

#REF!		#REF!	#REF!		
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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳】					
A 牛乳	1.00 本	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				
【煮物】					
【麻婆夏野菜】					
A 豚ひき肉	30.00 g	豚肉			
おろししょうが/ おろしにんにく	0.20 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 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	2.50 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
料理酒	0.80 g				
三温糖	0.80 g				
丸鶏ガラスープ	0.80 g	鶏肉			
トウバンジャン	0.10 g				
かたくり粉	1.00 g				
【あえ物】					
【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)	7.00 g				
きゅうり	15.00 g				
もやし	15.00 g				
いりごま(白すり)/ごま(ねり)	1.20 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
穀物酢	1.00 g	小麦			
三温糖	1.00 g				
ごま油	0.50 g	ゴマ			
【汁物・中No25】					
【モロヘイヤスープ】					
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	15.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
モロヘイヤカット	8.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.50 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩/コショウ(純)200g	0.2/0.02 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。				

#REF!		#REF!	#REF!		
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】					
[メバルのレモン和え]					
A メバル小口切	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			
【あえ物】					
[わかめとツナの和え物]					
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	5.00 g				
にんじん	5.00 g				
もやし	25.00 g				
スーパースイートコーン	5.00 g				
いりごま(白すり)	2.00 g	ゴマ			
伯方の塩	0.10 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			
【汁物・和No20】					
[沢煮椀]					
A 豚モモ肉	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	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。				

#REF!		#REF!	#REF!		
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 豚モモ肉	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				
水	60.00 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 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			
【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・なす			
【果物・和No14】					
【ピオーネ】					
ぶどう	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。				

#REF!		#REF!	#REF!		
2026年 9月 7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				
【炒め物・和No31】					
【豚肉の生姜焼き】					
A 豚モモ肉	45.00 g	豚肉			
しょうが	0.30 g				
玉葱	30.00 g				
にら	5.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	5.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
料理酒	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
にんにく	0.10 g				
しょうが	0.30 g				
かたくり粉	0.30 g				
【炒め物・和No2】					
【ミルクおから】					
A おから	10.00 g	大豆			
にんじん	5.00 g				
玉葱	15.00 g				
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	8.00 g	鶏肉			
三温糖	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
インゲン500g	5.00 g				
A 牛乳	5.00 g	乳			
A クラスメイト500g	6.00 g	乳			
三温糖	0.80 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
【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()
(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 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				
【焼物】					
[あじのオニオンソース焼き]					
A アジ切身(スキンレス)40g	1.00 個				
食塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
おろししょうが	0.20 g				
おろしにんにく	0.10 g				
玉葱	10.00 g				
A たまごを未使用マヨネーズタイプ	8.00 g	大豆			
【炒め物】					
[ポテトのバジル炒め]					
じゃがいも	40.00 g				
玉葱	20.00 g				
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
ナチュラルコンソメ	0.50 g				
伯方の塩	0.10 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
バジル(粉)	0.10 g				
【汁物・和No66】					
[ミネストローネ]					
A 無添加ポークウインナースライス	10.00 g	豚肉			
キャベツ	15.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
にんじん	10.00 g				
玉葱	15.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
トマトピューレ(食塩無添加1k	10.00 g				
A マカロニ	5.00 g	小麦			
ナチュラルコンソメ	1.00 g				
伯方の塩	0.30 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
(学)トマトケチャップ1kg	5.00 g				
料理酒	1.00 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。				

