

2026年 6月 1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				
【炒め物・中No46】					
[豚肉とアスパラの味噌炒め]					
A 豚モモ	60.00 g	豚肉			
玉葱	24.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	6.00 g				
アスパラガス	18.00 g				
おろししょうが	0.36 g				
A サラダ油	0.96 g	大豆			
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				
【あえ物・和No34】					
[ゆかり和え]					
キャベツ	30.00 g				
だいこん	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
ゆかり	0.72 g				
【汁物】					
[わかめと豆腐のすまし汁]					
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
玉葱	24.00 g				
えのきたけ	12.00 g				
カットわかめ	0.48 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A うすくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
百方の塩	0.60 g				
水	180.00 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。		

2026年 6月 2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】					
[鶏肉と高野豆腐のチリソース]					
A 高野豆腐(サイコロ)	4.80 g	大豆			
かたくり粉	3.60 g				
A 鶏肉(モモ肉タイス)2cmカットIQF	48.00 g	鶏肉			
料理酒	1.20 g				
食塩	0.24 g				
かたくり粉	4.80 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
おろしにんにく	0.12 g				
おろししょうが	0.24 g				
トマトケチャップ	12.00 g				
三温糖	2.40 g				
料理酒	1.20 g				
トウバンジャン	0.12 g				
A サラダ油	0.60 g	大豆			
【あえ物・中No42】					
[もやしの中華和え]					
こまつな	24.00 g				
もやし	30.00 g				
にんじん	9.60 g				
伯方の塩	0.24 g				
三温糖	1.32 g				
穀物酢	3.96 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.04 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.72 g	ゴマ			
【汁物・中No79】					
[五目野菜スープ]					
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	19.20 g	大豆			
玉葱	18.00 g				
にんじん	12.00 g				
きくらげスライス	0.60 g				
チンゲンツァイ	18.00 g				
丸鶏ガラスープ	1.20 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.24 g				
A コンヨー(純)200g	0.01 g				
水	132.00 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。				

2026年 6月 3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				
【焼物】					
[鱈の梅おかかソース]					
A サワラ切身60g	1.00 個				
伯方の塩	0.36 g				
料理酒	1.20 g				
ねり梅	2.40 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
穀物酢	1.80 g	小麦			
水	2.40 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	0.60 g				
【あえ物】					
[キャベツとインゲンのごま和え]					
キャベツ	36.00 g				
インゲン500g	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
スーパースイートコーン	9.60 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
いりごま(白すり)	2.40 g	ゴマ			
三温糖	0.24 g				
【汁物・和No200】					
[油揚げともやしのみそ汁]					
もやし	30.00 g				
玉葱	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
干し椎茸(スライス)	0.48 g				
A 油揚げ(切り)	4.80 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	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()
(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。		

2026年 6月 5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			
【変わり飯・和No2】					
[黒豆ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	78.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	6.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
いり大豆(黒大豆)	9.60 g	大豆			
伯方の塩	0.84 g				
料理酒	2.40 g				
【焼物・和No115】					
[焼きししやも]					
子持シシヤモ2L	2.00 個				
【炒め物・和No7】					
[きんぴらごぼう]					
ササガキゴボウIQF	30.00 g				
にんじん	9.60 g				
突きこんにやく	12.00 g				
インゲン500g	6.00 g				
焼き竹輪	6.00 g				
A サラダ油	0.60 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	1.20 g				
三温糖	1.44 g				
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
いりごま(白つぶ)	1.20 g	ゴマ			
【汁物・和No10】					
[キャベツのみそ汁]					
キャベツ	36.00 g				
ぶなしめじ	9.60 g				
にんじん	9.60 g				
玉葱	18.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.60 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	4.20 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。		

