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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【米飯】					
[わかめごはん]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
A わかめごはんの素(減塩)	2.00 g				
【焼物】					
[鶏の照り焼き]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
おろししょうが	0.20 g				
合成清酒	1.80 g				
A こいくちしょうゆ	3.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.80 g				
【あえ物・和No139】					
[おかか和え]					
ほうれんそう	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.30 g				
A 花かつお本節削り砕片100g	1.00 g				
【汁物】					
[桜麩のすまし汁]					
A 天然色素桜麩スライス500g	10.00 g	小麦			
A 木綿豆腐	15.00 g	大豆			
水菜	8.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	7.00 g				
かつお加工品(かつお節)	3.00 g				
こんぶ	1.00 g				
A うすくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
食塩	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
【菓子・寄物】					
[お祝いクレープ]					
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。		
！ 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 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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・洋No27】					
[かぼちゃコロッケ]					
A 国産カボチャ挽肉フライ40	1.00 個	小麦・大豆・豚肉・リンゴ			
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
【あえ物・和No43】					
[海藻サラダ]					
A 海藻サラダGS100g	1.00 g				
プチブロッコリー(セレクト)	20.00 g				
キャベツ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
スイートコーンパウチパック	10.00 g				
A ノンオイルドレッシング(青じそ)300	5.00 g	小麦・大豆			
【汁物・洋No124】					
[コロコロ野菜の豆乳スープ]					
A 鶏肉(モモ肉スライス)500g	25.00 g	鶏肉			
おろしにんにく	0.30 g				
伯方の塩	0.10 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
玉葱	25.00 g				
にんじん	10.00 g				
だいこん	15.00 g				
A むきえだまめ500g	3.00 g	大豆			
伯方の塩	0.50 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
コンソメ	1.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A 豆乳	25.00 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。		
！ 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 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・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物】					
[さわらのマヨコーン焼き]					
A サワラ切身50g	1.00 個				
食塩	0.20 g				
料理酒	0.50 g				
スーパースイートコーン	8.00 g				
A たまごを未使用ﾏﾖﾈｰｽﾞﾀｲﾌﾟ	8.00 g	大豆			
【煮物・和No108】					
[ひじきの炒め煮]					
芽ひじき500g	3.00 g				
にんじん	8.00 g				
焼き竹輪	8.00 g				
A 蒸し大豆500g	8.00 g	大豆			
インゲンホール(北海道)	6.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.30 g				
いりごま(白つぶ)	1.00 g	ゴマ			
【汁物】					
[基本のみそ汁]					
だいこん	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
じゃがいも	15.00 g				
A 木綿豆腐	20.00 g	大豆			
A 油揚げ	3.00 g	大豆			
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A やさか味噌　中辛口	6.50 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。		
！　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 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・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・中No9】					
[揚げぎょうざ]					
A SLジャンボギョーザ28g	2.00 個	小麦・大豆・豚肉			
A 大豆白絞油16.5kg	2.50 g	大豆			
【あえ物・洋No148】					
[春雨サラダ]					
緑豆はるさめ(ゆで)	5.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	8.00 g				
もやし	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
三温糖	2.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
穀物酢	4.00 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
ごま油	0.50 g	ゴマ			
【煮物・中No1】					
[マーボー豆腐(汁量)]					
A 木綿豆腐	75.00 g	大豆			
A 国産合挽きミンチ	15.00 g	牛肉・豚肉			
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
ねぎ	10.00 g				
にんにく	0.70 g				
しょうが	0.70 g				
干し椎茸(スライス)	0.60 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	6.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
トウバンジャン	0.20 g				
三温糖	2.25 g				
丸鶏ガラスープ	1.20 g	鶏肉			
料理酒	1.50 g				
かたくり粉	2.25 g				
A ゴマ油(調合)1.65kg	0.80 g	ゴマ			
グリンピース	5.00 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。		
！ 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 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・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【煮物・和No107】					
[鯖の味噌煮]					
A サバ切身50g	1.00 個	サバ			
三温糖	4.00 g				
料理酒	2.50 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	5.00 g	大豆			
A こいくちしょうゆ	3.60 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
しょうが	2.00 g				
水	10.00 g				
【あえ物・和No18】					
[納豆和え]					
