

2026年 7月 1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・和No148】					
【パワーチキン】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
おろしにんにく	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
料理酒	2.00 g				
はちみつ	2.00 g				
【あえ物】					
【夏野菜とささみの和え物】					
A チキンささみ水煮	8.00 g	鶏肉			
A むきえだまめ500g	8.00 g	大豆			
きゅうり	20.00 g				
キャベツ	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
A ノンオイルレッシング(青じそ)1L	7.00 g	大豆			
【汁物】					
【トマト入りふわたまみそ汁】					
西洋かぼちゃ	20.00 g				
玉葱	20.00 g				
国産オクラスライス	10.00 g				
トマト	15.00 g				
えのきたけ	5.00 g				
A たまご	15.00 g	卵			
葉ねぎ	3.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 大和米味噌(白)1kg	7.00 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 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No1】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 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	0.40 g				
こしょう混合	0.03 g				
料理酒	1.00 g				
A 薄力小麦粉1kg	3.00 g	小麦			
A 大豆白絞油16.5kg	5.00 g	大豆			
にんにく	0.30 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	0.30 g	大豆			
玉葱	8.00 g				
ズッキーニ	8.00 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	0.90 g				
A コンソメ500g	0.13 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.06 g				
A コショウ(純)200g	0.02 g				
三温糖	0.35 g				
赤ワイン	1.50 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	8.00 g				
キャベツ	10.00 g				
きゅうり	20.00 g				
国産オクラスライス	8.00 g				
ゆかり	0.40 g				
焼き竹輪	10.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
【汁物】					
【いももちみそ汁】					
A ひとくちいももち(プレーン)	24.00 g	小麦			
にんじん	10.00 g				
玉葱	20.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
葉ねぎ	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.00 g	大豆			
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 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。				

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】					
【鶏そばろごはん】					
水稻穀粒(精白米)	75.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
おおむぎ(押麦)	5.00 g				
A 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500	25.00 g	鶏肉			
ごぼう	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A いりたまご(真空)	25.00 g	卵			
インゲンホール(北海道)	8.00 g				
A 大豆サラダ油1.35kg	1.00 g	大豆			
三温糖	1.50 g				
A こいくちしょうゆ	3.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
和風だし(協和だし)500g	0.30 g				
料理酒	0.50 g				
【あえ物】					
【おかかとチーズの和え物】					
ほうれんそう	30.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	8.00 g				
A 星型チーズ(赤)	5.00 g	乳			
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
A 花かつお(糸けずり) 100g	1.00 g				
【汁物・中No119】					
【なすと油揚げのみそ汁】					
なす	30.00 g				
玉葱	20.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
にんじん	8.00 g				
こまつな	8.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
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()	
(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 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No1】						
【ごはん】						
水稻穀粒(精白米)		80.00 g				
ビタミン強化米60g		0.20 g				
【炒め物】						
【豚肉とピーマンの生姜炒め】						
A 豚こま切れ		45.00 g	豚肉			
しょうが		0.30 g				
伯方の塩		0.20 g				
こしょう混合		0.02 g				
A サラダ油		1.00 g	大豆			
玉葱		15.00 g				
国産カラーピーマン(ミックス)		8.00 g				
青ピーマン		8.00 g				
料理酒		2.00 g				
三温糖		0.80 g				
A こいくちしょうゆ		2.50 g	小麦・大豆			
本みりん		2.00 g				
しょうが		0.50 g				
かたくり粉		0.50 g				
【あえ物・中No53】						
【コリコリきゅうり】						
きゅうり		50.00 g				
A ごま油		0.70 g	ゴマ			
伯方の塩		0.40 g				
A こいくちしょうゆ		1.10 g	小麦・大豆			
穀物酢		2.00 g	小麦			
【汁物・和No153】						
【かぼちゃのみそ汁】						
西洋かぼちゃ		35.00 g				
玉葱		20.00 g				
A 高野豆腐(細切)		5.00 g	大豆			
にんじん		8.00 g				
葉ねぎ		3.00 g				
A 煮干いわし(片口いわし)		3.00 g				
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()	
