

[illegible]

#REF!		#REF!	#REF!		
2026年 8月 27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】					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
【炒め物・中No43】					
【豚キムチ】					
A 豚こま切れ	60.00 g	豚肉			
おろしにんにく	0.36 g				
おろししょうが	0.36 g				
三温糖	1.56 g				
料理酒	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
玉葱	24.00 g				
もやし	12.00 g				
にんじん	9.60 g				
A 白菜キムチ	12.00 g	小麦・サバ・大豆・リンゴ			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
いりごま(白つぶ)	1.20 g	ゴマ			
【あえ物・中No93】					
【青菜とささみのナムル】					
こまつな	12.00 g				
こまつな(冷凍)	15.00 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 チキンささみ水煮	12.00 g	鶏肉			
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			
【汁物・中No75】					
【厚揚げの五目スープ】					
A 生揚げ	24.00 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
にんじん	12.00 g				
A 国産はるさめ(3～5cmカット)	3.60 g				
にら	6.00 g				
伯方の塩	0.36 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 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			
！ 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 8月 28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】					
【しいらの磯辺揚げ】					
A シイラ切身(スキンレス)60	1.00 個				
伯方の塩	0.24 g				
料理酒	1.20 g				
A 薄力小麦粉1kg	7.20 g	小麦			
A 青のり粉100g	0.60 g				
水	4.20 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
【あえ物】					
【ひじきのさっぱり和え】					
芽ひじき500g	0.84 g				
A ライツナ水煮フレーク	9.60 g				
キャベツ	24.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
A ノンオイルドレッシング(青じそ)1L	4.80 g	大豆			
【汁物・和No111】					
【夏野菜のみそ汁】					
西洋かぼちゃ	36.00 g				
玉葱	18.00 g				
なす	18.00 g	なす			
トマト	12.00 g				
A 油揚げ	2.40 g	大豆			
国産オクラスライス	6.00 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。				

[illegible]

#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			
[(中)ご飯]					
水稻穀粒(精白米)	100.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
[麻婆夏野菜]					
A 豚ひき肉	36.00 g	豚肉			
おろししょうが	0.24 g				
おろしにんにく	0.24 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
A 冷凍ミニ絹厚揚げ	19.20 g	大豆			
玉葱	12.00 g				
なす	12.00 g	なす			
青ピーマン	6.00 g				
A むきえだまめ500g	6.00 g	大豆			
トマト	9.60 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
料理酒	0.96 g				
三温糖	0.96 g				
丸鶏ガラスープ	0.96 g	鶏肉			
トウバンジャン	0.12 g				
かたくり粉	1.20 g				
[バンバンジーサラダ]					
A チキンささみ水煮	18.00 g	鶏肉			
国産カラーピーマン(ミックス)	8.40 g				
きゅうり	18.00 g				
もやし	18.00 g				
いりごま(白すり)	1.44 g	ゴマ			
ごま(ねり)	1.44 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
穀物酢	1.20 g	小麦			
三温糖	1.20 g				
ごま油	0.60 g	ゴマ			
[モロヘイヤスープ]					
A スクール糸かまぼこ(ほぐし)	18.00 g				
玉葱	24.00 g				
えのきたけ	9.60 g				
にんじん	12.00 g				
スーパースイートコーン	7.20 g				
モロヘイヤカット	9.60 g				
丸鶏ガラスープ	0.60 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 コショウ(純)200g	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	レモン			
【あえ物】					
【わかめとツナの和え物】					
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	6.00 g				
にんじん	6.00 g				
もやし	30.00 g				
スーパースイートコーン	6.00 g				
いりごま(白すり)	2.40 g	ゴマ			
伯方の塩	0.12 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			
【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。				

