

[illegible]

000					
2026年 7月 2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			
【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】					
【しいらのトマトソース】					
A シイラ切身(スキンレス)40	1.00 個				
A シイラ切身(スキンレス)60	0.00 個				
伯方の塩	0.40 g				
こしょう混合	0.03 g				
料理酒	1.00 g				
A 薄力小麦粉1kg	3.00 g	小麦			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
にんにく	0.30 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.30 g	大豆			
玉葱	8.00 g				
ズッキーニ	8.00 g				
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	0.90 g				
ナチュラルコンソメ	0.13 g				
伯方の塩	0.06 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
三温糖	0.35 g				
白ワイン	1.50 g				
【あえ物】					
【モロヘイヤとオクラの和え物】					
モロヘイヤカット	8.00 g				
キャベツ	10.00 g				
きゅうり	20.00 g				
国産オクラスライス	8.00 g				
ゆかり	0.40 g				
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	9.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【いもちみそ汁】					
A ひとくちいもち(プレーン)	24.00 g	小麦			
にんじん	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.00 g	大豆			
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 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()
(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。				

000					
2026年 7月 3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】					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【丼物・カレー等】					
【鶏そぼろごはん】					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	25.00 g	鶏肉			
ごぼう	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A いりたまご(真空)	25.00 g	卵			
インゲンホール(北海道)	8.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
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	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.30 g				
料理酒	0.50 g				
【あえ物】					
【おかかとチーズの和え物】					
ほうれんそう	30.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 角切チーズ8mm	6.00 g	乳			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A 花かつお(糸けずり) 100g	1.00 g				
【汁物・中No119】					
【なすと油揚げのみそ汁】					
なす	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
こまつな	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			
【果物・和No11】					
【スイカ】					
すいか	120.00 個				
※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()
(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。				

000					
2026年 7月 6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】					
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】					
【豚肉とピーマンの生姜炒め】					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
しょうが	0.30 g				
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	8.00 g				
青ピーマン	8.00 g				
料理酒	2.00 g				
三温糖	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
しょうが	0.50 g				
かたくり粉	0.50 g				
【あえ物・中No53】					
【コリコリきゅうり】					
きゅうり	50.00 g				
A ごま油	0.70 g	ゴマ			
伯方の塩	0.40 g				
A こいくちしょうゆ	1.10 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.00 g	小麦			
【汁物・和No153】					
【かぼちゃのみそ汁】					
西洋かぼちゃ	35.00 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()		
(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。				

000					
2026年 7月 7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】					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【変わり飯・和No6】					
【枝豆ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
A むき枝豆 北海道 ホレン	15.00 g	大豆			
伯方の塩	0.50 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			
揚げ油	4.00 g	大豆			
【あえ物】					
【五色の短冊和え】					
緑豆はるさめ(ゆで)	3.00 g				
きゅうり	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A やさしい海の細かまぼこ黄	7.00 g				
穀物酢	4.00 g	小麦			
三温糖	2.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
ごま油	0.50 g	ゴマ			
いりごま(黒つぶ)	0.70 g	ゴマ			
【汁物】					
【七夕そうめん汁】					
A そうめん・ひやむぎ(ゆで)	9.00 g	小麦			
オクラ	6.00 g				
干し椎茸(スライス)	4.00 g				
A やさしい海星型スライスなると	5.00 g				
にんじん	7.00 g				
玉葱	15.00 g				
A ★花かつお(亀バラ) 500g	3.00 g				
昆布(だし用)	1.00 g				
伯方の塩	0.40 g				
A うすくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
【菓子・寄物・和No27】					
【七夕ゼリー】					
七夕デザート(マスカットゼリー)	1.00 個				
※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()
(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。				

[illegible]

000					
2026年 7月 9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			
【丼物・カレー等】					
【三隅っ子夏野菜カレー】					
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 豚こま切れ	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	20.00 g				
青ピーマン	8.00 g				
なす	20.00 g				
西洋かぼちゃ	30.00 g				
A 地養鶏ブイヨン	10.00 g	鶏肉			
トマト	10.00 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 りんご	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No158】					
【枝豆とコーンのフリッター】					
A 枝豆とコーンのフリッター(人参入)	40.00 g	小麦・大豆			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【あえ物・洋No140】					
【ひじきとツナのサラダ】					
芽ひじき500g	0.70 g				
きゅうり	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	8.40 g				
ライトツナ水煮フレーク	10.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
三温糖	1.08 g				
穀物酢	2.76 g	小麦			
こしょう混合	0.02 g				
伯方の塩	0.48 g				
A サラダ油	0.60 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。				

