

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			
【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・和No148】					
【パワーチキン】					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
おろしにんにく	0.24 g				
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
料理酒	2.40 g				
はちみつ	2.40 g				
【あえ物】					
【夏野菜とささみの和え物】					
A チキンささみ水煮	9.60 g	鶏肉			
A むきえだまめ500g	9.60 g	大豆			
きゅうり	24.00 g				
キャベツ	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
A ノンオイルレッシング(青じそ)1L	8.40 g	大豆			
【汁物】					
【トマト入りふわたまみそ汁】					
西洋かぼちゃ	24.00 g				
玉葱	24.00 g				
国産オクラスライス	12.00 g				
トマト	18.00 g				
えのきたけ	6.00 g				
A たまご	18.00 g	卵			
葉ねぎ	3.60 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 大和米味噌(白)1kg	8.40 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。				

000					
2026年 7月 2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			
【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】					
【しいらのトマトソース】					
A シイラ切身(スキンレス)40	1.00 個				
A シイラ切身(スキンレス)60	0.00 個				
伯方の塩	0.48 g				
こしょう混合	0.04 g				
料理酒	1.20 g				
A 薄力小麦粉1kg	3.60 g	小麦			
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
にんにく	0.36 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.36 g	大豆			
玉葱	9.60 g				
ズッキーニ	9.60 g				
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	1.08 g				
A コンソメ500g	0.16 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.07 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
三温糖	0.42 g				
白ワイン	1.80 g				
【あえ物】					
【モロヘイヤとオクラの和え物】					
モロヘイヤカット	9.60 g				
キャベツ	12.00 g				
きゅうり	24.00 g				
国産オクラスライス	9.60 g				
ゆかり	0.48 g				
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	10.80 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【いもちみそ汁】					
A ひとくちいもち(プレーン)	28.80 g	小麦			
にんじん	12.00 g				
玉葱	24.00 g				
えのきたけ	9.60 g				
葉ねぎ	3.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.60 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.60 g	大豆			
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 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。				

000					
2026年 7月 3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			
【丼物・カレー等】					
【鶏そぼろごはん】					
水稻穀粒(精白米)	90.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
おおむぎ(押麦)	6.00 g				
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	30.00 g	鶏肉			
ごぼう	24.00 g				
にんじん	12.00 g				
A いりたまご(真空)	30.00 g	卵			
インゲンホール(北海道)	9.60 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
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	1.20 g				
和風だし(協和だし)500g	0.36 g				
料理酒	0.60 g				
【あえ物】					
【おかかとチーズの和え物】					
ほうれんそう	13.00 g				
A ほうれん草(カット)IQF500	29.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	9.60 g				
A 角切チーズ8mm	7.20 g	乳			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
A 花かつお(糸けずり) 100g	1.20 g				
【汁物・中No119】					
【なすと油揚げのみそ汁】					
なす	36.00 g				
玉葱	24.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.60 g	大豆			
にんじん	9.60 g				
A 小松菜(カット)IQF	11.00 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	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					
(1)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()
(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。				

000					
2026年 7月 6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			
【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】					
【豚肉とピーマンの生姜炒め】					
A 豚こま切れ	54.00 g	豚肉			
しょうが	0.36 g				
伯方の塩	0.24 g				
こしょう混合	0.02 g				
A サラダ油	1.20 g	大豆			
玉葱	18.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	9.60 g				
青ピーマン	9.60 g				
料理酒	2.40 g				
三温糖	0.96 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	2.40 g				
しょうが	0.60 g				
かたくり粉	0.60 g				
【あえ物・中No53】					
【コリコリきゅうり】					
きゅうり	60.00 g				
A ごま油	0.84 g	ゴマ			
伯方の塩	0.48 g				
A こいくちしょうゆ	1.32 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.40 g	小麦			
【汁物・和No153】					
【かぼちゃのみそ汁】					
西洋かぼちゃ	42.00 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。				

