

## 2026年 5月 1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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【変わり飯・和No3】</b>					
<b>【豆ごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	85.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
ビタミン強化米60g	0.25 g				
グリーンピース	12.00 g				
伯方の塩	0.00 g				
料理酒	2.40 g				
<b>【焼物・和No147】</b>					
<b>【さわらのあまみそ焼き】</b>					
A サワラ切身60g	1.00 個				
料理酒	2.40 g				
伯方の塩	0.14 g				
A 大和米味噌(白)1kg	4.80 g	大豆			
本みりん	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【レモン風味和え】</b>					
ブチブロッコリー(セレクト)	30.00 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
A チキンささみ水煮	6.00 g	鶏肉			
広島県産レモン果汁500mL	1.92 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
三温糖	0.36 g				
<b>【汁物・中No113】</b>					
<b>【筍とわかめのすまし汁】</b>					
焼き竹輪	14.40 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
えのきたけ	12.00 g				
乾燥わかめ(華)200g	0.48 g				
A うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
食塩	0.48 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.60 g				
<b>【菓子・寄物・和No34】</b>					
<b>【かしわもち】</b>					
A 柏もち(葉なし)40g	1.00 個	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 !					
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( )
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。				
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 7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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【肉団子の照り焼きソース】</b>					
A ポーク&チキンミートボールS	66.00 g	小麦・鶏肉・豚肉			
A 大豆白絞油16.5kg	3.60 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
三温糖	2.40 g				
本みりん	0.00 g				
水	4.44 g				
かたくり粉	0.60 g				
いりごま(白つぶ)	1.20 g	ゴマ			
<b>【あえ物・洋No148】</b>					
<b>【春雨サラダ】</b>					
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			
<b>【汁物・中No96】</b>					
<b>【ベーコンとごぼうのみそスープ】</b>					
A ベーコン	9.60 g	豚肉			
ササガキゴボウIQF	14.40 g				
玉葱	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
えのきたけ	9.60 g				
チンゲンツァイ	12.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.84 g	鶏肉			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	8.40 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(      )

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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 8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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【焼物・和No82】</b>					
<b>【鯖の塩焼き】</b>					
A 氷温造り塩さば切身 50g	1.00 個	サバ			
<b>【あえ物・中No92】</b>					
<b>【ほうれん草のおかか和え】</b>					
もやし	24.00 g				
ほうれんそう	30.00 g				
にんじん	9.60 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
<b>【汁物・和No145】</b>					
<b>【じゃがいものみそ汁】</b>					
じゃがいも	36.00 g				
玉葱	24.00 g				
A 高野豆腐(細切)	6.00 g	大豆			
にんじん	9.60 g				
葉ねぎ	3.60 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.20 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	4.20 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(      )

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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 11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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【煮物】</b>					
<b>【春の炊き合わせ】</b>					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF	36.00 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
干し椎茸	0.96 g				
にんじん	14.40 g				
レンコン水煮(乱切)	18.00 g				
たけのこ水煮	24.00 g				
板こんにゃく	9.60 g				
スナックえんどう	9.60 g				
和風だし(協和だし)500g	0.24 g				
三温糖	1.80 g				
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
本みりん	1.44 g				
水	18.00 g				
<b>【あえ物・和No10】</b>					
<b>【土佐酢和え】</b>					
宮崎県産千切大根 1kg	3.60 g				
もやし	26.40 g				
ほうれんそう	18.00 g				
焼き竹輪	9.60 g				
穀物酢	2.04 g				
三温糖	2.04 g				
食塩	0.12 g				
A こいくちしょうゆ	0.96 g	小麦・大豆			
A 花かつお本節削り碎片100g	0.84 g				
<b>【汁物・中No115】</b>					
<b>【具だくさんすいとんみそ汁】</b>					
A すいとん(平型)8g(乳抜き)	28.80 g	小麦			
じゃがいも	24.00 g				
玉葱	18.00 g				
キャベツ	18.00 g				
グリーンアスパラ(カット)	9.60 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.20 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.60 g	大豆			
<b>！ 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 ！</b>			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。				
<b>！ 配膳前 ！</b>	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 5月 12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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【揚げ物・和No48】</b>					
<b>【カレーのから揚げ】</b>					
生干カレー60g	1.00 個				
かたくり粉	7.20 g				
揚げ油	6.00 g	大豆			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【小松菜のごま和え】</b>					
こまつな	36.00 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	8.40 g				
いりごま(白つぶ)	1.20 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	2.64 g	小麦・大豆			
三温糖	0.60 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【新じゃがと鶏肉のみそ汁】</b>					
A 鶏肉(ムネ肉スライス)500g	12.00 g	鶏肉			
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	12.00 g				
玉葱	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
カットわかめ	0.60 g				
じゃがいも	30.00 g				
キノサヤ500g	8.40 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.20 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.60 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(      )

