

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月 1日(火)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

	チ エ ツ ク	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	カシュー	アーモンド	マカダミア	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		ご飯																								
		給食用精白米	70.00																							
昼飲		牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副		ハヤシライス																								
		豚もも 脂身つき	20.00																							豚肉
		赤ワイン	1.00																							
		たまねぎ	35.00																							
		にんじん	10.00																							
		じゃがいも	15.00																							
		エリンギ	5.00																							
		トマトケチャップ (3kg)	3.00																							
		トマトピューレー (3kg)	3.00																							
		トマト缶詰 ダイス	6.00																							
		デミグラスソース(3kg)	6.00		×												×									小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		ハヤシルウ	18.00		×												×									小麦, 大豆, 豚肉
		ウスターソース	0.80																							
		チキンコンソメ	0.30		×												×									小麦, 大豆, 鶏肉
		おろしにんにく	0.50																							
		調合サラダ油 (1.5kg)	2.00																							
		三温糖	0.30																							
		米粉	0.50																							
		和風サラダ																								
		スイートコーン 冷凍 ホール	5.00														△									△大豆
		きゅうり	10.00																							
		もやし	35.00																							
		野菜いっぱい和風ドレッシング	7.00		×												×		×							小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご
		食塩	0.10																							
		榛東村のぶどう																								
		ぶどう	20.00																						ぶどう	

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月 2日(水)

アレルギー詳細献立R8

	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナッツ	カシュー	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全てのアレルギー
昼主	小ココアパン																									
		ココアパン	40.00		×	×		△			△		△					×								小麦, 乳, 大豆, △落花生, △くるみ, △アーモンド
昼飲	牛乳																									
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	なすのミートスパゲッティ																									
		マカロニ・スパゲティ	45.00			×																				小麦
		食塩	0.10																							
		豚ひき肉	20.00																							豚肉
		にんにく	1.00																							
		赤ワイン	2.00																							
		にんじん	10.00																							
		たまねぎ	50.00																							
		なす	12.00																							
		まめプラスミンチ	1.50															×								大豆
		トマト缶詰 ダイス	7.00																							
		マリナラソース	4.00															×								大豆
		トマトピューレー (3kg)	6.00																							
		トマトケチャップ (3kg)	10.00																							
		デミグラスソース(3kg)	4.00			×												×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		チキンコンソメ	0.60			×												×								小麦, 大豆, 鶏肉
		中濃ソース (1. 8 L)	3.00																							
		食塩	0.05																							
		白こしょう	0.03																							
		調合サラダ油 (1.5kg)	2.00																							
	枝豆サラダ																									
		キャベツ	28.00																							
		きゅうり	15.00																							
		えだまめ 冷凍むき	8.00															×								大豆
		笑顔でランチイタリアンドレッシング1L	6.00																							
		食塩	0.50																							

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月 3日(木)

アレルギー詳細献立R8

	チ エ ツ ク	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		ごはん																							
		給食用精白米	70.00																						
昼飲		牛乳																							
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副		いわしの梅煮																							
		いわしの梅煮	50.00		△	×											×							うめ	小麦, 大豆, △乳
		塩こんぶあえ																							
		もやし	30.00																						
		きゅうり	15.00																						
		にんじん	5.00																						
		食塩	0.20																						
		塩昆布	1.20			×											×								小麦, 大豆
		ごま いり	0.50															×							ごま
		ごま油	0.80															×							ごま
		じゃがいものそぼろ煮																							
		じゃがいも	60.00																						
		豚ひき肉	13.00																						豚肉
		まめプラスミンチ	3.00														×								大豆
		つきこんにゃく（細）	25.00																						
		にんじん	10.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		調合サラダ油（1.5kg）	1.00																						
		清酒 本醸造酒	1.80																						
		三温糖	2.50																						
		本みりん	1.00																						
		こいくちしょうゆ（4L）	4.00			×											×								小麦, 大豆
		和風だし	0.50																						

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月 4日(金)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