2026年 6月 8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・中No51】					
[とんころのお抹茶フライ]					
A ニギス抹茶フライ約37g	1.00 個	小麦・大豆			
揚げ油	4.80 g	大豆			
【煮物・和No20】					
[五目豆]					
焼き竹輪	9.60 g				
A 蒸し大豆500g	18.00 g	大豆			
ごぼう	12.00 g				
にんじん	12.00 g				
板こんにゃく	18.00 g				
インゲン500g	6.00 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.20 g				
和風だし(協和だし)500g	0.60 g				
A サラダ油	0.84 g	大豆			
【汁物】					
[かみかみみそ汁]					
A 鶏肉(モモ肉ダース)2cmカットIQF	22.00 g	鶏肉			
切干しだいこん	4.80 g				
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	18.00 g				
にんじん	7.20 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。		

2026年 6月 9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				
【焼物・洋No85】					
[サイコロステーキ]					
A 豚モモ 1.5cm角	66.00 g	豚肉			
伯方の塩	0.24 g				
こしょう混合	0.02 g				
赤ワイン	2.40 g				
玉葱	24.00 g				
おろしにんにく	0.24 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
トマトケチャップ	9.60 g				
三温糖	1.20 g				
赤ワイン	2.40 g				
A サラダ油	1.20 g	大豆			
かたくり粉	0.60 g				
【あえ物・和No43】					
[海藻サラダ]					
A 海藻サラダGS100g	1.20 g				
プチブロッコリー(国産)IQF	24.00 g				
キャベツ	12.00 g				
にんじん	6.00 g				
スーパースイートコーン	12.00 g				
A ノンオイルドレッシング(青じそ)300	6.00 g	大豆			
【汁物・洋No118】					
[エリンギとレタスのスープ]					
玉葱	24.00 g				
にんじん	12.00 g				
えのきたけ	9.60 g				
レタス	18.00 g				
エリンギ	12.00 g				
コンソメ	1.80 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.36 g				
こしょう混合	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。		

2026年 6月 10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】					
[メバルのレモン和え]					
A メバル小口切	60.00 g				
A 馬鈴しょ澱粉1kg	7.20 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
三温糖	2.40 g				
A こいくちしょうゆ	2.76 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
広島県産レモン果汁500mL	1.80 g				
【あえ物・中No95】					
[切り干し大根のごま酢あえ]					
宮崎県産千切大根 1kg	6.00 g				
キャベツ	21.60 g				
こまつな	12.00 g				
にんじん	6.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.40 g				
穀物酢	2.40 g	小麦			
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
【汁物・和No20】					
[沢煮椀]					
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	8.40 g				
かつおだし	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。		

2026年 6月 11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				
【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】					
[回鍋肉]					
A 豚こま切れ	54.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.60 g				
おろしにんにく	0.36 g				
A サラダ油	1.20 g	大豆			
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	12.00 g				
キャベツ	36.00 g				
国産カラーピーマン(赤)	12.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g	大豆			
テンメンジャン	3.60 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
本みりん／料理酒	1.20 g				
かたくり粉	0.60 g				
三温糖	0.60 g				
トウバンジャン	0.24 g				
【あえ物】					
[白滝ともやしの中華サラダ]					
A 糸こんにゃく(白)	24.00 g				
にんじん	8.40 g				
きゅうり	10.80 g				
もやし	30.00 g				
穀物酢	3.60 g	小麦			
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
いりごま(黒つぶ)	1.20 g	ゴマ			
【汁物】					
[肉団子と野菜のジンジャースープ]					
A 鶏肉団子(モモ肉・玉葱・青葱)	18.00 g	大豆・鶏肉			
レンコン水煮(いちょう切)	14.40 g				
玉葱	24.00 g				
チンゲンツァイ	12.00 g				
にんじん	6.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.48 g				
おろししょうが	0.60 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.24 g				
丸鶏ガラスープ	1.20 g	鶏肉			
※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。				

2026年 6月 12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			
【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				
【焼物・洋No34】					
[鶏肉のマーマレード焼き]					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.12 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
A オレンジマーマレード	6.00 g	オレンジ			
白ワイン	3.60 g				
【あえ物・洋No22】					
[のりサラダ]					
ブチブロッコリー(国産)IQF	24.00 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
焼き竹輪	7.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
穀物酢	1.80 g	小麦			
ごま油	0.60 g	ゴマ			
A もみのり	0.96 g				
【汁物・和No33】					
[洋風豆乳みそ汁]					
A ベーコン	12.00 g	豚肉			
オリーブ油	1.20 g				
グリーンアスパラ(ホール)中南米	9.60 g				
玉葱	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
じゃがいも	36.00 g				
A 豆乳	24.00 g	大豆			
コンソメ	0.96 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A 大和米味噌(白)1kg	7.20 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。		