#REF!		#REF!	#REF!		
2026年 9月 9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				
【揚げ物】					
【油淋鶏】					
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				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	4.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
白ねぎ	3.00 g				
にんにく	0.20 g				
しょうが	0.20 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	2.00 g				
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
【あえ物・和No43】					
【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	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ノンオイルドレッシング(青じそ)300	5.00 g	大豆			
【汁物・中No93】					
【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	2.00 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()
(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 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				
【焼物】					
【赤魚のカレー醤油焼き】					
A 赤魚切身50g	1.00 個				
A 赤魚切身60g	0.00 個				
料理酒	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
A カレー粉(純)200g	0.20 g				
【煮物・和No108】					
【ひじきの炒め煮】					
芽ひじき500g	3.00 g				
にんじん	8.00 g				
焼き竹輪	8.00 g				
A 蒸し大豆500g	8.00 g	大豆			
インゲンホール(北海道)	6.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.30 g				
いりごま(白つぶ)	1.00 g	ゴマ			
【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()
(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 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	給食室対応	家庭からの連絡
【牛乳・和No1】						
【牛乳】						
A 牛乳		1.00 個	乳			
【丼物・カレー等】						
【タコライス(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】						
【タコライス(ミートソース)】						
A 豚ひき肉		30.00 g	豚肉			
おろしにんにく		0.30 g				
A コショウ(純)200g		0.02 g				
赤ワイン		1.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg		0.50 g	大豆			
玉葱		25.00 g				
青ピーマン		10.00 g				
トマト		20.00 g				
A ミックスビーンズ		15.00 g				
(学)トマトケチャップ1kg		10.00 g				
トマトピューレ(食塩無添加1k		5.00 g				
ナチュラルコンソメ		1.00 g				
A カレー粉(純)200g		0.20 g				
三温糖		1.00 g				
A ウスターソース1.8L		1.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ			
伯方の塩		0.10 g				
【あえ物】						
【タコライス(チーズサラダ)】						
キャベツ		30.00 g				
にんじん		5.00 g				
こまつな		15.00 g				
A 角切チーズ8mm		5.00 g	乳			
伯方の塩		0.20 g				
【汁物・中No123】						
【もずくと梅のみそ汁】						
A 木綿豆腐		15.00 g	大豆			
美ら海育ちもずく		10.00 g				
玉葱		20.00 g				
にんじん		5.00 g				
葉ねぎ		3.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)		3.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)		6.00 g	大豆			
A 梅肉ペースト紀州		2.00 g				
【果物・和No21】						
【沖縄パイン(スライス)】						
A ベビーパイン(2枚入り)		1.00 袋				
！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。					

		#REF!		#REF!	#REF!	
2026年 9月 14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			
【変わり飯】						
[ピピン丼]						
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 国産牛肉(モモスライス)		50.00 g	牛肉			
しょうが		0.50 g				
にんにく		0.50 g				
A 大豆サラダ油1.35kg		1.00 g	大豆			
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			
本みりん		1.50 g				
三温糖		1.50 g				
A コチジャン(大豆含む)		0.05 g	大豆			
ほうれんそう		15.00 g				
キャベツ		15.00 g				
もやし		15.00 g				
にんじん		8.00 g				
A こいくちしょうゆ		2.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩		0.15 g				
A ゴマ油(調合)1.65kg		1.00 g	ゴマ			
いりごま(白すり)		2.50 g	ゴマ			
【汁物】						
[大根とチンゲンサイのスープ]						
だいこん		20.00 g				
玉葱		20.00 g				
にんじん		7.00 g				
えのきたけ		7.00 g				
チンゲンツアイ		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			

#REF!		#REF!	#REF!		
2026年 9月 15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】					
【鶏肉と南瓜のごまがらめ】					
A 鶏肉(モモ肉ﾀﾞｲｽ)2cmｶｯﾄIＱF	35.00 g	鶏肉			
伯方の塩	0.10 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
料理酒	0.80 g				
かたくり粉	5.00 g				
西洋かぼちゃ	25.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
本みりん	1.00 g				
水	6.00 g				
いりごま(白つぶ)	1.50 g	ゴマ			
【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No12】					
【かきたま汁】					
A たまご	25.00 g	卵			
玉葱	15.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
葉ねぎ	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				
かたくり粉	0.50 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	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 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】					
【いわしの蒲焼き】					
開きイワシ(腹須取り)	1.00 個				
おろししょうが	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
かたくり粉	4.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
砂糖(三温)1kg	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
水	7.00 g				
本みりん	2.00 g				
いりごま(白すり)	1.50 g	ゴマ			
【あえ物】					
【小松菜のおかか和え】					
こまつな	15.00 g				
こまつな(冷凍)	11.00 g				
キャベツ	25.00 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			
【汁物・和No69】					
【なめこのみそ汁】					
A 国産冷凍なめこ	10.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
玉葱	15.00 g				
A 油揚げ	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。				

#REF!		#REF!	#REF!		
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】					
【豚肉となすのみそ炒め】					
A 豚モモ肉	40.00 g	豚肉			
料理酒	0.50 g				
しょうが	1.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
なす	30.00 g	なす			
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			
本みりん	3.00 g				
三温糖	1.50 g				
料理酒	1.00 g				
A ごま油	0.50 g	ゴマ			
いりごま(白すり)	2.00 g	ゴマ			
【あえ物・和No120】					
【昆布和え】					
キャベツ	30.00 g				
こまつな	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
塩昆布	1.00 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物・和No9】					
【豆腐のすまし汁】					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
えのきたけ	8.00 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	0.50 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。				