ほうれん草(カット)BQF	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A 国産ひきわり納豆	8.00 g	大豆			
A 花かつお(糸けずり) 100g	1.00 g				
A もみのり	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物・和No20】					
[沢煮椀]					
A 豚こま切れ	15.00 g	豚肉			
もやし	18.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
ごぼう	10.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.00 g				
A うすくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.40 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(　　)
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 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・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 個	乳	●	飲用乳停止	
【丼物・カレー等・和No9】					
[三隅っ子カレー]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
A サラダ油	8.00 g	大豆			
A 小麦粉	8.00 g	小麦			
A カレー粉(純)200g	1.50 g				
A 豚こま切れ	40.00 g	豚肉			
おろしにんにく	0.50 g				
おろししょうが	0.50 g				
A サラダ油	1.00 g	大豆			
玉葱	45.00 g				
にんじん	15.00 g				
じゃがいも	40.00 g				
イタリア畑あらくつぶしたトマト	8.00 g				
トマトケチャップ	2.00 g				
コンソメ	2.00 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
ウスターソース	2.00 g				
A りんご	2.00 g	リンゴ			
柿ペースト	5.00 g				
はちみつ	1.20 g				
伯方の塩	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
【あえ物・洋No113】					
[元気サラダ(1品)]					
キャベツ	30.00 g				
きゅうり	10.00 g				
A ボンレスハム	8.00 g	豚肉			
にんじん	7.00 g				
スイートコーンパウチパック	10.00 g				
A 花かつお(本節削り・砕片)	0.80 g				
こんぶ	0.50 g				
食酢(醸造酢)1．8L	2.50 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	2.50 g	大豆			
三温糖	0.70 g				
伯方の塩	0.20 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
【果物】					
[バナナ　1/3cut]					
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。		
！　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 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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・中No56】					
[揚げ出し豆腐　和風あん]					
A 国産揚出豆腐 40g	1.00 個	小麦・大豆			
A 国産揚出豆腐 60g	1.00 個	小麦・大豆			
A 大豆白絞油16.5kg	4.00 g	大豆			
キヌサヤ500g	3.50 g				
干し椎茸	0.30 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	1.70 g	小麦・大豆			
本みりん	2.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.20 g				
水	5.00 g				
かたくり粉	0.80 g				
【あえ物・中No96】					
[ごぼうのツナマヨ和え]					
ごぼう(千切)	25.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.50 g	小麦・大豆			
本みりん	0.50 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ライトツナフレーク(油漬)	10.00 g				
いりごま(白すり)	0.80 g	ゴマ			
A たまごを未使用ﾏﾖﾈｰｽﾞﾀｲﾌﾟ	7.00 g	大豆			
伯方の塩	0.20 g				
A コショー(純)200g	0.02 g				
【煮物・和No6】					
[肉じゃが]					
A 豚こま切れ	30.00 g	豚肉			
じゃがいも	60.00 g				
玉葱	25.00 g				
にんじん	20.00 g				
グリンピース(冷凍)	5.00 g				
三温糖	2.00 g				
A こいくちしょうゆ	6.00 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
和風だし(協和だし)500g	0.50 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(　　)
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 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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物】					
[マスの塩こうじ焼き]					
A ！マス切身50g	1.00 個	鮭			
塩糀	8.00 g				
料理酒	1.20 g				
【あえ物・和No34】					
[ゆかり和え]					
キャベツ	25.00 g				
カリフラワー(ｾﾚｸﾄ)IQF	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
A しそご飯の素(国産赤しそ)	0.60 g				
【汁物・和No9】					
[豆腐のすまし汁]					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	10.00 g				
葉ねぎ	5.00 g				
かつお加工品(かつお節)	3.00 g				
昆布(だし用)	1.00 g				
A うすくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.50 g				
水	150.00 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。		
！ 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 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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【炒め物・和No31】					
[豚肉の生姜焼き]					
A 豚こま切れ	45.00 g	豚肉			
しょうが	0.30 g				
玉葱	30.00 g				
にら	5.00 g				
国産カラーピーマン(黄)	5.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
料理酒	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
にんにく	0.10 g				
しょうが	0.30 g				
かたくり粉	0.30 g				
【あえ物・中No79】					
[のり和え]					
ほうれんそう	20.00 g				
キャベツ	30.00 g				
にんじん	5.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.80 g	小麦・大豆			
A もみのり	1.00 g				
【汁物】					
[なめこと豆腐のみそ汁]					
A 木綿豆腐	25.00 g	大豆			
玉葱	15.00 g				
A なめこ水煮 1kg	7.00 g				
だいこん	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干しだし50g×20袋	2.50 g	サバ			