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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 13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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【普通パン・和No40】</b>					
<b>【コッペパン】</b>					
A コッペパン(市販品)	1.00 個	小麦			
<b>【焼物・和No26】</b>					
<b>【タンドリーチキン】</b>					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.24 g				
A コショウ(純)200g	0.04 g				
おろしにんにく	0.60 g				
A ヨーグルト(全脂無糖)	12.00 g	乳			
(学)トマトケチャップ1kg	8.40 g				
A カレー粉(純)200g	0.48 g				
A JAS特級ウスターソースAF1.8L	1.80 g				
<b>【あえ物・洋No83】</b>					
<b>【ひじきサラダ】</b>					
芽ひじき500g	2.16 g				
キャベツ	28.80 g				
きゅうり	14.40 g				
にんじん	11.52 g				
ライトツナ水煮フレーク	9.60 g				
穀物酢	4.32 g	小麦			
A 大豆油	2.16 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	2.16 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.29 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【たまねぎポタージュ】</b>					
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				
ソテー・ド・オニオン スライス	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				
水	72.00 g				
グリーンピース	6.00 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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 14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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稲穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【煮物】</b>					
<b>【赤魚のピリ辛煮】</b>					
A 赤魚切身60g	1.00 個				
料理酒	1.80 g				
本みりん	5.40 g				
三温糖	3.60 g				
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.60 g	大豆			
トウバンジャン	0.10 g				
にんにく	0.84 g				
いりごま(白すり)	0.96 g	ゴマ			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【ゆで野菜のごま油和え】</b>					
キャベツ	30.00 g				
きゅうり	12.00 g				
にんじん	8.40 g				
伯方の塩	0.24 g				
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
<b>【汁物・中No21】</b>					
<b>【ワンタンスープ】</b>					
A ワンタン 500g	25.20 g	小麦・大豆・豚肉			
玉葱	18.00 g				
にんじん	9.60 g				
チンゲンツァイ	18.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.60 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
食塩	0.36 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.20 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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 15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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【焼物】</b>					
<b>【豚肉の黒糖醤油揚げ】</b>					
A 豚モモ 1.5cm角	66.00 g	豚肉			
料理酒	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
A 砂糖(黒糖)	1.20 g				
はちみつ(国産品)	1.20 g				
おろしにんにく	0.60 g				
料理酒	1.20 g				
かたくり粉	3.60 g				
A 薄力粉	3.60 g	小麦			
揚げ油	6.00 g	大豆			
<b>【炒め物】</b>					
<b>【にんじんしりしり】</b>					
にんじん	30.00 g				
もやし	15.60 g				
ライトツナ水煮フレーク	9.60 g				
ごま油	1.44 g	ゴマ			
インゲン500g	9.60 g				
和風だし(協和だし)500g	0.24 g				
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(白すり)	1.20 g	ゴマ			
<b>【汁物・和No98】</b>					
<b>【もずく汁】</b>					
美ら海育ちもずく	18.00 g				
だいこん	18.00 g				
玉葱	24.00 g				
えのきたけ	9.60 g				
こまつな	9.60 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.60 g				
A うすくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.24 g				
<b>【菓子・寄物】</b>					
<b>【ひんやりパン】</b>					
A ベビーパン(2枚入り)	1.00 袋				