(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 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)	75.00 g				
A むき枝豆 北海道 ホクレン	15.00 g	大豆			
伯方の塩	0.50 g				
【揚げ物・和No200】					
【あじフライ】					
A アジフライ 50g	1.00 個	小麦			
揚げ油	4.00 g	大豆			
【あえ物】					
【五色の短冊和え】					
緑豆はるさめ(ゆで)	3.00 g				
きゅうり	20.00 g				
キャベツ	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
A やさしい海の細かまぼこ黄	7.00 g				
穀物酢	4.00 g	小麦			
三温糖	2.00 g				
伯方の塩	0.20 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
ごま油	0.50 g	ゴマ			
いりごま(黒つぶ)	0.00 g	ゴマ			
【汁物】					
【七夕そうめん汁】					
A そうめん・ひやむぎ(ゆで)	9.00 g	小麦			
オクラ	6.00 g				
干し椎茸(スライス)	4.00 g				
A やさしい海星型スライスなると	5.00 g				
にんじん	7.00 g				
玉葱	15.00 g				
A ★花かつお(亀バラ)500g	3.00 g				
伯方の塩	0.40 g				
A うすくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
料理酒	1.00 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 7月 8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				
【ゆで物・和No18】						
【ねぎ入り厚焼き卵】						
A 厚焼卵(ねぎ入真空50g×10		1.00 個	卵			
【あえ物・和No34】						
【ゆかり和え】						
キャベツ		25.00 g				
きゅうり		20.00 g				
にんじん		5.00 g				
ゆかり		0.60 g				
【煮物】						
【夏野菜のすきやき風煮】						
A 豚こま切れ		30.00 g	牛肉			
A 大豆サラダ油1.35kg		1.00 g	大豆			
A 高野豆腐(サイコロ)		5.00 g	大豆			
突きこんにゃく		15.00 g				
にんじん		10.00 g				
なす		20.00 g				
A むきえだまめ500g		10.00 g	大豆			
玉葱		15.00 g				
ぶなしめじ		8.00 g				
白ねぎ		15.00 g				
A こいくちしょうゆ		5.00 g	小麦・大豆			
三温糖		4.00 g				
料理酒		2.00 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						
(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。					

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)		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		20.00 g				
青ピーマン		8.00 g				
なす		20.00 g				
西洋かぼちゃ		30.00 g				
水		60.00 g				
トマト		10.00 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			
【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)		40.00 g	小麦・大豆			
揚げ油		5.00 g	大豆			
【あえ物・洋No140】						
【ひじきとツナのサラダ】						
芽ひじき500g		0.70 g				
きゅうり		20.00 g				
キャベツ		15.00 g				
にんじん		8.40 g				
まぐろ缶詰(油漬フレーク1缶)		10.00 g	大豆			
スーパースイートコーン		6.00 g				
三温糖		1.08 g				
穀物酢		2.76 g	小麦			
ごしょう混合		0.02 g				
伯方の塩		0.48 g				
A サラダ油		0.60 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 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No1】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物・和No113】					
【鯖のピリ辛焼き】					
A サバ切身50g	1.00 個	サバ			
おろししょうが	0.30 g				
おろしにんにく	0.30 g				
料理酒	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
A こいくちしょうゆ	2.50 g	小麦・大豆			
トウバンジャン	0.15 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	3.00 g				
キャベツ	15.00 g				
プチブロッコリー(国産)IQF	20.00 g				
にんじん	6.00 g				
塩昆布	1.00 g	小麦・大豆			
A 花かつお(本節削り・碎片)	1.00 g				
穀物酢	3.00 g	小麦			
A ごま油	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.50 g	小麦・大豆			
三温糖	0.80 g				
【汁物・中No24】					
【厚揚げともやしのスープ】					
A 生揚げ	15.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
もやし	15.00 g				
にんじん	8.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.80 g	鶏肉			
伯方の塩	0.10 g				
A コショウ(純)200g	0.03 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 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					
(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。				

2026年 7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】					
A 牛乳	1.00 個	乳			
【米飯・和No1】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【蒸し物】					
【蒸ししゅうまい】					
A SLジャンボシューマイ(乳卵鶏抜き)	2.00 個	小麦・大豆・豚肉			
【あえ物・中No44】					
【チョレギサラダ】					
こまつな	10.00 g				
キャベツ	20.00 g				
きゅうり	15.00 g				
にんじん	5.00 g				
乾燥わかめ(華)200g	0.40 g				
まぐろ缶詰(油漬フレーク)	10.00 g				
きざみのり	0.80 g				
いりごま(白すり)	0.56 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.04 g	小麦・大豆			
伯方の塩	0.08 g				
A ごま油	1.60 g	ゴマ			
