肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
アスパラガス	5.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
ナチュラルコンソメ	0.70 g				
A こいくちしょうゆ	0.80 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(      )
(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。		

## 2026年 6月 16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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【変わり飯・和No31】</b>					
[あなごめし]					
水稲穀粒(精白米)	70.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
三温糖	2.00 g				
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
本みりん	4.00 g				
あなご(蒸し)	35.00 g	小麦・大豆・ゼラチン			
<b>【蒸し物】</b>					
[厚焼き卵]					
A 厚焼卵(真空)50g×10カット	1.00 個	小麦・卵・大豆			
<b>【あえ物・中No99】</b>					
[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				
ごま(ねり)	1.00 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				
<b>【汁物・和No109】</b>					
[あご丸汁]					
A あご丸(あらめ入り)6~8g	25.00 g				
玉葱	25.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.30 g				
にんじん	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
かつおだし	3.00 g				
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.30 g				
<b>【菓子・寄物・和No28】</b>					
[プリン]					
A あさひプリン	1.00 個	卵・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( )
(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。		

2026年 6月 17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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【焼物・和No143】</b>					
[鯖の塩こうじ焼き]					
A サバ切身50g	1.00 個	サバ			
塩糍	8.00 g				
料理酒	1.20 g				
<b>【あえ物・和No139】</b>					
[おかか和え]					
ほうれんそう	15.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	5.00 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			
<b>【汁物・和No145】</b>					
[じゃがいものみそ汁]					
じゃがいも	35.00 g				
玉葱	20.00 g				
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( )
(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。		

## 2026年 6月 18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]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
[豚肉とたけのこの中華炒め]					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
しょうが	0.30 g				
にんにく	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	10.00 g				
玉葱	10.00 g				
チンゲンツァイ	8.00 g				
さくらげスライス	0.40 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	5.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
三温糖	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
丸鶏ガラスープ	0.50 g	鶏肉			
かたくり粉	0.70 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
[水菜のサラダ]					
ライトツナ水煮フレーク	5.00 g				
水菜	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	12.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ごま油	0.30 g	ごま			
穀物酢	3.00 g	小麦			
三温糖	1.30 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
いりごま(白すり)	2.00 g	ごま			
[蕪と卵のスープ]					
にら	10.00 g				
もやし	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
A たまご	15.00 g	卵			
丸鶏ガラスープ	1.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	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。				

## 2026年 6月 19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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【焼物】</b>					
[あじの塩焼き]					
真あじ(丸)	1.00 個				
<b>【あえ物】</b>					
[ごまマヨ和え]					
キャベツ	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
きゅうり	10.00 g				
A チキンささみ水煮	5.00 g	鶏肉			
いりごま(白すり)	2.00 g	ごま			
A たまごを未使用マヨネースタイプ	5.00 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
穀物酢	1.20 g	小麦			
A うすくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.30 g	ごま			
<b>【汁物・和No30】</b>					
[豚汁]					
A 豚こま切れ	20.00 g	豚肉			
じゃがいも	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.60 g				
こまつな	5.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 大和米味噌(白)1kg	3.50 g	大豆			
A 田舎みそ(麦赤)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(      )
(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。		

2026年 6月 22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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【揚げ物・洋No160】</b>					
[ちくわのカレー揚げ]					
A 出雲のちくわ1/2カット約12.5	2.00 個				
A カレー粉(純)200g	0.30 g				
伯方の塩	0.30 g				
A 薄力粉	5.00 g	小麦			
揚げ油	5.00 g	大豆			
<b>【あえ物・中No103】</b>					
[のりびたし]					
ほうれんそう	15.00 g				
キャベツ	30.00 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				
<b>【煮物・和No42】</b>					
[じゃが芋のうま煮]					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF	15.00 g	鶏肉			
A サラダ油	0.80 g	大豆			
じゃがいも	70.00 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	20.00 g				
突きこんにゃく	20.00 g				
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	20.00 g	大豆			
インゲン500g	8.00 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	5.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
料理酒	1.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
和風だし(協和だし)500g	0.80 g				
水	40.00 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。		

## 2026年 6月 23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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【焼物】</b>					
[鶏肉の香味ソースがけ]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
にんにく	0.30 g				
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			
本みりん	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
A ごま油	0.50 g	ごま			
<b>【あえ物・和No48】</b>					
[大根サラダ]					
だいこん	30.00 g				
こまつな	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.00 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	0.80 g				
A ノンオイルドレッシング(青じそ)1L	4.00 g	大豆			
<b>【汁物・和No63】</b>					
[もずくスープ]					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
美ら海育ちもずく	10.00 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
丸鶏ガラスープ	0.40 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.30 g				
料理酒	0.50 g				
かたくり粉	1.50 g				
水	120.00 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。				