	チ エ ツ ク	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		ロールパン																							
		ロールパン	50.00	×	×		△			△		△				×									小麦, 乳, 大豆, △落花生, △くるみ, △アーモンド
昼飲		ジョア																							
		ジョアプレーン	126.0	×																					乳
昼副		ウインナーケチャップソース																							
		ロングウインナー	30.00	△	△	△										×									大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳
		トマトケチャップ (3kg)	9.00																						
		トマトピューレー (3kg)	3.00																						
		中濃ソース (1. 8 L)	3.00																						
		三温糖	0.50																						
		こんにゃくサラダ																							
		キャベツ	22.00																						
		にんじん	3.00																						
		サラダこんにゃく	15.00																						
		きゅうり	10.00																						
		中華ごまドレッシング 1 L	8.00		×											×	×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま
		食塩	0.10																						
		コーンスープ																							
		スイートコーン 冷凍 ホール	10.00													△									△大豆
		クリームコーン冷凍	25.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		じゃがいも	20.00																						
		パセリ	0.30																						
		普通牛乳 1 L	20.00		×																				乳
		チキンコンソメ	1.00		×											×									小麦, 大豆, 鶏肉
		鶏だし	0.30																						鶏肉
		ポタージュエースコーン	4.00		×	×																			小麦, 乳, 鶏肉, 豚肉
		ホワイトルウ	4.00		×	×										×									小麦, 乳, 牛肉, 大豆, 豚肉
		米粉	2.00																						

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

5 / 19 ページ

令和 8年 9月 7日(月)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	カシュー	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全てのアレルギー
昼主	ご飯																									
		給食用精白米	70.00																							
昼飲	牛乳																									
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	ビビンバ																									
		豚ひき肉	32.00																							豚肉
		まめプラスミンチ	5.00														×									大豆
		ごぼう	12.00																							
		つきこんにゃく (細)	25.00																							
		調合サラダ油 (1.5kg)	1.20																							
		おろししょうが	0.50																							
		おろしにんにく	0.50																							
		三温糖	2.00																							
		こいくちしょうゆ (4L)	4.50		×												×									小麦, 大豆
		清酒 上撰	1.00																							
		コチジャン	0.20														×									大豆
		甜麺醤	0.70		×												×	×								小麦, 大豆, ごま
ナムル																										
		こまつな	15.00																							
		にんじん	5.00																							
		もやし	30.00																							
		ごま いら	1.00															×								ごま
		穀物酢	0.80																							
		こいくちしょうゆ (1.8L)	2.00		×												×									小麦, 大豆
		ごま油	1.20															×								ごま
		上白糖	1.00																							
水ぎょう	ぎスープ																									
		水餃子	20.00	△	△	×			△	△							×	×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま, △卵, △乳, △えび, △かに
		木綿豆腐	20.00														×									大豆
		にんじん	5.00																							
		たまねぎ	20.00																							
		カットわかめ (汁物用)	0.50						△	△																△えび, △かに
		丸鶏がらスープ (粉末)	1.50																							鶏肉
		清酒 上撰	1.00																							
		がらスープ (液体) 湯菜譜	1.00		×												×									小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		食塩	0.10																							
		白こしょう	0.03																							
		こいくちしょうゆ (4L)	3.50		×												×									小麦, 大豆

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

6 / 19 ページ

令和 8年 9月 8日(火)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

	チ エ ツ ク	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主	菜めし																								
		給食用精白米	70.00																						
		菜飯のもと	2.20	△	△	△		△									×	△	△	△					大豆, △卵, △小麦, △落花生, △乳, △オレンジ, △さけ △さば, △鶏肉, △豚肉, △りんご, △ごま
昼飲	牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副	あじのスタミナ焼き																								
		あじのスタミナ焼き	50.00		△	×									△		×	△	△						小麦, 大豆, ゼラチン, △乳, △いか, △さけ, △さば △鶏肉, △豚肉, △りんご, △ごま
	ひじきの炒め煮																								
		さつま揚げ（角）	8.00	△	△	△			△	△					△	△	△	△							△卵, △小麦, △乳, △えび, △かに, △いか, △さけ, △さば △大豆, △鶏肉, △豚肉, △やまいも, △ゼラチン, △ごま
		ほしひじき	2.20						△	△															△えび, △かに
		こいくちしょうゆ（4L）	2.70			×											×								小麦, 大豆
		にんじん	10.00																						
		油揚げ	5.00														×								大豆
		えだまめ 冷凍むき	10.00														×								大豆
		調合サラダ油（1.5kg）	0.80																						
		三温糖	1.80																						
		清酒 本醸造酒	1.00																						
		和風だし	0.30																						
		本みりん	0.80																						
豚汁																									
		豚もも 脂身つき	10.00																						豚肉
		清酒 上撰	1.20																						
		チップこんにやく	10.00																						
		木綿豆腐	20.00														×								大豆
		にんじん	5.00																						
		だいこん	15.00																						
		ごぼう	5.00																						
		じゃがいも	15.00																						
		根深ねぎ	5.00																						
		赤色辛みそ（1kg）	5.00														×								大豆
		淡色辛みそ（1kg）	4.00														×								大豆
		かつおだし	0.40																						
		和風だし	1.00																						
		調合サラダ油（1.5kg）	1.00																						

