

# 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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
<b>[牛乳]</b>					
A 牛乳	1.00 本	乳			
<b>【米飯】</b>					
<b>[わかめごはん]</b>					
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				
<b>【焼物】</b>					
<b>[鶏の照り焼き]</b>					
A 鶏肉モモ切身1QF 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				
<b>【あえ物・和No139】</b>					
<b>[おかか和え]</b>					
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				
<b>【汁物】</b>					
<b>[桜麩のすまし汁]</b>					
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				
<b>【菓子・寄物】</b>					
<b>[お祝いクレープ]</b>					
A お祝いクレープ	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 !      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 4月 13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・洋No27】</b>					
<b>【かぼちゃコロッケ】</b>					
A 国産カボチャ挽肉フライ60	1.00 個	小麦・大豆・豚肉・リンゴ			
A 大豆白絞油16.5kg	4.80 g	大豆			
<b>【あえ物・和No43】</b>					
<b>【海藻サラダ】</b>					
A 海藻サラダGS100g	1.20 g				
ブチブロッコリー(セレクト)	24.00 g				
キャベツ	12.00 g				
にんじん	6.00 g				
スイートコーンパウチパック	12.00 g				
A ノンオイルレッシング(青じそ)300	6.00 g	小麦・大豆			
<b>【汁物・洋No124】</b>					
<b>【コロコロ野菜の豆乳スープ】</b>					
A 鶏肉(モモ肉スライス)500g	30.00 g	鶏肉			
おろしにんにく	0.36 g				
伯方の塩	0.12 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.20 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
にんじん	12.00 g				
だいこん	18.00 g				
A むきえだまめ500g	3.60 g	大豆			
伯方の塩	0.60 g				
A コシヨー(純)200g	0.02 g				
コンソメ	1.20 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A 豆乳	30.00 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 4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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
<b>【牛乳】</b>					
A 牛乳	1.00 本	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>【さわらのマヨコーン焼き】</b>					
A サワラ切身60g	1.00 個				
食塩	0.24 g				
料理酒	0.60 g				
スーパースイートコーン	9.60 g				
A L&Mノンエッグハーフ1kg	13.00 g	大豆			
<b>【煮物・和No108】</b>					
<b>【ひじきの炒め煮】</b>					
芽ひじき500g	3.60 g				
にんじん	9.60 g				
焼き竹輪	9.60 g				
A 大豆(水煮)ホクレン	9.60 g	大豆			
インゲンホール(北海道)	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			
<b>【汁物】</b>					
<b>【基本のみそ汁】</b>					
だいこん	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
じゃがいも	18.00 g				
A 木綿豆腐	24.00 g	大豆			
A 油揚げ	3.60 g	大豆			
葉ねぎ	3.60 g				
A 煮干しだし	3.60 g				
A やさか味噌 中辛口	7.80 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 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
<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・中No9】</b>					
<b>[揚げぎょうざ]</b>					
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			
<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>【煮物・中No1】</b>					
<b>[マーボー豆腐(汁量)]</b>					
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。		
<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 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
<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・和No107】</b>					
<b>[鯖の味噌煮]</b>					
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				
<b>【あえ物・和No18】</b>					
<b>[納豆和え]</b>					
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				
<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				
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				
ごしょう混合	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 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
<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 地養鶏パイヨン	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			
<b>【あえ物・洋No113】</b>					
<b>【元気サラダ(1品)】</b>					
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 コシヨー(純)200g	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	0.96 g	小麦・大豆			
<b>【果物】</b>					
<b>【バナナ 1/3cut】</b>					
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。		
<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 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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
<b>[牛乳]</b>					
A 牛乳	1.00 本	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・中No56】</b>					
<b>[揚げ出し豆腐 和風あん]</b>					
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				
<b>【あえ物・中No96】</b>					
<b>[ごぼうのツナマヨ和え]</b>					
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 I&Mノンエッグハーフ1kg	7.00 g	大豆			
伯方の塩	0.24 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
<b>【煮物・和No6】</b>					
<b>[肉じゃが]</b>					
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				
<b>！ 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 ！</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 4月 21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 本	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>【マスの塩こうじ焼き】</b>					
A ! マス切身60g	1.00 個	鮭			
塩糍	9.60 g				
料理酒	1.44 g				
<b>【あえ物・和No34】</b>					
<b>【ゆかり和え】</b>					
キャベツ	30.00 g				
カリフラワー(セレクト)IQF	24.00 g				
にんじん	9.60 g				
A ゆかり	0.72 g				
<b>【汁物・和No9】</b>					
<b>【豆腐のすまし汁】</b>					
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
玉葱	24.00 g				
えのきたけ	12.00 g				
葉ねぎ	6.00 g				
かつお加工品(かつお節)	3.60 g				
昆布(だし用)	1.20 g				
A うすくちしょうゆ	1.80 g	小麦・大豆			
伯方の塩	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(      )

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 4月 22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 本	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	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(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			
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・中No79】</b>					
<b>【のり和え】</b>					
ほうれんそう	24.00 g				
キャベツ	36.00 g				
にんじん	6.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.96 g	小麦・大豆			
A もみのり	1.20 g				
<b>【汁物】</b>					
<b>【なめこと豆腐のみそ汁】</b>					
A 木綿豆腐	30.00 g	大豆			
玉葱	18.00 g				
A なめこ水煮 1kg	8.40 g				
だいこん	18.00 g				
にんじん	6.00 g				
葉ねぎ	3.60 g				
A 煮干しだし	3.00 g				
A 米みそ(淡色辛みそ)	7.80 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 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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
<b>[牛乳]</b>					
A 牛乳	1.00 本	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>[赤魚のバジル揚げ]</b>					
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			
<b>【炒め物・洋No22】</b>					
<b>[洋風きんぴら]</b>					
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			
<b>【汁物】</b>					
<b>[具だくさんコンソメスープ]</b>					
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。		
<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 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
<b>【牛乳・和No1】</b>					
<b>[牛乳]</b>					
A 牛乳	1.00 本	乳			
<b>【普通パン・和No43】</b>					
<b>[すこやかロール]</b>					
A ロールパン	2.00 個	小麦			
<b>【焼物】</b>					
<b>[手作りハンバーグ]</b>					
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				
<b>【あえ物・洋No112】</b>					
<b>[春色サラダ]</b>					
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パック	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				
<b>【汁物】</b>					
<b>[グリーンポタージュ]</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				
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 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
<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】</b>					
<b>[豚肉とスナップエンドウの炒め物]</b>					
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			
<b>【あえ物・洋No183】</b>					
<b>[水菜のサラダ]</b>					
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			
<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				
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				
ごしょう混合	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。				

## 2026年 4月 28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 本	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No88】</b>					
<b>[鶏のから揚げ]</b>					
A 鶏肉モモ切身IQF 60g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.12 g				
おろししょうが	0.60 g				
料理酒	1.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
かたくり粉	10.80 g				
A 大豆白絞油16.5kg	7.20 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				
もやし	18.00 g				
にんじん	8.40 g				
いりごま(白すり)	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・和No38】</b>					
<b>[春野菜のみそ汁]</b>					
キャベツ	30.00 g				
たけのこ	12.00 g				
にんじん	6.00 g				
玉葱	24.00 g				
葉ねぎ	3.60 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
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。		

