#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 1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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物】					
[鮭のもみじ焼き]					
A ！マス切身50g	1.00 個	さけ			
料理酒	0.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
ﾐｸﾛﾍﾟｰｽﾄ(人参)500g	5.00 g				
A たまごを未使用ﾏﾖﾈｰｽﾞﾀｲﾌﾟ	6.00 g	大豆			
【あえ物】					
[いんげんの胡麻和え]					
キャベツ	30.00 g				
インゲン500g	14.00 g				
スイートコーンパウチパック	10.00 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	ごま			
三温糖	0.20 g				
【汁物・中No127】					
[秋の味覚豚汁]					
A 豚肩ロース(脂身付)	12.00 g	豚肉			
はくさい	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
さつまいも	20.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.50 g				
レンコン水煮(いちょう切)	5.00 g				
板こんにゃく	8.00 g				
ほうれんそう	5.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 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( )
(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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 2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 本	乳	●	[飲用乳停止]	
【米飯】					
[とろあま柿だれ焼肉丼]					
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				
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	2.00 g	大豆			
柿ペースト	5.00 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A ウスターソース1.8L	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	3.50 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.00 g	大豆			
【果物・和No40】					
[赤なし(1/8)]					
豊水　2L	50.00 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 5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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[揚げ出しどうふおろしあん]					
A 国産揚出豆腐 40g	1.00 個	大豆			
A 国産揚出豆腐 60g	1.00 個	大豆			
揚げ油	4.00 g	大豆			
大根おろし	15.00 g				
葉ねぎ	2.00 g				
水	5.00 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				
かたくり粉	1.00 g				
【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	ごま			
【汁物】					
[つくねと野菜のみそ汁]					
A 根菜入りつくね ミニ 8g	24.00 g	大豆・鶏肉・豚肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 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	3.50 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 6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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物・洋No34】					
[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 コショー(純)200g	0.02 g				
A オレンジマーマレード	5.00 g	オレンジ・みかん	●	[鶏肉の照り焼き]	
白ワイン	3.00 g			→マーマレード抜き	
				家庭用オーブンで調理	
【あえ物・和No43】					
[海藻サラダ]					
A 海藻サラダGS100g	1.00 g				
ﾌﾟﾁﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(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ﾊﾟｯｸ	10.00 g				
A ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(青じそ)300	5.00 g	大豆			
【汁物】					
[じゃがいもとﾍﾞｰｺﾝのｽｰﾌﾟ]					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
にんじん	10.00 g				
玉葱	15.00 g				
じゃがいも	30.00 g				
チンゲンツァイ	5.00 g				
ナチュラルポット 中華スープストック	0.30 g	大豆・鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.10 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 7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	●	[飲用乳停止]	
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[たらのﾋﾟﾘｶﾗﾌﾙ]					
A 助宗タラ角切(2cm角)	45.00 g				
おろししょうが	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	7.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
青ピーマン	5.00 g				
赤ピーマン	5.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
おろしにんにく	0.20 g				
トウバンジャン	0.30 g				
A サラダ油	0.30 g	大豆			
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	0.70 g				
【あえ物】					
[大根の昆布和え]					
キャベツ	22.00 g				
だいこん	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
塩昆布	0.50 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.50 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
【汁物・中No126】					
[ｷﾉｺと野菜のそぼろみそ汁]					
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	10.00 g	鶏肉			
料理酒	0.50 g				
A 大豆白絞油16.5kg	0.50 g	大豆			
おろししょうが	0.30 g				
玉葱	20.00 g				
ごぼう	12.00 g				
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.80 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 8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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【炒め物・和No74】					
[鶏ときのこの味噌炒め]					
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞｲｽ)2cmｶｯﾄIQF	45.00 g	鶏肉			
ぶなしめじ	7.00 g				
玉葱	20.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	5.00 g				
インゲン500g	8.00 g				
おろししょうが	0.30 g				