2026年 6月 15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】					
[いわし香味フライ]					
A いわし香味フライ 60g	1.00 個	小麦・ごま			
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
【あえ物】					
[ほうれん草と大豆のサラダ]					
ほうれん草	18.00 g				
キャベツ	32.40 g				
にんじん	6.00 g				
A 蒸し大豆500g	12.00 g	大豆			
穀物酢	3.00 g	小麦			
A サラダ油	1.80 g	大豆			
伯方の塩	0.36 g				
こしょう混合	0.02 g				
三温糖	0.60 g				
【汁物・洋No5】					
[トマトとアスパラのスープ]					
トマト	24.00 g				
A ベーコン	12.00 g	豚肉			
玉葱	24.00 g				
にんじん	12.00 g				
アスパラガス	6.00 g				
伯方の塩	0.24 g				
こしょう混合	0.02 g				
コンソメ	0.84 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A こいくちしょうゆ	0.96 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。		

2026年 6月 16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			
【変わり飯・和No31】					
[あなごめし]					
水稲穀粒(精白米)	84.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
三温糖	2.40 g				
料理酒	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	4.80 g	小麦・大豆			
本みりん	4.80 g				
あなご(蒸し)	42.00 g	小麦・大豆・ゼラチン			
【蒸し物】					
[厚焼き卵]					
A 厚焼卵(真空)62.5g×8カット	1.00 個	小麦・たまご・大豆			
【あえ物・中No99】					
[小松菜のごま和え]					
こまつな	36.00 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	8.40 g				
ごま(ねり)	1.20 g	ゴマ			
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No109】					
[あご丸汁]					
A あご丸(あらめ入り)6~8g	30.00 g				
玉葱	30.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.36 g				
にんじん	9.60 g				
葉ねぎ	3.60 g				
かつおだし	3.60 g				
A うすくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.36 g				
だし昆布	1.00 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。		

2026年 6月 17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				
【焼物・和No143】					
[鯖の塩こうじ焼き]					
サバ切身60g	1.00 個	サバ			
塩糀	9.60 g				
料理酒	1.44 g				
【あえ物・和No139】					
[おかか和え]					
ほうれんそう	18.00 g				
キャベツ	36.00 g				
にんじん	6.00 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			
【汁物・和No145】					
[じゃがいものみそ汁]					
じゃがいも	42.00 g				
玉葱	24.00 g				
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。		

2026年 6月 18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			
[(中)ご飯]					
水稲穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
[豚肉とたけのこの中華炒め]					
A 豚こま切れ	54.00 g	豚肉			
しょうが／にんにく	0.36 g				
料理酒	1.20 g				
A サラダ油	1.20 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	12.00 g	大豆			
玉葱	12.00 g				
チンゲンツアイ	9.60 g				
きくらげスライス	0.48 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	6.00 g				
伯方の塩	0.24 g				
三温糖	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
丸鶏ガラスープ	0.60 g	鶏肉			
ごま油	0.60 g	ゴマ			
かたくり粉	0.60 g				
[水菜のサラダ]					
ライトツナ水煮フレーク	6.00 g				
水菜	12.00 g				
キャベツ	24.00 g				
きゅうり	14.40 g				
にんじん	6.00 g				
穀物酢	0.36 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)／ごま油	2.40 g	ゴマ			
[菰と卵のスープ]					
にら	12.00 g				
もやし	24.00 g				
にんじん	12.00 g				
えのきたけ	9.60 g				
A たまご	18.00 g	たまご			
丸鶏ガラスープ	1.20 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.36 g				
こしょう混合	0.02 g				
かたくり粉	1.80 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。		