000					
2026年 7月 7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			
【変わり飯・和No6】					
【枝豆ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	90.00 g				
A むき枝豆 北海道 ホレン	18.00 g	大豆			
伯方の塩	0.60 g				
【揚げ物・和No95】					
【あじの香味フライ】					
A アジの香味フライ 60g	1.00 個	小麦・ゴマ			
揚げ油	4.80 g	大豆			
【あえ物】					
【五色の短冊和え】					
緑豆はるさめ(ゆで)	3.60 g				
きゅうり	24.00 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	8.40 g				
A やさしい海の細かまぼこ黄	8.40 g				
穀物酢	4.80 g	小麦			
三温糖	2.40 g				
伯方の塩	0.24 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
ごま油	0.60 g	ゴマ			
いりごま(黒つぶ)	0.80 g	ゴマ			
【汁物】					
【七夕そうめん汁】					
A そうめん・ひやむぎ(ゆで)	10.80 g	小麦			
オクラ	7.20 g				
干し椎茸(スライス)	4.80 g				
A やさしい海星型スライスなると	6.00 g				
にんじん	8.40 g				
玉葱	18.00 g				
A ★花かつお(亀バラ) 500g	3.60 g				
昆布(だし用)	1.20 g				
伯方の塩	0.48 g				
A うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.20 g				
【菓子・寄物・和No27】					
【七夕ゼリー】					
七夕デザート(マスカットゼリー)	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()
(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。				

[illegible]

000					
2026年 7月 9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			
【丼物・カレー等】					
[三隅っ子夏野菜カレー]					
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	24.00 g				
青ピーマン	9.60 g				
なす	24.00 g				
西洋かぼちゃ	36.00 g				
A 地養鶏ブイヨン	12.00 g	鶏肉			
トマト	12.00 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			
【揚げ物・洋No158】					
[枝豆とコーンのフリッター]					
A 枝豆とコーンのフリッター(人参入)	48.00 g	小麦・大豆			
揚げ油	6.00 g	大豆			
【あえ物・洋No140】					
[ひじきとツナのサラダ]					
芽ひじき500g	0.84 g				
きゅうり	24.00 g				
キャベツ	18.00 g				
にんじん	10.08 g				
ライトツナ水煮フレーク	12.00 g				
スーパースイートコーン	7.20 g				
三温糖	1.30 g				
穀物酢	3.31 g	小麦			
こしょう混合	0.02 g				
伯方の塩	0.58 g				
A サラダ油	0.72 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。				

000					
2026年 7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】					
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No113】					
【鯖のピリ辛焼き】					
A サバ切身60g	1.00 個	サバ			
にんにく	0.70 g				
しょうが	0.70 g				
料理酒	1.20 g				
三温糖	0.60 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
トウバンジャン	0.18 g				
【あえ物・中No81】					
【切干大根の塩昆布ナムル】					
宮崎県産千切大根 1kg	3.60 g				
キャベツ	18.00 g				
プチブロッコリー(国産)IQF	24.00 g				
にんじん	7.20 g				
塩昆布	1.20 g	小麦・大豆			
A 花かつお(本節削り・碎片)	1.20 g				
穀物酢	3.60 g	小麦			
A ごま油	1.20 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
三温糖	0.96 g				
【汁物・中No24】					
【厚揚げともやしのスープ】					
A 生揚げ	18.00 g	大豆			
玉葱	24.00 g				
もやし	18.00 g				
にんじん	9.60 g				
チンゲンツァイ	12.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.96 g	鶏肉			
伯方の塩	0.12 g				
A コショウ(純)200g	0.04 g				
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					
(1)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()
(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。				

[illegible]