! 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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 18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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【チャプチェ】</b>					
A 豚こま切れ	54.00 g	豚肉			
おろしにんにく	0.60 g				
おろししょうが	0.60 g				
料理酒	1.44 g				
A 大豆油	1.20 g	大豆			
カットはるさめ	4.80 g				
A たけのこ水煮(千切)	9.60 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	9.60 g				
にら	12.00 g				
三温糖	1.44 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
いりごま(白つぶ)	1.80 g	ゴマ			
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
<b>【わかめとツナのサラダ】</b>					
カットわかめ	0.96 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.40 g				
きゅうり	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
もやし	30.00 g				
伯方の塩	0.24 g				
三温糖	0.84 g				
穀物酢	3.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
<b>【中華風コーンスープ】</b>					
玉葱	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
えのきたけ	12.00 g				
スイートコーン缶詰(クリーム)	36.00 g				
スーパースイートコーン	12.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.60 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	1.20 g	小麦・大豆			
かたくり粉	1.80 g				
葉ねぎ	3.60 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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 19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>					
<b>[牛乳]</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>[(中)ご飯]</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>[ちくわのキャロット衣揚げ]</b>					
A 出雲のちくわ1/2カット約12.5	3.00 個				
マイクロペースト(人参)500g	6.00 g				
いりごま(黒つぶ)	0.96 g	ゴマ			
伯方の塩	0.36 g				
A 薄力粉	6.00 g	小麦			
揚げ油	6.00 g	大豆			
<b>【あえ物・和No18】</b>					
<b>[納豆和え]</b>					
ほうれんそう	27.60 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	12.00 g				
A 納豆(ひきわり)	9.60 g	大豆			
A 花かつお(本節削り・碎片)	0.96 g				
A もみのり	0.48 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
<b>【汁物・和No20】</b>					
<b>[沢煮椀]</b>					
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				
水菜	7.20 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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 20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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【焼物・和No44】</b>					
<b>【照り焼きチキン】</b>					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
三温糖	1.20 g				
おろしにんにく	0.60 g				
おろししょうが	0.60 g				
A こいくちしょうゆ	4.80 g	小麦・大豆			
料理酒	1.80 g				
<b>【あえ物・和No76】</b>					
<b>【ごぼうサラダ】</b>					
ササガキゴボウIQF	21.60 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
本みりん	0.60 g				
ブチブロッコリー(セレクト)	27.60 g				
にんじん	9.60 g				
ライトツナ水煮フレーク	0.00 g				
A クッキングアーモンド(ダイス)500g	2.40 g	アーモンド			
A L&Mノンエッグハーフ1kg	7.20 g	大豆			
三温糖	0.60 g				
<b>【汁物・洋No40】</b>					
<b>【ポトフ】</b>					
A チキンカクテルウイナーズスキンレス	25.20 g	鶏肉			
だいこん	24.00 g				
じゃがいも	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
玉葱	18.00 g				
ぶなしめじ	6.00 g				
アスパラガス	8.40 g				
A コショウ(純)200g	0.01 g				
伯方の塩	0.24 g				
コンソメ	0.96 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.20 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(      )

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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 21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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【丼物・カレー等・和No9】</b>					
<b>【三隅っ子カレー】</b>					
水稲穀粒(精白米)	93.00 g				
おおむぎ(押麦)	7.00 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 地養鶏パイオン	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			
<b>【揚げ物・洋No121】</b>					
<b>【きびなごのから揚げ】</b>					
A きびなご唐揚げ(ねぎ入)	42.00 g	小麦・大豆			
A 大豆日絞油16.5kg	3.60 g	大豆			
<b>【あえ物・和No175】</b>					
<b>【福神漬け和え】</b>					
キャベツ	42.00 g				
きゅうり	18.00 g				
にんじん	9.60 g				
A こいくちしょうゆ	0.84 g	小麦・大豆			
A 国産原料福神漬	9.60 g	小麦・大豆			
<b>【果物】</b>					
<b>【美生柑】</b>					
美生柑 1/6cut	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( )
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。				
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 22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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稲穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【揚げ物】</b>					
<b>【焼きサバのねぎソースかけ】</b>					
A サバ切身60g	1.00 個	サバ			
伯方の塩	0.24 g				
料理酒	2.40 g				
葉ねぎ	2.40 g				
おろししょうが	0.36 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.40 g	小麦			
三温糖	0.60 g				
<b>【あえ物・中No79】</b>					
<b>【のり和え】</b>					
ほうれんそう	24.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	6.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.64 g	小麦・大豆			
A もみのり	1.20 g				
<b>【汁物・中No116】</b>					
<b>【山菜みそ汁】</b>					
A 豚ひき肉	14.40 g	豚肉			
料理酒	1.20 g				
A 大豆油	0.60 g	大豆			
干しいたけ3mmスライス	0.60 g				
国産山菜ミックス水煮	18.00 g				
玉葱	26.40 g				
にんじん	12.00 g				
ほうれんそう	12.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.20 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.60 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( )

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。		
<b>！ 配膳前 ！</b>	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 5月 25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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【揚げ物・和No95】</b>					
<b>【あじの香味フライ】</b>					
A アジの香味フライ 60g	1.00 個	小麦・ゴマ			
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
<b>【あえ物】</b>					
<b>【黒こしょうポテトサラダ】</b>					
じゃがいも	48.00 g				
にんじん	9.60 g				
プチブロッコリー(セレクト)	12.00 g				
キャベツ	14.40 g				
A ベーコン	6.00 g	豚肉			
A サラダ油	1.00 g	大豆			
A たまごを未使用マヨネースタイプ	9.60 g	大豆			
伯方の塩	0.24 g				
黒こしょう	0.01 g				
<b>【汁物・洋No134】</b>					
<b>【ABCスープ】</b>					
A 無添加ポークウインナースライス	18.00 g	豚肉			
A 蒸し大豆500g	8.40 g	大豆			
玉葱	24.00 g				
にんじん	12.00 g				
A マカロニ(アルファベット)500g	6.00 g	小麦			
レタス	12.00 g				
コンソメ	0.72 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.48 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	1.80 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(      )