000					
2026年 7月 10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】					
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No113】					
【鯖のピリ辛焼き】					
A サバ切身50g	1.00 個	サバ			
おろししょうが	0.30 g				
おろしにんにく	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
トウバンジャン	0.15 g				
【あえ物・中No81】					
【切干大根の塩昆布ナムル】					
宮崎県産千切大根 1kg	3.00 g				
キャベツ	15.00 g				
プチブロッコリー(国産)IQF	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
塩昆布	1.00 g	小麦・大豆			
A 花かつお(本節削り・碎片)	1.00 g				
穀物酢	3.00 g	小麦			
A ごま油	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
【汁物・中No24】					
【厚揚げともやしのスープ】					
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
もやし	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.80 g	鶏肉			
伯方の塩	0.10 g				
A コショウ(純)200g	0.03 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 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					
(1)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。			確認①()	確認②()
(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。				

		0			0			0
2026年 7月 13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】								
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						
【蒸し物】								
【蒸ししょうまい】								
A SLジャンボシューマイ(乳卵鶏抜き)		2.00 個	小麦・大豆・豚肉					
【あえ物・中No44】								
【チョレギサラダ】								
こまつな		10.00 g						
キャベツ		20.00 g						
きゅうり		15.00 g						
にんじん		5.00 g						
乾燥わかめ(華)200g		0.40 g						
ライトツナ水煮フレーク		5.00 g						
きざみのり		0.80 g						
いりごま(白すり)		0.56 g	ゴマ					
A こいくちしょうゆ		1.04 g	小麦・大豆					
伯方の塩		0.08 g						
A ごま油		1.60 g	ゴマ					
丸鶏ガラスープ		0.16 g	鶏肉					
三温糖		0.24 g						
おろしにんにく		0.30 g						
【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。							

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			
【普通パン・和No36】					
【食パン】					
A 食パン(市販品)	1.00 個	小麦・乳			
A 食パン(市販品)	1.00 個	小麦・乳			
【揚げ物・和No86】					
【かぼちゃひき肉フライ】					
A 国産カボチャ挽肉フライ40	1.00 個	小麦・大豆・豚肉・リンゴ			
揚げ油	4.00 g	大豆			
【あえ物・和No76】					
【ごぼうサラダ】					
ササガキゴボウIQF	20.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g				
A たまごを未使用マヨネーズタイプ	5.00 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
穀物酢	1.20 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.30 g	ゴマ			
いりごま(白すり)	3.00 g	ゴマ			
【その他・洋No5】					
【フルーツポンチ】					
A 冷凍カットゼリー(サイダー味)	30.00 g	レモン			
A ミックスフルーツ冷凍	30.00 g	桃・リンゴ			
A 冷凍メルト白玉	24.00 g				
A バナナ	20.00 g	バナナ			
上白糖	12.00 g				
水	60.00 g				
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。				

000					
2026年 7月 15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】					
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・洋No156】					
【鰹のごまケチャップソースがらめ】					
かつお 角切り	50.00 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			
料理酒	1.20 g				
かたくり粉	5.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	6.00 g				
A ウスターソース	1.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ			
三温糖	1.50 g				
穀物酢	1.00 g	小麦			
いりごま(白すり)	1.00 g	ゴマ			
水	2.00 g				
グリーンピース	3.00 g				
【あえ物・洋No19】					
【キャロットラペ】					
にんじん	12.00 g				
甘夏みかん缶詰(ライト身割れ)	15.00 g	甘夏みかん			
きゅうり	10.00 g				
スイートコーンパウチパック	10.00 g				
穀物酢	3.50 g	小麦			
オリーブ油	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物・洋No134】					
【ABCスープ】					
A ベーコン	7.00 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()		
(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。				

000					
2026年 7月 16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			
【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】					
【鶏肉のしそみそ焼き】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
A 大和米味噌(白)1kg	4.00 g	大豆			
しそ葉	0.50 g				
みりん風調味料	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
【あえ物】					
【ごまじゃこあえ】					
こまつな	20.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	3.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.00 g				
いりごま(白すり)	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
【汁物・和No178】					
【はんぺんのすまし汁】					
A はんぺんおわん種(紅)	22.00 g	大豆・山芋			
玉葱	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.40 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.00 g				
昆布(だし用)	1.00 g				
A うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.30 g				
料理酒	2.00 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()		
(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。				