#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)	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				
水	72.00 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・和No175】					
【福神漬け和え】					
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・なす			
【果物・和No14】					
【ピオーネ】					
ぶどう	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()
(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 本	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・和No31】					
[豚肉の生姜焼き]					
A 豚こま切れ	54.00 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(ミックス)	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			
にんにく	0.12 g				
しょうが	0.36 g				
かたくり粉	0.36 g				
[ミルクおから]					
A おから	12.00 g	大豆			
にんじん	6.00 g				
玉葱	18.00 g				
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	9.60 g	鶏肉			
三温糖	0.24 g				
A こいくちしょうゆ	0.60 g	小麦・大豆			
インゲン500g	6.00 g				
A 牛乳	6.00 g	乳			
A クラスメイト500g	7.20 g	乳			
三温糖	0.96 g				
A こいくちしょうゆ	0.72 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
【汁物・中No123】					
[もずくと梅のみそ汁]					
A 木綿豆腐	18.00 g	大豆			
美ら海育ちもずく	12.00 g				
玉葱	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
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	7.20 g	大豆			
A 梅肉ペースト紀州	2.40 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 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】					
【ホキフライ】					
A ホキフライ160g	1.00 個	小麦・大豆			
揚げ物	4.80 g	大豆			
【炒め物】					
【ポテトのバジル炒め】					
じゃがいも	48.00 g				
玉葱	24.00 g				
A ベーコン	9.60 g	豚肉			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
コンソメ	0.60 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.12 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
バジル(粉)	0.12 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	12.00 g	豚肉			
キャベツ	18.00 g				
えのきたけ	9.60 g				
にんじん	12.00 g				
玉葱	18.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
トマトピューレ(食塩無添加1k	12.00 g				
A マカロニ	6.00 g	小麦			
コンソメ	1.20 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.36 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
(学)トマトケチャップ1kg	6.00 g				
料理酒	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。				

#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】					
【油淋鶏】					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.24 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
料理酒	1.20 g				
かたくり粉	4.80 g				
揚げ油	4.80 g	大豆			
白ねぎ	3.60 g				
にんにく	0.24 g				
しょうが	0.24 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	2.40 g				
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
【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	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
A ノオイルトレッシング(青じそ)300	6.00 g	大豆			
【汁物・中No93】					
【中華風コーンスープ】					
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	2.40 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()
(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】					
【赤魚のカレー醤油揚げ】					
A 赤魚切身50g	0.00 個				
A 赤魚切身60g	1.00 個				
料理酒	1.80 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
本みりん	1.44 g				
A カレー粉(純)200g	0.24 g				
かたくり粉	4.80 g				
揚げ油	4.80 g	大豆			
【煮物・和No108】					
【ひじきの炒め煮】					
芽ひじき500g	3.60 g				
にんじん	9.60 g				
焼き竹輪	9.60 g				
A 蒸し大豆500g	9.60 g	大豆			
インゲン500g	7.20 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
三温糖	2.40 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.20 g				
和風だし(協和だし)500g	0.36 g				
いりごま(白つぶ)	1.20 g	ゴマ			
【汁物・和No153】					
【かぼちゃのみそ汁】					
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()
(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 本	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				
【煮物・和No43】					
【肉信田煮】					
A 肉入りしのだ 50g	0.00 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
A 肉入りしのだ 60g	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
三温糖	1.80 g				
本みりん	1.80 g				
料理酒	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.36 g				
【あえ物】					
【水菜とじゃこの和え物】					
水菜	30.00 g				
キャベツ	18.00 g				
もやし	12.00 g				
にんじん	6.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	2.40 g				
いりごま(白つぶ)	0.96 g	ゴマ			
穀物酢	2.76 g	小麦			
食塩	0.24 g				
A うすくちしょうゆ	0.84 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
A 花かつお(糸けずり) 100g	1.20 g				
【汁物】					
【じゃが芋のみそ汁】					
じゃがいも	42.00 g				
玉葱	18.00 g				
だいこん	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
干し椎茸	0.48 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！					
(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。				

