

2026年 4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・和No1】					
【牛乳】					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【米飯】					
【わかめごはん】					
水稻穀粒(精白米)	96.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
A わかめごはんの素(減塩)	2.40 g				
【焼物】					
【鶏の照り焼き】					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
おろししょうが	0.24 g				
合成清酒	2.16 g				
A こいくちしょうゆ	4.20 g	小麦・大豆			
本みりん	2.16 g				
【あえ物・和No139】					
【おかか和え】					
ほうれんそう	30.00 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
三温糖	0.36 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	1.20 g				
【汁物】					
【桜麩のすまし汁】					
A 天然色素桜麩スライス500g	12.00 g	小麦			
A 木綿豆腐	18.00 g	大豆			
水菜	9.60 g				
玉葱	24.00 g				
えのきたけ	8.40 g				
かつお加工品(かつお節)	3.60 g				
こんぶ	1.20 g				
A うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.36 g				
料理酒	1.20 g				
【菓子・寄物】					
【お祝いクレープ】					
A お祝いクレープ	1.00 個	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 4月 13日 月曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 4月 14日 火曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 4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・和No1】					
【牛乳】					
A 牛乳	1.00 個	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No13】					
【(中)ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
【揚げ物・中No9】					
【揚げぎょうざ】					
A SLジャンボギョーザ28g	3.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A 大豆白絞油16.5kg	3.00 g	大豆			
【あえ物・洋No148】					
【春雨サラダ】					
A 国産はるさめ(3～5cmカット)	6.00 g				
キャベツ	24.00 g				
きゅうり	9.60 g				
もやし	12.00 g				
にんじん	6.00 g				
三温糖	2.40 g				
伯方の塩	0.24 g				
穀物酢	4.80 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
ごま油	0.60 g	ゴマ			
【煮物・中No1】					
【マーボー豆腐(汁量)】					
A 木綿豆腐	90.00 g	大豆			
A 国産合挽きミンチ	18.00 g	牛肉・豚肉			
玉葱	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
ねぎ	12.00 g				
にんにく	0.84 g				
しょうが	0.84 g				
干し椎茸(スライス)	0.72 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	7.20 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
トウバンジャン	0.24 g				
三温糖	2.70 g				
丸鶏ガラスープ	1.44 g	鶏肉			
料理酒	1.80 g				
かたくり粉	2.70 g				
A ゴマ油(調合)1.65kg	0.96 g	ゴマ			
グリーンピース	6.00 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 4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・和No1】					
【牛乳】					
A 牛乳	1.00 個	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No13】					
【(中)ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
【煮物・和No107】					
【鯖の味噌煮】					
A サバ切身60g	1.00 個	サバ			
三温糖	4.80 g				
料理酒	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	6.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	4.32 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
しょうが	2.40 g				
水	12.00 g				
【あえ物・和No18】					
【納豆和え】					
ほうれん草(カット)BQF	30.00 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	8.40 g				
A 国産ひきわり納豆	9.60 g	大豆			
A 花かつお(糸けずり) 100g	1.20 g				
A もみのり	0.60 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
三温糖	0.60 g				
【汁物・和No20】					
【沢煮焼】					
A 豚こま切れ	18.00 g	豚肉			
もやし	21.60 g				
にんじん	9.60 g				
えのきたけ	9.60 g				
ごぼう	12.00 g				
葉ねぎ	3.60 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.60 g				
A うすくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.48 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()