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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 26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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【変わり飯・和No26】</b>					
<b>【たけのこごはん】</b>					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	30.00 g				
にんじん	8.40 g				
A 油揚げ(切り)	4.80 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.60 g				
料理酒	2.40 g				
<b>【蒸し物・和No12】</b>					
<b>【ねぎ入り厚焼き卵】</b>					
A 厚焼卵ねぎ入真空62.5g×8	1.00 個	小麦・卵・大豆	●	[根菜入りつくね 50g] →大豆・鶏肉・豚肉	
<b>【あえ物・中No80】</b>					
<b>【もやしと竹輪の和え物】</b>					
もやし	30.00 g				
こまつな	18.00 g				
焼き竹輪	9.60 g				
にんじん	6.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
三温糖	0.60 g				
いりごま(黒つぶ)	0.60 g	ゴマ			
<b>【汁物】</b>					
<b>【キャベツとしめじのみそ汁】</b>					
キャベツ	24.00 g				
玉葱	24.00 g				
ぶなしめじ	9.60 g				
A 生揚げ	18.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.60 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.20 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.60 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( )

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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 27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>					
<b>[牛乳]</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>[(中)ご飯]</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【炒め物・和No31】</b>					
<b>[豚肉の生姜焼き]</b>					
A 豚こま切れ	48.00 g	豚肉			
しょうが	0.36 g				
玉葱	36.00 g				
にら	6.00 g				
国産カラーピーマン(黄)	6.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
料理酒	1.20 g				
三温糖	0.60 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
おろしにんにく	0.12 g				
しょうが	0.36 g				
かたくり粉	0.36 g				
<b>【あえ物・和No6】</b>					
<b>[梅昆布和え]</b>					
プチブロッコリー(国産)IQF	36.00 g				
キャベツ	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
塩昆布	0.60 g	小麦・大豆			
うめこ(三島食品)	0.60 g				
<b>【汁物・和No153】</b>					
<b>[かぼちゃのみそ汁]</b>					
西洋かぼちゃ	36.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.60 g	大豆			
にんじん	12.00 g				
玉葱	24.00 g				
葉ねぎ	3.60 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.80 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.60 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(      )

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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 28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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【揚げ物・和No46】</b>					
<b>【かつおの揚げ煮】</b>					
A カツオ角切(スキンレス)	60.00 g				
おろし生しょうが 1kg	0.60 g				
料理酒	1.20 g				
かたくり粉	4.80 g				
揚げ油	6.00 g	大豆			
玉葱	12.00 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	9.60 g				
グリーンアスパラカット)セレクト中南米	9.60 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.60 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
三温糖	2.16 g				
本みりん	2.40 g				
<b>【あえ物】</b>					
<b>【わかめとキャベツの酢の物】</b>					
カットわかめ	0.96 g				
キャベツ	30.00 g				
ブチブロッコリー(セレクト)	24.00 g				
スーパースイートコーン	9.60 g				
いりごま(白すり)	0.72 g	ゴマ			
三温糖	1.20 g				
穀物酢	3.60 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
<b>【煮物・和No6】</b>					
<b>【肉じゃが】</b>					
A 豚こま切れ	36.00 g	豚肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
じゃがいも	72.00 g				
玉葱	36.00 g				
にんじん	18.00 g				
グリーンピース	9.60 g				
突きこんにゃく	18.00 g				
三温糖	2.40 g				
本みりん	2.40 g				
A こいくちしょうゆ	7.20 g	小麦・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。		
<b>! 配膳前 !</b>	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 5月 29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>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 個	乳			
<b>【米飯・和No13】</b>					
<b>【(中)ご飯】</b>					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
<b>【炒め物・中No34】</b>					
<b>【マーボー厚揚げ】</b>					
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	36.00 g	大豆			
A 豚ひき肉	36.00 g	豚肉			
にんにく	0.24 g				
しょうが	0.36 g				
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
青ピーマン	12.00 g				
トウバンジャン	0.24 g				
丸鶏ガラスープ	0.48 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
料理酒	2.40 g				
三温糖	0.96 g				
澱粉	0.72 g				
A ごま油	0.60 g				
		ゴマ			
<b>【あえ物・中No93】</b>					
<b>【青菜と糸かまぼこのナムル】</b>					
こまつな	27.60 g				
キャベツ	21.60 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	6.00 g				
A スケール糸かまぼこ(ほぐし)	12.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.16 g	小麦・大豆			
A ごま油	1.44 g	ゴマ			
穀物酢	1.20 g	小麦			
<b>【汁物・洋No51】</b>					
<b>【わかめスープ】</b>					
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				
乾燥わかめ(華)200g	0.96 g	鶏肉			
丸鶏ガラスープ	0.96 g				
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。				