#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】					
[ピビンバ丼]					
水稻穀粒(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				
A 国産牛肉(モモスライス)	60.00 g	牛肉			
しょうが	0.60 g				
にんにく	0.60 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.80 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
本みりん	1.80 g				
三温糖	1.80 g				
A コチジャン(大豆含む)	0.06 g	大豆			
ほうれんそう	12.00 g				
ほうれんそう(冷凍)	8.00 g				
キャベツ	18.00 g				
もやし	18.00 g				
にんじん	9.60 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.18 g				
A ゴマ油(調合)1.65kg	1.20 g	ゴマ			
いりごま(白すり)	3.00 g	ゴマ			
【汁物】					
[大根とチンゲンサイのスープ]					
だいこん	24.00 g				
玉葱	24.00 g				
にんじん	8.40 g				
えのきたけ	8.40 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！				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 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 本	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】					
【鶏肉と南瓜のごまがらめ】					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF	42.00 g	鶏肉			
伯方の塩	0.12 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
料理酒	0.96 g				
かたくり粉	6.00 g				
西洋かぼちゃ	30.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	7.20 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
三温糖	0.60 g				
料理酒	1.20 g				
本みりん	1.20 g				
水	7.20 g				
いりごま(白つぶ)	1.80 g	ゴマ			
【納豆和え】					
ほうれんそう	9.00 g				
ほうれんそう(冷凍)	22.00 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			
【汁物・和No12】					
【かきたま汁】					
A たまご	30.00 g	卵			
玉葱	18.00 g				
えのきたけ	12.00 g				
にんじん	12.00 g				
葉ねぎ	3.60 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				
かたくり粉	0.60 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	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。				

#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】					
【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	0.36 g				
料理酒	1.20 g				
かたくり粉	4.80 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
砂糖(三温)1kg	2.40 g				
A こいくちしょうゆ	4.20 g	小麦・大豆			
水	8.40 g				
本みりん	2.40 g				
いりごま(白すり)	1.80 g	ゴマ			
【あえ物】					
【小松菜のおかか和え】					
こまつな	18.00 g				
こまつな(冷凍)	15.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 花かつお(鰹・細切)500g	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
【汁物・和No69】					
【なめこのみそ汁】					
A 国産冷凍なめこ	12.00 g				
じゃがいも	18.00 g				
玉葱	18.00 g				
A 油揚げ	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】					
【豚肉となすのみそ炒め】					
A 豚こま切れ	48.00 g	豚肉			
料理酒	0.60 g				
しょうが	1.20 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
なす	36.00 g	なす			
インゲンホール(北海道)	6.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	4.80 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
本みりん	3.60 g				
三温糖	1.80 g				
料理酒	1.20 g				
A ごま油	0.60 g	ゴマ			
いりごま(白すり)	2.40 g	ゴマ			
【あえ物・和No120】					
【昆布和え】					
キャベツ	36.00 g				
こまつな	9.00 g				
こまつな(冷凍)	9.00 g				
にんじん	6.00 g				
塩昆布	1.20 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
【汁物・和No9】					
【豆腐のすまし汁】					
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
玉葱	24.00 g				
にんじん	12.00 g				
えのきたけ	9.60 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	0.60 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。				

#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】					
【鮭フライ】					
鮭フライ60g	1.00 個	小麦・鮭・大豆			
揚げ油	5.00 g	大豆			
【煮物】					
【炒り鶏】					
A 鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF	24.00 g	鶏肉			
A 大豆白絞油16.5kg	1.20 g	大豆			
にんじん	6.00 g				
ごぼう	12.00 g				
レンコン水煮(乱切)	12.00 g				
板こんにゃく	12.00 g				
A さつまあげ(玉ねぎ)40g	8.40 g				
インゲン500g	6.00 g				
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
料理酒	0.60 g				
三温糖	1.44 g				
本みりん	1.20 g				
水	18.00 g				
【汁物】					
【ごまみそしる】					
玉葱	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 油揚げ	3.60 g	大豆			
A 木綿豆腐	24.00 g	大豆			
こまつな	9.60 g				
A すりごま(白)	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	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。				