A 米みそ(淡色辛みそ)	6.50 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。		
！ 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 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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物】					
[赤魚のバジル揚げ]					
A 赤魚切身50g	1.00 個				
食塩	0.10 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
バジル(粉)	0.10 g				
かたくり粉	4.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
【炒め物・洋No22】					
[洋風きんぴら]					
ササガキゴボウIQF	20.00 g				
A ベーコン	5.00 g	豚肉			
にんじん	10.00 g				
スーパースイートコーン	7.00 g				
青ピーマン	7.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
コンソメ	0.30 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
三温糖	0.80 g				
いりごま(白つぶ)	1.00 g	ゴマ			
【汁物】					
[具だくさんコンソメスープ]					
A チキンウィンナー10mmスライス	15.00 g	鶏肉			
キャベツ	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
エリンギ	10.00 g				
ぶなしめじ	8.00 g				
こまつな	15.00 g				
コンソメ	0.80 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
食塩	0.30 g				
こしょう混合	0.03 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。		
！　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 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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【普通パン・和No43】					
[すこやかロール]					
A ロールパン	1.00 個	小麦			
【焼物】					
[手作りハンバーグ]					
A 豪州産牛肉(ミンチ)IQF	15.00 g	牛肉			
A 豚ひき肉	15.00 g	豚肉			
伯方の塩	0.08 g				
おろしにんにく	0.08 g				
おろししょうが	0.08 g				
A 木絹豆腐	20.00 g	大豆			
玉葱	16.00 g				
A パン粉 2kg	5.60 g	小麦			
A 豆乳	2.40 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	7.00 g				
A ウスターソース(大豆、ﾘﾝｺﾞ	3.00 g				
三温糖	0.80 g				
【あえ物・洋No112】					
[春色サラダ]					
キャベツ	20.00 g				
にんじん	5.00 g				
スナックえんどう	15.00 g				
スイートコーンパウチパック	5.00 g				
A ライトツナフレーク(油漬)	10.00 g	大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	0.50 g	大豆			
A うすくちしょうゆ	2.10 g	小麦・大豆			
穀物酢	2.00 g	小麦			
三温糖	0.70 g				
【汁物】					
[グリーンポタージュ]					
A 小麦粉	4.50 g	小麦			
A サラダ油	4.50 g	大豆			
A カットベーコンIQF500g	8.00 g	豚肉			
A サラダ油	1.00 g	大豆			
玉葱	30.00 g				
にんじん	15.00 g				
じゃがいも	25.00 g				
グリーンピースペースト	22.00 g				
伯方の塩	0.75 g				
こしょう混合	0.02 g				
A 豆乳	45.00 g	大豆			
料理酒	1.00 g				
グリンピース	5.00 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。		
！ 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
【牛乳・和No1】					
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	乳	●	飲用乳停止	
【米飯・和No1】					
[ごはん]					
水稲穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【揚げ物・和No88】					
[鶏のから揚げ]					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
佰方の塩	0.10 g				
おろししょうが	0.50 g				
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
かたくり粉	9.00 g				
A 大豆白絞油16.5kg	6.00 g	大豆			
【あえ物】					
[小松菜のごま和え]					
こまつな	30.00 g				
もやし	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
いりごま(白すり)	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	2.20 g	小麦・大豆			
三温糖	0.50 g				
【汁物・和No38】					
[春野菜のみそ汁]					
キャベツ	25.00 g				
たけのこ	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
玉葱	20.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 油揚げ(切り)	2.50 g	大豆			
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.50 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.50 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。		
！ 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 30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	●	飲用乳停止	
【丼物・カレー等・和No15】					
[ツナそぼろごはん]					
水稲穀粒(精白米)	75.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
米粒麦(マミール)	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	35.00 g				
おろししょうが	0.20 g				
インゲン500g	5.00 g				
三温糖	0.70 g				
料理酒	1.00 g				
A こいくちしょうゆ	0.30 g	小麦・大豆			
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
【あえ物】					
[ブロッコリー塩こんぶ和え]					
プチブロッコリー(セレクト)	25.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
塩昆布	1.00 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.80 g	ゴマ			
【汁物・和No145】					
[じゃがいものみそ汁]					
じゃがいも	30.00 g				
玉葱	15.00 g				
にんじん	7.00 g				
干し椎茸	0.50 g				
カットわかめ	0.30 g				
A 煮干しだし50g×20袋	3.00 g	サバ			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.50 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.50 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。		
！ 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。		