#REF!		#REF!	#REF!		
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				
【焼物】					
【マスの柚香焼き】					
A ！マス切身50g	1.00 個	鮭			
A ！マス切身60g	0.00 個	鮭			
料理酒	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
ゆず果汁 600mL	3.00 g	ゆず			
【煮物】					
【炒り鶏】					
A 鶏肉(モモ肉ダース)2cmカットIQF	20.00 g	鶏肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
にんじん	5.00 g				
ごぼう	10.00 g				
レンコン水煮(乱切)	10.00 g				
板こんにゃく	10.00 g				
A さつまあげ(玉ねぎ)40g	7.00 g				
インゲン500g	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
料理酒	0.50 g				
三温糖	1.20 g				
本みりん	1.00 g				
水	15.00 g				
【汁物】					
【ごまみそしる】					
玉葱	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
こまつな	8.00 g				
A すりごま(白)	2.00 g	ゴマ			
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 9月 24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			
[麦ごはん]					
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				
[チンジャオロース]					
A 国産牛肉(モモスライス)	30.00 g	牛肉			
にんにく/しょうが	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
白ねぎ	8.00 g				
青ピーマン	15.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	15.00 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	10.00 g				
にんじん	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.50 g				
料理酒	1.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.30 g	鶏肉			
かたくり粉	1.00 g				
[切干大根のナムル]					
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				
[ラーメン汁しょうゆ味]					
A 学給ラーメン(国産小麦)	25.00 g	小麦			
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
伯方の塩 /コショウ(純)200g	0.2/0.02 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
玉葱	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
もやし	8.00 g				
チンゲンツァイ	20.00 g				
丸鶏ガラスープ	2.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 g				
A ごま油	0.80 g	ゴマ			
！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 9月 28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 本	乳			
【変わり飯】					
【秋の香ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	65.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
さつまいも	25.00 g				
干し椎茸	0.50 g				
にんじん	7.00 g				
A 油揚げ	4.00 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	1.70 g	小麦・大豆			
本みりん	1.70 g				
料理酒	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.26 g				
【揚げ物】					
【蓮根とひき肉のはさみ揚げ】					
A れんこん挽肉合わせ揚げ50	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【あえ物】					
【ほうれん草とささみの和物】					
ほうれんそう	10.00 g				
ほうれんそう(冷凍)	11.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A チキンささみ水煮	10.00 g	鶏肉			
いりごま(白すり)	0.80 g	ゴマ			
穀物酢	3.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	1.00 g				
【汁物・和No19】					
【なすのみそ汁】					
なす	15.00 g	なす			
玉葱	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
えのきたけ	7.00 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 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・中No40】					
【ヤンニョムチキン】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
料理酒	2.50 g				
伯方の塩	0.10 g				
こしょう混合	0.02 g				
玉葱	5.00 g				
かたくり粉	8.00 g				
揚げ油	5.00 g	大豆			
オリーブ油	3.00 g				
トマトケチャップ	6.00 g				
A コチジャン(大豆含む)	1.00 g	大豆			
いりごま(白つぶ)	0.80 g	ゴマ			
【あえ物・洋No115】					
【こんにゃくサラダ】					
A サラダ用こんにゃく	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
いりごま(白すり)	2.00 g	ゴマ			
伯方の塩	0.10 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			
ごま油	0.50 g	ゴマ			
【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				
カットわかめ	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()
(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 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No115】					
【焼きししゃも】					
子持シシヤモL	2.00 個				
【あえ物・中No92】					
【ほうれん草のおかか和え】					
キャベツ	20.00 g				
ほうれんそう	5.00 g				
ほうれんそう(冷凍)	11.00 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	2.50 g	小麦・大豆			
【煮物・和No104】					
【炒り豆腐】					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)1cmカットIQF	10.00 g	鶏肉			
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
ササガキゴボウIQF	10.00 g				
にんじん	8.00 g				
キャベツ	20.00 g				
玉葱	15.00 g				
じゃがいも	20.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.80 g				
グリーンピース(冷凍)	5.00 g				
A 木綿豆腐	40.00 g	大豆			
A たまご	10.00 g	卵			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	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。				