A サラダ油	0.50 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				
【あえ物・和No55】					
[春雨の酢の物]					
A 国産はるさめ(3～5cmｶｯﾄ)	4.50 g				
にんじん	7.00 g				
キャベツ	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			
【汁物・和No22】					
[けんちん汁]					
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
A ごま油	0.80 g	ごま			
ササガキゴボウIQF	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
さといも500g	20.00 g				
突きこんにゃく	8.00 g				
干しいたけ3mmスライス	0.50 g				
白ねぎ	10.00 g				
A 花かつお(亀バラ) ﾍﾞｽﾄ	3.00 g				
昆布(だし用)	1.00 g				
料理酒	1.00 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 9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	●	[飲用乳停止]	
【変わり飯・洋No16】					
[キャロットピラフ]					
水稲穀粒(精白米)	65.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
にんじん	10.00 g				
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	7.00 g	鶏肉			
スーパースイートコーン	4.00 g				
ナチュラルコンソメ	1.70 g				
伯方の塩	0.52 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.30 g	大豆			
【揚げ物】					
[南瓜と薩摩芋のコロッケ]					
A かぼちゃさつまいもｺﾛｯｹ40	1.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
[小松菜とﾁｰｽﾞのサラダ]					
こまつな	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
国産カラーピーマン(ﾐｯｸｽ)	5.00 g				
A 角切チーズ8mm	6.00 g	乳	●	[小松菜のサラダ]	
A サラダ油	0.45 g	大豆		→チーズ投入前に取り分け	
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				
【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(ｱﾙﾌｧﾍﾞｯﾄ)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			
【菓子・寄物・和No15】					
[ブルーベリーゼリー]					
A ブルーベリゼリーCFE	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( )
(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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 13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	●	[飲用乳停止]	
【丼物・カレー等・和No9】					
[三隅っ子カレー]					
水稲穀粒(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(脂身付)	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 アップルソース	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			
【あえ物・洋No113】					
[元気サラダ(1品)]					
キャベツ	36.00 g				
きゅうり	12.00 g				
A ボンレスハム	8.00 g	豚肉			
にんじん	8.40 g				
スイートコーンパウチパック	12.00 g				
A 花かつお(本節削り・砕片)	0.96 g				
らくらく昆布	0.60 g				
食酢(醸造酢)1．8L	3.00 g	小麦			
A 大豆サラダ油1.35kg	3.00 g	大豆			
三温糖	0.84 g				
伯方の塩	0.24 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	0.96 g	小麦・大豆			
【果物】					
[りんご(1/6cut)]					
A りんご	1.00 個	りんご			

！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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 14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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・洋No166】					
[サーモンフライ]					
A ！マス切身50g	1.00 個	さけ			
食塩	0.50 g				
A コショー(純)200g	0.04 g				
料理酒	1.00 g				
A 薄力小麦粉1kg	4.00 g	小麦			
A パン粉 2kg	3.00 g	小麦			
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
【あえ物・中No58】					
[キャロットサラダ]					
ライトツナ水煮フレーク	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				
【汁物・洋No124】					
[コロコロ野菜の豆乳スープ]					
A 鶏肉(モモ肉ﾀﾞｲｽ)1cmｶｯﾄIQF	25.00 g	鶏肉			
にんにく	0.30 g				
伯方の塩	0.10 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
だいこん	15.00 g				
A むきえだまめ500g	3.00 g	大豆			
伯方の塩	0.50 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
ナチュラルコンソメ	1.00 g				
A 豆乳	25.00 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 15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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【ゆで物・和No18】					
[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	●	[さばの塩焼き]	
				→アレルギー物質:さば	
【あえ物・洋No172】					
[切干大根のごまﾏﾖﾈｰｽﾞ和え]					
宮崎県産千切大根 1kg	3.00 g				
ﾌﾟﾁﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(国産)IQF	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	5.00 g				
いりごま(白すり)	1.00 g	ごま			
穀物酢	0.50 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
A たまごを未使用ﾏﾖﾈｰｽﾞﾀｲﾌﾟ	6.00 g	大豆			
【煮物・和No6】					
[肉じゃが]					
A 島根和牛モモｽﾗｲｽ3㎝ｶｯﾄ	30.00 g	牛肉			
じゃがいも	60.00 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	20.00 g				
グリンピース(冷凍)	5.00 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	6.00 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
水	20.00 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( )
(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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 16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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[鶏肉のらっきょう南蛮漬け]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