丸鶏ガラスープ	0.16 g	鶏肉			
三温糖	0.24 g				
おろしにんにく	0.30 g				
【汁物・中No96】					
【ベーコンとごぼうのみそスープ】					
A ベーコン	8.00 g	豚肉			
ごぼう	12.00 g				
玉葱	20.00 g				
にんじん	8.00 g				
えのきたけ	8.00 g				
チンゲンツァイ	10.00 g				
丸鶏ガラスープ	0.70 g	鶏肉			
A 田舎みそ(麦赤)1kg	7.00 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()
(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 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)	1.00 個	小麦・乳			
A 食パン(市販品)	1.00 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40	1.00 個	小麦・大豆・豚肉・リンゴ			
揚げ油	4.00 g	大豆			
【あえ物・和No76】					
【ごぼうサラダ】					
ササガキゴボウIQF	20.00 g				
A こいくちしょうゆ	1.00 g	小麦・大豆			
本みりん	1.00 g				
キャベツ	15.00 g				
きゅうり	10.00 g				
にんじん	5.00 g				
ライトツナ水煮フレーク	8.00 g				
A たまごを未使用マヨネーズタイプ	5.00 g	大豆			
三温糖	0.80 g				
穀物酢	1.20 g	小麦			
A こいくちしょうゆ	1.20 g	小麦・大豆			
A ごま油	0.30 g	ゴマ			
いりごま(白すり)	3.00 g	ゴマ			
【その他・洋No5】					
【フルーツポンチ】					
A 冷凍ダイゼリー(サイダー味)	30.00 g				
A ミックスフルーツ冷凍	30.00 g	桃・リンゴ			
A 冷凍メルト白玉	24.00 g				
A バナナ	20.00 g	バナナ			
上白糖	12.00 g				
水	60.00 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 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No1】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 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	50.00 g				
おろししょうが	0.30 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 g	小麦・大豆			
料理酒	1.20 g				
かたくり粉	5.00 g				
揚げ油	4.00 g	大豆			
(学)トマトケチャップ1kg	6.00 g				
A ウスターソース(大豆、リンゴ)	1.00 g				
三温糖	1.50 g				
穀物酢	1.00 g	小麦			
いりごま(白すり)	1.00 g	ゴマ			
水	2.00 g				
グリーンピース	3.00 g				
【あえ物・洋No19】					
【キャロットラペ】					
にんじん	12.00 g				
甘夏みかん缶詰(ライト身割れ)	30.00 g				
きゅうり	10.00 g				
穀物酢	3.50 g	小麦			
オリーブ油	1.00 g				
三温糖	0.50 g				
伯方の塩	0.30 g				
こしょう混合	0.02 g				
【汁物・洋No134】					
【ABCスープ】					
A ベーコン	7.00 g	豚肉			
A 蒸し大豆500g	7.00 g	大豆			
玉葱	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A マカロニ(アルファベット)500g	5.00 g	小麦			
レタス	10.00 g				
コンソメ	0.60 g	小麦・乳・大豆・鶏肉			
伯方の塩	0.40 g				
こしょう混合	0.02 g				
A こいくちしょうゆ	1.50 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 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No1】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物】					
【鶏肉のしそみそ焼き】					
A 鶏肉モモ切身IQF 50g	1.00 個	鶏肉			
伯方の塩	0.20 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
A 大和米味噌(白)1kg	4.00 g	大豆			
しそ葉	0.50 g				
みりん風調味料	2.00 g				
三温糖	1.00 g				
【あえ物】					
【ごまじゃこあえ】					
こまつな	20.00 g				
キャベツ	25.00 g				
にんじん	3.00 g				
A ちりめん(瀬戸内海)	3.00 g				
いりごま(白すり)	1.00 g	ゴマ			
A こいくちしょうゆ	1.50 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)	22.00 g	大豆・山芋			
玉葱	20.00 g				
にんじん	7.00 g				
干し椎茸(スライス)	0.40 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	0.30 g				
料理酒	2.00 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 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No1】					
【ごはん】					
水稻穀粒(精白米)	80.00 g				
ビタミン強化米60g	0.20 g				
【焼物】					
【あじのマヨカレー焼き】					
A アジ切身(スキンレス)40g	1.00 個				
伯方の塩	0.25 g				
こしょう混合	0.02 g				
料理酒	1.00 g				
おろしにんにく	0.20 g				
三温糖	0.70 g				
本みりん	1.50 g				
A カレー粉(純)200g	0.20 g				
A たまごを未使用マヨネーズタイプ°	6.00 g	大豆			
【あえ物・和No18】					
【納豆和え】					
ほうれんそう	25.00 g				
もやし	20.00 g				
にんじん	10.00 g				
A 納豆(ひきわり)	8.00 g	大豆			
A 花かつお(本節削り・碎片)	0.80 g				
A もみのり	0.40 g				
A こいくちしょうゆ	2.00 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	15.00 g	豚肉			
じゃがいも	20.00 g				
ズッキーニ	10.00 g				
玉葱	12.00 g				
トマト	8.00 g				
A 油揚げ(切り)	3.00 g	大豆			
A 白菜キムチ	8.00 g	小麦・サバ・大豆・リンゴ			
いりごま(白すり)	2.00 g	ゴマ			
A 煮干いわし(片口いわし)	3.00 g				
A 田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g	大豆			
A 大和米味噌(白)1kg	3.00 g	大豆			
本みりん	1.00 g				
料理酒	1.00 g				
A ごま油	1.00 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。				