2026年 6月 19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			
【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				
【焼物】					
[あじの塩焼き]					
真あじ(丸)	1.00 個				
【あえ物】					
[ごまマヨ和え]					
キャベツ	36.00 g				
にんじん	6.00 g				
きゅうり	12.00 g				
A チキンささみ水煮	6.00 g	鶏肉			
いりごま(白すり)	2.40 g	ごま			
A L&Mノンエッグハーブ1kg	6.00 g	大豆			
三温糖	0.96 g				
穀物酢	1.44 g	小麦			
A うすくちしょうゆ	1.44 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.36 g	ごま			
【汁物・和No30】					
[豚汁]					
A 豚こま切れ	24.00 g	豚肉			
じゃがいも	30.00 g				
にんじん	9.60 g				
A 木綿豆腐	18.00 g	大豆			
玉葱	18.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.72 g				
こまつな	6.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 大和米味噌(白)1kg	4.20 g	大豆			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.20 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。		

2026年 6月 22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・中No59】					
[ちくわのカレー揚げ]					
A 出雲のちくわ1/2カット約12.5	3.00 個				
A カレー粉(純)200g	0.36 g				
伯方の塩	0.36 g				
A 薄力粉	6.00 g	小麦			
揚げ油	6.00 g	大豆			
【あえ物・中No103】					
[のりびたし]					
ほうれんそう	18.00 g				
キャベツ	36.00 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				
【煮物・和No42】					
[じゃが芋のうま煮]					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF	18.00 g	鶏肉			
A サラダ油	0.96 g	大豆			
じゃがいも	84.00 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	24.00 g				
突きこんにゃく	24.00 g				
A 冷凍ミミ絹厚揚	24.00 g	大豆			
インゲン500g	9.60 g				
三温糖	2.40 g				
A こいくちしょうゆ	6.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
料理酒	1.20 g				
伯方の塩	0.24 g				
和風だし(協和だし)500g	0.96 g				
水	48.00 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。		

2026年 6月 23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				
【焼物】					
[鶏肉の香味ソースがけ]					
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	0.02 g				
にんにく	0.36 g				
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			
本みりん	2.40 g				
三温糖	1.20 g				
A ごま油	0.60 g	ごま			
【あえ物・和No48】					
[大根サラダ]					
だいこん	36.00 g				
こまつな	30.00 g				
にんじん	6.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.60 g				
A 花かつお本節削り碎片100g	0.96 g				
A ナンオイルドレッシング(青じそ)1L	4.80 g	大豆			
【汁物・和No63】					
[もずくスープ]					
A 木綿豆腐	24.00 g	大豆			
美ら海育ちもずく	12.00 g				
玉葱	30.00 g				
にんじん	12.00 g				
伯方の塩	0.36 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
丸鶏ガラスープ	0.48 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.36 g				
料理酒	0.60 g				
かたくり粉	1.80 g				
水	144.00 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。				

2026年 6月 24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・和No147】					
[あじの五色揚げ]					
A 近海アジ小口切	48.00 g				
おろししょうが	0.36 g				
料理酒	0.36 g				
かたくり粉	6.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	4.80 g	大豆			
玉葱	12.00 g				
A むき枝豆 北海道 ホクレン	6.00 g	大豆			
とうもろこし(冷凍)	6.00 g				
赤ピーマン	6.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
(学)トマトケチャップ 1kg	9.60 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.72 g				
料理酒	1.20 g				
【あえ物】					
[塩こんぶ和え]					
キャベツ	30.00 g				
もやし	18.00 g				
きゅうり	24.00 g				
塩昆布	0.24 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	0.24 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
[緑黄色みそ汁]					
西洋かぼちゃ	24.00 g				
こまつな	24.00 g				
にんじん	7.20 g				
A 生揚げ	18.00 g	大豆			
国産オクラスライス	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	4.20 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。		