## 2026年 6月 24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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
【牛乳】					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【揚げ物・和No147】</b>					
【あじの五色揚げ】					
A 近海アジ小口切	40.00 g				
おろししょうが	0.30 g				
料理酒	0.30 g				
かたくり粉	5.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
玉葱	10.00 g				
A おき枝豆 北海道 ホクレン	5.00 g	大豆			
とうもろこし(冷凍)	5.00 g				
赤ピーマン	5.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	8.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.60 g				
料理酒	1.00 g				
水	5.00 g				
<b>【あえ物】</b>					
【塩こんぶ和え】					
キャベツ	25.00 g				
もやし	15.00 g				
きゅうり	20.00 g				
塩昆布	0.20 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	0.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
<b>【汁物】</b>					
【緑黄色みそ汁】					
西洋かぼちゃ	20.00 g				
こまつな	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
国産オクラスライス	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	3.50 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。				

## 2026年 6月 25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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【焼物】</b>					
[しそと豆腐のつくね]					
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	35.00 g	鶏肉			
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
芽ひじき500g	0.50 g				
おろししょうが	0.30 g				
にんじん	15.00 g				
しそ葉	0.30 g				
白ねぎ	9.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 g				
かたくり粉	3.00 g				
料理酒	1.00 g				
三温糖	3.50 g				
A こいくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
かたくり粉	1.00 g				
<b>【あえ物・中No96】</b>					
[こぼろのツナマヨ和え]					
ササガキゴボウIQF	25.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
本みりん	0.50 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	10.00 g				
いりごま(白すり)	0.80 g	ゴマ			
A たまごを未使用マヨネーズタイプ	7.00 g	大豆			
伯方の塩	0.20 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
<b>【汁物・和No19】</b>					
[なすのみそ汁]					
なす	25.00 g				
玉葱	25.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
A 油揚げ	4.00 g	大豆			
カットわかめ	0.40 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(    )
(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。				

## 2026年 6月 26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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【普通パン・和No40】</b>					
[コッペパン]					
A 南の大地コッペパン 40g	1.00 個	小麦			
A 南の大地コッペパン 70g	1.00 個	小麦			
<b>【揚げ物・洋No159】</b>					
[しいらのセサミフライ]					
シイラ切身(スキんレス)40g	1.00 個				
伯方の塩	0.50 g				
こしょう混合	0.04 g				
A 小麦粉	4.00 g	小麦			
いりごま(黒つぶ)	3.00 g	ごま			
A パン粉	3.00 g	小麦			
揚げ油	4.00 g	大豆			
<b>【あえ物・中No58】</b>					
[キャロットサラダ]					
ライトツチ水煮フレーク	10.00 g				
にんじん	25.00 g				
きゅうり	18.00 g				
玉葱	11.00 g				
A サラダ油	0.45 g	大豆			
穀物酢	1.80 g	小麦			
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	0.63 g	小麦・大豆			
三温糖	0.45 g				
<b>【汁物・洋No12】</b>					
[かぼちゃのポタージュ]					
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				
西洋かぼちゃ	25.00 g				
シロペースト(かぼちゃ)500g	22.00 g				
伯方の塩/こしょう	0.75 g				
豆乳	45.00 g	大豆			
白ワイン	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。				

2026年 6月 29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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
牛乳					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No1】</b>					
ごはん					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
<b>【炒め物・和No65】</b>					
厚揚げとキャベツの炒め物					
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	35.00 g	大豆			
A 豚ひき肉	25.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.50 g				
おろしにんにく	0.50 g				
料理酒	0.50 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
キャベツ	20.00 g				
インゲン500g	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.50 g	鶏肉			
かたくり粉	0.20 g				
<b>【あえ物・中No62】</b>					
もやしのカレー風味サラダ					
もやし	25.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
A ボンレスハム	5.00 g	豚肉			
穀物酢	2.50 g	小麦			
A ごま油	1.00 g	ごま			
伯方の塩	0.30 g				
三温糖	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
A カレー粉(純)200g	0.10 g				
いりごま(白すり)	0.70 g	ごま			
<b>【汁物・中No100】</b>					
ちくわのすまし汁					
焼き竹輪	12.00 g				
たいこん	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
こまつな	10.00 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.20 g				
かつおだし	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( )
(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。				

## 2026年 6月 30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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No2】</b>					
[麦ごはん]					
水稲穀粒(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				
<b>【揚げ物・和No3】</b>					
[飛魚のかぼ焼き]					
A とびうお小口切り1kg澱粉付き	55.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
砂糖(三温)1kg	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
水	7.00 g				
本みりん	2.00 g				
いりごま(白すり)	1.00 g	ゴマ			
<b>【あえ物・中No102】</b>					
[春雨ときゅうりの酢の物]					
A 国産はるさめ(3~5cmカット)	4.50 g				
にんじん	7.00 g				
きゅうり	15.00 g				
カットわかめ	0.70 g				
穀物酢	3.50 g	小麦			
三温糖	1.20 g				
伯方の塩	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
<b>【汁物・和No8】</b>					
[麩のみそ汁]					
A おわら麩	2.00 g	小麦			
玉葱	15.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
キャベツ	15.00 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( )
(2)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(3)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。				
(4)※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。				
(5)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。				
(6)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(7)給食後	健康状態について確認した。				