A 馬鈴しょ澱粉1kg	3.00 g				
A 薄力粉	3.00 g	小麦			
揚げ油	4.00 g	大豆			
A 刻みらっきょう	8.00 g				
穀物酢	2.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
水	4.00 g				
【汁物】					
[磯香和え]					
こまつな	25.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	5.00 g				
A もみのり	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[実だくさんみそ汁]					
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
だいこん	20.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
ごぼう	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
ぶなしめじ	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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 20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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・中No1】					
[揚げ餃子]					
A SLジャンボギョーザ28g	2.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
【あえ物】					
[ナムル]					
もやし	20.00 g				
こまつな	22.00 g				
にんじん	8.00 g				
A チキンささみ水煮	8.00 g	鶏肉			
いりごま(白すり)	1.00 g	ごま			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
ごま油	1.50 g	ごま			
【炒め物・中No5】					
[八宝菜]					
A 豚肩ロース(脂身付)	15.00 g	豚肉			
A 大豆油	1.00 g	大豆			
A 国産本ﾑﾗｻｷｲｶ短冊1×4	15.00 g	いか	●	[いか抜き八宝菜]	
焼き竹輪	11.00 g			→いか投入前に取り分け	
はくさい	40.00 g				
玉葱	20.00 g				
たけのこ水煮(ﾊｰﾌｶｯﾄ)中温	13.00 g				
にんじん	13.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.80 g				
白ねぎ	10.00 g				
おろしにんにく	0.50 g				
おろししょうが	0.50 g				
ナチュラルポット　中華スープストック	0.80 g	大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.30 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	3.00 g				
水	65.00 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 21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	●	[飲用乳停止]	
【変わり飯・和No9】					
[くりごはん]					
水稲穀粒(精白米)	60.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
日本ぐり(生・剥き)	33.00 g				
伯方の塩	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
【焼物】					
[ひじきと豆腐のつくね]					
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				
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			
水	11.50 g				
かたくり粉	1.00 g				
【あえ物】					
[花野菜のゆかり和え]					
プチブロッコリー(セレクト)	30.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
ゆかり	0.70 g				
【汁物・中No100】					
[ちくわのすまし汁]					
焼き竹輪	12.00 g				
だいこん	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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 22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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(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	ごま			
【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	ごま			
【汁物・中No83】					
[とろとろ白菜と卵のスープ]					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
はくさい	35.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.60 g				
A たまご	15.00 g	卵	●	[白菜スープ]	
白ねぎ	12.00 g			→卵投入前に取り分け	
チンゲンツァイ	8.00 g				
A ごま油	1.00 g	ごま			
おろししょうが	0.20 g				
ナチュラルポット　中華スープストック	1.00 g	大豆・鶏肉			
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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 23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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物】					
[チキンソテートマトソース]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
A コショー(純)200g	0.02 g				
料理酒	0.70 g				
にんにく	0.40 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
玉葱	7.00 g				
えのきたけ	4.20 g				
ｲﾀﾘｱ畑あらくつぶしたﾄﾏﾄ	14.00 g				
トマトケチャップ	1.26 g				
ナチュラルコンソメ	0.18 g				
伯方の塩	0.08 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
三温糖	0.49 g				
白ワイン	2.10 g				
【あえ物・洋No22】					
[のりサラダ]					
ﾌﾟﾁﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(国産)IQF	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A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			
もみのり	0.80 g				
【汁物・洋No150】					
[さつま芋とﾍﾞｰｺﾝのｶﾚｰｽｰﾌﾟ]					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
A サラダ油	0.50 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
キャベツ	18.00 g				
さつまいも	30.00 g				
ﾌﾟﾁﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(ｾﾚｸﾄ)	15.00 g				
伯方の塩	0.40 g				
こしょう混合	0.02 g				
ナチュラルコンソメ	0.80 g				
A うすくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A カレー粉(純)200g	0.30 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 26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	●	[飲用乳停止]	
【変わり飯】					
[秋の炊き込みごはん]					
水稲穀粒(精白米)	72.00 g				
さつまいも	20.00 g				
まいたけ	8.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.50 g				