000					
2026年 7月 14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			
【普通パン・和No36】					
【食パン】					
A 食パン(市販品)	2.00 個	小麦・乳			
【揚げ物・和No86】					
【かぼちゃひき肉フライ】					
A 国産カボチャ挽肉フライ40g	1.00 個	小麦・大豆・豚肉・リンゴ			
揚げ油	4.80 g	大豆			
【あえ物・和No76】					
【ごぼうサラダ】					
ササガキゴボウIQF	24.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
キャベツ	18.00 g				
きゅうり	12.00 g				
にんじん	6.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	9.60 g				
A L&Mノンエッグハーフ1kg	6.00 g	大豆			
三温糖	0.96 g				
穀物酢	1.44 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.44 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.36 g	ゴマ			
いりごま(白すり)	3.60 g	ゴマ			
【その他・洋No5】					
【フルーツポンチ】					
A 冷凍ダイスゼリー(サイダー味)	36.00 g				
A ミックスフルーツ冷凍	36.00 g	桃・リンゴ			
A 冷凍メルト白玉	28.80 g				
A バナナ	24.00 g	バナナ			
上白糖	14.40 g				
水	72.00 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。				

000					
2026年 7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】					
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・洋No156】					
【鰹のごまケチャップソースがらめ】					
かつお 角切り	60.00 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			
料理酒	1.44 g				
かたくり粉	6.00 g				
揚げ油	4.80 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	7.20 g				
A ウスターソース(大豆、リンゴ)	1.20 g				
三温糖	1.80 g				
穀物酢	1.20 g	小麦			
いりごま(白すり)	1.20 g	ゴマ			
水	2.40 g				
グリーンピース	3.60 g				
【あえ物・洋No19】					
【キャロットラペ】					
にんじん	14.40 g				
甘夏みかん缶詰(ライト身割れ)	18.00 g				
きゅうり	12.00 g				
スーパースイートコーン	12.00 g				
穀物酢	4.20 g	小麦			
オリーブ油	1.20 g				
三温糖	0.60 g				
伯方の塩	0.36 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物・洋No134】					
【ABCスープ】					
A ベーコン	8.40 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。				

000					
2026年 7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】					
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】					
【鶏肉のしそみそ焼き】					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.24 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.20 g				
A 大和米味噌(白)1kg	4.80 g	大豆			
しそ葉	0.60 g				
みりん風調味料	2.40 g				
三温糖	1.20 g				
【あえ物】					
【ごまじゃこあえ】					
こまつな	24.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	3.60 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.60 g				
いりごま(白すり)	1.20 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.80 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)	26.40 g	大豆・山芋			
玉葱	24.00 g				
にんじん	8.40 g				
干し椎茸(スライス)	0.48 g				
葉ねぎ	3.60 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.60 g				
昆布(だし用)	1.20 g				
A うすくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.36 g				
料理酒	2.40 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。				

000					
2026年 7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】					
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】					
【あじのマヨカレー焼き】					
A アジ切身(スキンレス)60g	1.00 個				
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
白ワイン	1.20 g				
おろしにんにく	0.24 g				
三温糖	0.84 g				
本みりん	1.80 g				
A カレー粉(純)200g	0.24 g				
A L&Mノンエッグハーフ1kg	7.20 g	大豆			
【あえ物・和No18】					
【納豆和え】					
ほうれんそう	30.00 g				
もやし	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			
【汁物・和No180】					
【夏野菜とキムチのごまみそ汁】					
A 豚こま切れ	18.00 g	豚肉			
じゃがいも	24.00 g				
ズッキーニ	12.00 g				
玉葱	14.40 g				
トマト	9.60 g				
A 油揚げ(切り)	3.60 g	大豆			
A 白菜キムチ	9.60 g	小麦・サバ・大豆・リンゴ			
いりごま(白すり)	2.40 g	ゴマ			
A 煮干いわし(片口いわし)	3.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.60 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.60 g	大豆			
本みりん	1.20 g				
料理酒	1.20 g				
A ごま油	1.20 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()
(2)当日まで	教職員へ対応内容について周知した。				
(3)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。				
(4)※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。				
(5)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。				
(6)配膳後	再度、詳細献立表で対応内容について確認した。				
(7)給食後	健康状態について確認した。				