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月 9日(水)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナッツ	カシュー	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイ	その他の果物	全てのアレルギー
昼主	丸パン横切り																									
		丸パン	50.00		×	×		△			△		△					×								小麦, 乳, 大豆, △落花生, △くるみ, △アーモンド
昼飲	牛乳																									
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	野菜コロッケソースかけ																									
		野菜コロッケ	60.00			×												×								小麦, 大豆
		調合サラダ油 (16.5kg)	6.00																							
		中濃ソース (1.8L)	5.00																							
	かいそうサラダ																									
		キャベツ	30.00																							
		にんじん	3.00																							
		きゅうり	10.00																							
		海草ミックス	0.60						△	△																△えび, △かに
		野菜いっぱい和風ドレッシング	8.00			×												×		×						小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご
		食塩	0.50																							
	カレーワンタンスープ																									
		ワンタンの皮	7.00			×																				小麦
		豚もも 脂身つき	10.00																							豚肉
		清酒 上撰	1.00																							
		にんじん	8.00																							
		チンゲンサイ	10.00																							
		たまねぎ	20.00																							
		なると	5.00	△		△												△								△卵, △小麦, △大豆
		丸鶏がらスープ (粉末)	0.50																							鶏肉
		カレールウ (バーモント給食用)	8.00		×	×												×		×		×				小麦, 乳, 大豆, 豚肉, りんご, バナナ
		こいくちしょうゆ (4L)	2.00			×												×								小麦, 大豆
		白こしょう	0.05																							
		鶏だし	0.50																							鶏肉
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.80																							

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月10日(木)

アレルギー詳細献立R8

	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナッツ	カシュー	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全てのアレルギー
昼主	ごはん																									
		給食用精白米	70.00																							
昼飲	牛乳																									
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	ハンバーグおろしソース																									
		ハンバーグ（減塩）	60.00	△	△	△			△	△								×								大豆, 鶏肉, 豚肉, △卵, △小麦, △乳, △えび, △かに
		だいこんおろし	15.00																							
		三温糖	1.00																							
		こいくちしょうゆ（4L）	1.90			×												×								小麦, 大豆
		清酒 上撰	0.50																							
		和風だし	0.20																							
		本みりん	0.90																							
		片栗粉（1kg）	0.20																							
		水	4.00																							
	おひたし																									
		にんじん	5.00																							
		もやし	35.00																							
		きゅうり	10.00																							
		こいくちしょうゆ（1.8L）	1.80			×												×								小麦, 大豆
		あさづけの素	2.00			×												×								小麦, 大豆
	豚肉と大根のスープ																									
		豚もも 脂身つき	10.00																							豚肉
		だいこん	25.00																							
		たまねぎ	10.00																							
		にんじん	5.00																							
		マロニー	5.00																							
		チンゲンサイ	10.00																							
		丸鶏がらスープ（粉末）	1.50																							鶏肉
		オイスターソース	1.50			×				△								×								小麦, 大豆, △かに
		清酒 本醸造酒	1.00																							
		食塩	0.40																							
		ごま油	0.50																×							ごま
		おろししょうが	0.50																							
		こいくちしょうゆ（4L）	1.50			×												×								小麦, 大豆
		調合サラダ油（1.5kg）	0.50																							
		ごま いり	0.50																×							ごま

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月11日(金)

アレルギー詳細献立R8

	チ エ ツ ク	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツシュ	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		うどん																								
		ゆで麺（うどん）	250.00			×																				小麦
昼飲		牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副		かぼちゃのてんぷら・ちくわの天ぷら（中のみ）																								
		ちくわ（天ぷら用）中のみ	20.00	△	△	△			△									×								大豆、△小麦、△卵、△乳、△えび
		かぼちゃ（天ぷら用）	20.00																							
		天ぷら粉	6.00	△	△	×																				小麦、△卵、△乳
		調合サラダ油（16.5kg）	6.00																							
		豚肉となすのうどん汁																								
		本みりん	2.00																							
		三温糖	0.30																							
		清酒 本醸造酒	1.00																							
		こいくちしょうゆ（4L）	13.50			×													×							小麦、大豆
		干しいたけ	0.50																							
		にんじん	6.00																							
		なす	10.00																							
		たまねぎ	10.00																							
		豚もも 脂身つき	10.00																							豚肉
		油揚げ	5.00																×							大豆
	調合サラダ油（1.5kg）	0.80																								
	かつおだし	0.40																								
	和風だし	1.20																								
ごまあえ		ごま																								
		こまつな	10.00																							
		にんじん	8.00																							
		もやし	30.00																							
		すりごま	1.00																×							ごま
		上白糖（1kg）	1.00																							
		こいくちしょうゆ（1.8L）	2.00			×												×								小麦、大豆