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	1.00 g				
【蒸し物】					
[秋刀魚の梅煮]					
A さんま梅煮(真空)40g	1.00 個	小麦・大豆			
【あえ物・和No139】					
[おかか和え]					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 花かつお本節削り砕片100g	0.90 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
[厚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 生揚げ	15.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
煮干しだし	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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 27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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【炒め物・洋No12】					
[サイコロステーキ]					
A 豚モモ(脂身付き)	55.00 g	豚肉			
食塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
おろしにんにく	0.20 g				
玉葱	30.00 g				
ｲﾀﾘｱ畑あらくつぶしたﾄﾏﾄ	10.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
トマトケチャップ	10.00 g				
ウスターソース	2.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ			
赤ワイン	1.00 g				
【あえ物・中No62】					
[もやしのカレー風味サラダ]					
もやし	25.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	8.00 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			
【汁物・洋No7】					
[マカロニスープ]					
にんじん	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
A ﾁｷﾝｳｲﾝﾅｰｽｷﾝﾚｽ(ｽﾗｲｽ)5㎜	10.00 g	鶏肉			
インゲン500g	5.00 g				
おろしにんにく	0.40 g				
A マカロニ・スパゲッティ	5.00 g	小麦			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
ナチュラルコンソメ	1.50 g				
こしょう混合	0.02 g				
食塩	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( )
(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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 28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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物・和No114】					
[さつまみそ焼き]					
A シイラ切身(スキンレス)40	1.00 個				
伯方の塩	0.20 g				
料理酒	0.40 g				
島根県産やきいもﾍﾟｰｽﾄ	6.00 g				
A 大和米味噌(白)1kg	4.00 g	大豆			
A 豆乳	4.00 g	大豆			
三温糖	1.60 g				
【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・砕片)	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No178】					
[はんぺんのすまし汁]					
A はんぺんおわん種(紅)	20.00 g	大豆・やまいも			
玉葱	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
葉ねぎ	3.00 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	0.30 g				
料理酒	2.00 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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 29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	●	[飲用乳停止]	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[せんざんき]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.10 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
おろししょうが	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
A うすくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	8.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
【あえ物】					
[ほうれん草と白菜のごま和]					
ほうれんそう	20.00 g				
はくさい	25.00 g				
にんじん	7.00 g				
いりごま(白すり)	1.00 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】					
[いもたき]					
A 鶏肉(ﾓﾓ肉ﾀﾞｲｽ)1cmｶｯﾄIQF	15.00 g	鶏肉			
A サラダ油	1.00 g	大豆			
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
干し椎茸	0.40 g				
さといも(冷凍)s	25.00 g				
だいこん	10.00 g				
板こんにゃく	10.00 g				
A 白玉もち7g	21.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.70 g				
食塩	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
【果物・和No15】					
[みかん]				[りんごゼリー]	
みかん M	1.00 個	みかん	●	→アレルギー物質:りんご	

！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。		

#REF! #REF! #REF!

2026年 10月 30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	●	[飲用乳停止]	
【普通パン・和No43】					
[すこやかロール]					
A ロールパン	1.00 個	小麦			
【焼物】					
[ハロウィンハンバーグ]					
うす塩味カボチャ型HB 40g	1.00 個	鶏肉・豚肉・大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	8.00 g				
ｸｯｷﾝｸﾞﾜｲﾝ(赤)1.8L	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
本みりん	1.00 g				
【あえ物・中No66】					
[ひじきとチーズのマリネ]					
芽ひじき500g	1.20 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
ﾌﾟﾁﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(国産)IQF	25.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	5.00 g				
A 星型チーズ(赤)	6.00 g	乳	●	[ひじきのマリネ]	
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆		→チーズ投入前に取り分け	
穀物酢	3.00 g	小麦			
伯方の塩	0.40 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
三温糖	1.50 g				
【汁物・洋No12】					
[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				
ﾐｸﾛﾍﾟｰｽﾄ(かぼちゃ)500g	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				

！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。		