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 4月 17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	●	飲用乳停止	
【丼物・カレー等・和No9】					
【三隅っ子カレー】					
水稻穀粒(精白米)	90.00 g				
おおむぎ(押麦)	6.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
A サラダ油	9.60 g	大豆			
A 小麦粉	9.60 g	小麦			
A カレー粉(純)200g	1.80 g				
A 豚こま切れ	48.00 g	豚肉			
おろしにんにく	0.60 g				
おろししょうが	0.60 g				
A サラダ油	1.20 g	大豆			
玉葱	54.00 g				
にんじん	18.00 g				
じゃがいも	48.00 g				
A 地養鶏ブイヨン	12.00 g	鶏肉			
イタリア畑あらくつぶしたトマト	9.60 g				
トマトケチャップ	2.40 g				
コンソメ	2.40 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
ウスターソース	2.40 g				
A りんご	2.40 g	リンゴ			
柿ペースト	6.00 g				
はちみつ	1.44 g				
伯方の塩	0.36 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 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	9.60 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・碎片)	0.96 g				
らくらく昆布	0.60 g				
食酢(醸造酢) 1. 8L	3.00 g	小麦・大豆			
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 コショウ(純)200g	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	0.96 g	小麦・大豆			
【果物】					
【バナナ 1/3cut】					
A バナナ	1.00 個	バナナ			
！ 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 4月 20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	●	飲用乳停止	
【米飯・和No13】					
【(中)ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
【揚げ物・中No56】					
【揚げ出し豆腐 和風あん】					
A 国産揚出豆腐 40g	2.00 個	小麦・大豆			
A 大豆白絞油16.5kg	4.80 g	大豆			
キヌサヤ500g	4.20 g				
干し椎茸	0.36 g				
三温糖	0.60 g				
A こいくちしょうゆ	2.04 g	小麦・大豆			
本みりん	2.40 g				
和風だし(協和だし)500g	0.24 g				
水	6.00 g				
かたくり粉	0.96 g				
【あえ物・中No96】					
【ごぼうのツナマヨ和え】					
ごぼう(千切)	30.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
本みりん	0.60 g				
きゅうり	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	12.00 g				
いりごま(白すり)	0.96 g	ゴマ			
A L&Mノンエッグハーフ1kg	7.00 g	大豆			
伯方の塩	0.24 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
【煮物・和No6】					
【肉じゃが】					
A 豚こま切れ	36.00 g	豚肉			
じゃがいも	72.00 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	24.00 g				
グリーンピース(冷凍)	6.00 g				
三温糖	2.40 g				
A こいくちしょうゆ	7.20 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.60 g				
水	24.00 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 4月 21日 火曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 4月 22日 水曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 4月 23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	●	飲用乳停止	
【米飯・和No13】					
【(中)ご飯】					
水稲穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
【揚げ物】					
【赤魚のバジル揚げ】					
A 赤魚切身60g	1.00 個				
食塩	0.12 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.20 g				
バジルペースト250g	1.20 g				
バジル(粉)	0.12 g				
かたくり粉	4.80 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
【炒め物・洋No22】					
【洋風きんぴら】					
ササガキゴボウIQF	24.00 g				
A ベーコン	6.00 g	豚肉			
にんじん	12.00 g				
スーパースイートコーン	8.40 g				
青ピーマン	8.40 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.60 g	大豆			
コンソメ	0.36 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
三温糖	0.96 g				
いりごま(白つぶ)	1.20 g	ゴマ			
【汁物】					
【具だくさんコンソメスープ】					
A チキンウィンナー10mmスライス	18.00 g	鶏肉			
キャベツ	24.00 g				
玉葱	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
エリンギ	12.00 g				
ぶなしめじ	9.60 g				
こまつな	18.00 g				
コンソメ	0.96 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
食塩	0.36 g				
こしょう混合	0.04 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 4月 24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	●	飲用乳停止	
【普通パン・和No43】					
【すこやかロール】					
A ロールパン	2.00 個	小麦			
【焼物】					
【手作りハンバーグ】					
A 豪州産牛肉(ミンチ)IQF	18.00 g	牛肉			
A 豚ひき肉	18.00 g	豚肉			
伯方の塩	0.10 g				
おろしにんにく	0.10 g				
おろししょうが	0.10 g				
A 木綿豆腐	24.00 g	大豆			
玉葱	19.20 g				
A パン粉 2kg	6.72 g	小麦			
A 豆乳	2.88 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	8.40 g				
A ウスターソース(大豆、リンゴ)	3.60 g				
三温糖	0.96 g				
【あえ物・洋No112】					
【春色サラダ】					
キャベツ	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
スナックえんどう	18.00 g				
スイートコーンパウチハック	6.00 g				
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	12.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.60 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	2.52 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.40 g	小麦			
三温糖	0.84 g				
【汁物】					
【グリーンポタージュ】					
A 小麦粉	5.40 g	小麦			
A サラダ油	5.40 g	大豆			
A ベーコン	9.60 g	豚肉			
A サラダ油	1.20 g	大豆			
玉葱	36.00 g				
にんじん	18.00 g				
じゃがいも	30.00 g				
グリーンピースペースト	26.40 g				
伯方の塩	0.90 g				
こしょう混合	0.02 g				
A 豆乳	54.00 g	大豆			
白ワイン	1.20 g				
グリーンピース	6.00 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 4月 27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	●	飲用乳停止	
【米飯・和No13】					
【(中)ご飯】					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
【炒め物】					
【豚肉とスナックエンドウの炒め物】					
A 豚こま切れ	48.00 g	豚肉			
スナックえんどう	30.00 g				
玉葱	18.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	6.00 g				
おろししょうが	0.36 g				
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.60 g	大豆			
三温糖	2.40 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
かたくり粉	0.60 g				
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
【あえ物・洋No183】					
【水菜のサラダ】					
ライトツナ水煮フレーク	6.00 g				
水菜	9.60 g				
キャベツ	27.60 g				
きゅうり	14.40 g				
にんじん	6.00 g				
A ごま油	0.36 g	ゴマ			
穀物酢	3.60 g	小麦			
三温糖	1.56 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
いりごま(白すり)	2.40 g	ゴマ			
【汁物・洋No51】					
【わかめスープ】					
玉葱	30.00 g				
にんじん	12.00 g				
えのきたけ	9.60 g				
もやし	18.00 g				
カットわかめ	0.96 g				
丸鶏ガラスープ	0.96 g	鶏肉			
伯方の塩	0.36 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 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()
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 4月 28日 火曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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 4月 30日 木曜日

[illegible]

！ 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。		
<u>！ 配膳前 ！</u>	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。		