#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 本	乳			
[麦ごはん]					
水稻穀粒(精白米)	90.00 g				
ビタミン強化米60g	0.24 g				
[チンジャオロース]					
A 国産牛肉(モモスライス)	36.00 g	牛肉			
にんにく/しょうが	0.60 g				
料理酒	1.20 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	1.20 g	大豆			
白ねぎ	9.60 g				
青ピーマン	18.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)	18.00 g				
たけのこ水煮(ハーフカット)中温	12.00 g				
にんじん	12.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
三温糖	1.80 g				
料理酒	1.20 g				
丸鶏ガラスープ	0.36 g	鶏肉			
かたくり粉	1.20 g				
[切干大根のナムル]					
宮崎県産千切大根 1kg	3.60 g				
キャベツ	18.00 g				
ブチブロッコリー(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				
[ラーメン汁しょうゆ味]					
A 学給ラーメン(国産小麦)	30.00 g	小麦			
A 豚こま切れ	18.00 g	豚肉			
伯方の塩/コショウ	0.24/0.02 g				
A サラダ油	1.20 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
にんじん	9.60 g				
もやし	9.60 g				
チンゲンツァイ	24.00 g				
丸鶏ガラスープ	2.40 g	鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
料理酒	1.20 g				
A ごま油	0.96 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 25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No8】					
【ゆかりごはん】					
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	0.20 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	2.40 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			
【汁物】					
【具沢山さといも汁】					
A 生揚げ	18.00 g	大豆			
さといも(冷凍)s	42.00 g				
だいこん	24.00 g				
にんじん	12.00 g				
干し椎茸	0.48 g				
こまつな	14.40 g				
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			
【菓子・寄物・和No46】					
【手作り月見団子】					
白玉粉	15.00 g				
A 絹ごし豆腐	10.00 g	大豆			
かぼちゃファインパウダー100g	1.20 g				
三温糖	4.00 g				
A こいくちしょうゆ	4.00 g	小麦・大豆			
水	4.50 g				
かたくり粉	1.50 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 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)	78.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
さつまいも	30.00 g				
干し椎茸	0.60 g				
にんじん	8.40 g				
A 油揚げ	4.80 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	4.20 g	小麦・大豆			
A こいくちしょうゆ	2.04 g	小麦・大豆			
本みりん	2.04 g				
料理酒	1.20 g				
和風だし(協和だし)500g	0.31 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60	1.00 個	小麦・大豆・鶏肉			
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
【あえ物】					
【ほうれん草とささみの和物】					
ほうれんそう	11.00 g				
ほうれんそう(冷凍)	14.00 g				
キャベツ	24.00 g				
にんじん	6.00 g				
A チキンささみ水煮	12.00 g	鶏肉			
いりごま(白すり)	0.96 g	ゴマ			
穀物酢	3.60 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	2.40 g	小麦・大豆			
三温糖	1.20 g				
【汁物・和No19】					
【なすのみそ汁】					
なす	18.00 g	なす			
玉葱	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
A 生揚げ	18.00 g	大豆			
えのきたけ	8.40 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。				

#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No40】					
【ヤンニョムチキン】					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
料理酒	3.00 g				
伯方の塩	0.12 g				
こしょう混合	0.02 g				
玉葱	6.00 g				
かたくり粉	9.60 g				
揚げ油	6.00 g	大豆			
オリーブ油	3.60 g				
トマトケチャップ	7.20 g				
A コチジャン(大豆含む)	1.20 g	大豆			
いりごま(白つぶ)	0.96 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	12.00 g				
キャベツ	24.00 g				
きゅうり	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
いりごま(白すり)	2.40 g	ゴマ			
伯方の塩	0.12 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			
ごま油	0.60 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()	
(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No115】					
【いわしの梅煮】					
いわし梅煮50g	1.00 個	小麦・大豆			
【あえ物・中No92】					
【ほうれん草のおかか和え】					
キャベツ	24.00 g				
ほうれんそう	5.00 g				
ほうれんそう(冷凍)	13.00 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	3.00 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	12.00 g	鶏肉			
料理酒	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
ササガキゴボウIQF	12.00 g				
にんじん	9.60 g				
キャベツ	24.00 g				
玉葱	18.00 g				
じゃがいも	24.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.96 g				
グリーンピース(冷凍)	6.00 g				
A 木綿豆腐	48.00 g	大豆			
A たまご	12.00 g	卵			
三温糖	2.40 g				
A こいくちしょうゆ	4.80 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.36 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。				