2026年 6月 25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				
【焼物】					
【しそと豆腐のつくね】					
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	42.00 g	鶏肉			
A 木綿豆腐	36.00 g	大豆			
芽ひじき500g	0.60 g				
おろししょうが	0.36 g				
にんじん	18.00 g				
しそ葉	0.36 g				
白ねぎ	10.80 g				
伯方の塩	0.36 g				
こしょう混合	0.04 g				
かたくり粉	3.60 g				
料理酒	1.20 g				
三温糖	4.20 g				
A こいくちしょうゆ	4.20 g	小麦・大豆			
かたくり粉	1.20 g				
【あえ物・中No96】					
【こぼうのソナマヨ和え】					
ササガキゴボウIQF	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				
A ノンエッグマヨネーズ	8.40 g	大豆			
伯方の塩	0.24 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
【汁物・和No19】					
【なすのみそ汁】					
なす	30.00 g				
玉葱	30.00 g				
えのきたけ	9.60 g				
A 油揚げ	4.80 g	大豆			
カットわかめ	0.48 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。		

2026年 6月 26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			
【普通パン・和No40】					
[コッペパン]					
A 南の大地のコッペパン 90g	1.00 個	小麦			
【揚げ物・洋No159】					
[しいらのセサミフライ]					
シイラ切身(スキんレス)50	1.00 個				
伯方の塩	0.60 g				
こしょう混合	0.05 g				
A 小麦粉	4.80 g	小麦			
いりごま(黒つぶ)	3.60 g	ゴマ			
A パン粉	3.60 g	小麦			
揚げ油	4.80 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	12.00 g				
にんじん	30.00 g				
きゅうり	21.60 g				
玉葱	13.20 g				
A サラダ油	0.54 g	大豆			
穀物酢	2.16 g	小麦			
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	0.76 g	小麦・大豆			
三温糖	0.54 g				
【汁物・洋No12】					
[かぼちゃのポタージュ]					
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				
西洋かぼちゃ	30.00 g				
マイクロペースト(かぼちゃ)500g	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				
※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。				

2026年 6月 29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				
【炒め物・和No65】					
[厚揚げとキャベツの炒め物]					
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	42.00 g	大豆			
A 豚ひき肉	30.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.60 g				
おろしにんにく	0.60 g				
料理酒	0.60 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.60 g	大豆			
玉葱	18.00 g				
キャベツ	24.00 g				
インゲン500g	12.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
三温糖	1.20 g				
丸鶏ガラスープ	0.60 g	鶏肉			
かたくり粉	0.24 g				
【もやしのカレー風味サラダ】					
もやし	30.00 g				
きゅうり	18.00 g				
にんじん	8.40 g				
A ボンレスハム	6.00 g	豚肉			
穀物酢	3.00 g	小麦			
A ごま油	1.20 g	ごま			
伯方の塩	0.36 g				
三温糖	0.36 g				
こしょう混合／カレー粉	0.02 g				
いりごま(白すり)	0.84 g	ごま			
【汁物・中No100】					
[ちくわのすまし汁]					
焼き竹輪	14.40 g				
だいこん	30.00 g				
にんじん	6.00 g				
えのきたけ	12.00 g				
こまつな	12.00 g				
A うすくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
食塩	0.24 g				
かつおだし／だし昆布	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()
(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。				

2026年 6月 30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No2】					
[麦ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	90.00 g				
おおむぎ(米粒麦)	6.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
【揚げ物・和No3】					
[飛魚のかば焼き]					
A とびうお小口切り1kg澱粉付き	66.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
砂糖(三温)1kg	1.44 g				
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
水	8.40 g				
本みりん	2.40 g				
いりごま(白すり)	1.20 g	ゴマ			
【あえ物・中No102】					
[春雨ときゅうりの酢の物]					
A 国産はるさめ(3~5cmカット)	5.40 g				
にんじん	8.40 g				
きゅうり	18.00 g				
カットわかめ	0.84 g				
穀物酢	4.20 g	小麦			
三温糖	1.44 g				
伯方の塩	0.24 g				
A こいくちしょうゆ	0.72 g	小麦・大豆			
【汁物・和No8】					
[麩のみそ汁]					
A おつゆ麩	2.40 g	小麦			
玉葱	18.00 g				
にんじん	12.00 g				
えのきたけ	12.00 g				
キャベツ	18.00 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	4.20 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	4.20 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。		