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

10 / 19 ページ

令和 8年 9月14日(月)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

	料理名	チエック	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナッツ	カシュー	アーモンド	マカダミア	ナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイ	ルイ	その他の果物	全てのアレルギー
昼主	ご飯		給食用精白米	90.00																									
昼飲	牛乳		普通牛乳	206.00		×																							乳
昼副	肉団子		肉だんご（ケチャップ味）	40.00	△	△	×												×		×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, △卵, △乳
	チンジャオロースー		豚もも 脂身つき	30.00																									豚肉
			こいくちしょうゆ（4L）	1.00		×													×										小麦, 大豆
			清酒 上撰	1.00																									
			たまねぎ	20.00																									
			たけのこ水煮（袋）	10.00																									
			ピーマン	8.00																									
			根深ねぎ	8.00																									
			調合サラダ油（1.5kg）	2.00																									
			白こしょう	0.03																									
			丸鶏がらスープ（粉末）	0.40																									鶏肉
			片栗粉（1kg）	0.50																									
			こいくちしょうゆ（4L）	1.50		×													×										小麦, 大豆
			おろしにんにく	0.50																									
			おろししょうが	0.50																									
			オイスターソース	1.00		×				△									×										小麦, 大豆, △かに
			三温糖	1.00																									
			ごま油	1.00																	×								ごま
	わかめスープ		カットわかめ（汁物用）	0.50						△	△																		△えび, △かに
			にんじん	5.00																									
			なると（スライスなし）	4.00	△		△													△									△卵, △小麦, △大豆
			木綿豆腐	20.00															×										大豆
			もやし	20.00																									
			えのきたけ さき	6.00																									
			丸鶏がらスープ（粉末）	1.80																									鶏肉
			清酒 上撰	1.00																									
			がらスープ（液体）湯菜譜	1.00		×													×										小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
			食塩	0.10																									
			白こしょう	0.03																									
			こいくちしょうゆ（4L）	1.50		×													×										小麦, 大豆
			ごま いり	1.00																	×								ごま

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月15日(火)

アレルギー詳細献立R8

	チ エ ツ ク	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	カシュー	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主	ご飯																									
		給食用精白米	70.00																							
昼飲	牛乳																									
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	ソースメンチ																									
		冷凍メンチカツ	60.00	△	△	×			△	△								×								小麦, 大豆, 豚肉, △卵, △乳, △えび, △かに
		調合サラダ油 (16.5kg)	6.00																							
		トマトケチャップ (3kg)	2.50																							
		中濃ソース (1.8L)	7.00																							
		本みりん	1.00																							
		三温糖	1.00																							
		料理酒	0.50																							
		水	6.00																							
	もやしの塩中華サラダ																									
		もやし	35.00																							
		きゅうり	15.00																							
		笑顔でランチ塩中華ドレ1L	6.00																							
		食塩	0.20																							
	とりごぼう汁																									
		鶏もも 皮なし 成鶏 (汁物用)	10.00																							鶏肉
		木綿豆腐	15.00														×									大豆
		にんじん	8.00																							
		ごぼう	8.00																							
		だいこん	15.00																							
		油揚げ	3.00														×									大豆
		チップこんにやく	10.00																							
		じゃがいも	15.00																							
		和風だし	1.00																							
		鶏だし	0.50																							鶏肉
		かつおだし	0.50																							
		淡色辛みそ (1kg)	4.00														×									大豆
		こいくちしょうゆ (4L)	2.00			×											×									小麦, 大豆
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																							

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月16日(水)

アレルギー詳細献立R8

	チ エ ツ ク	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		黒パン																								
		黒パン		50.00		×	×		△			△		△				×								小麦, 乳, 大豆, △落花生, △くるみ, △アーモンド
昼飲		牛乳																								
		普通牛乳		206.00		×																				乳
昼副		オムレツのデミソースがけ																								
		プレーンオムレツ		50.00	×	△	△											×		△						卵, 大豆, △小麦, △乳, △さば, △鶏肉, △豚肉, △りんご, △ゼラチン
		たまねぎ		10.00																						
		デミグラスソース (3kg)		10.00			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		トマトケチャップ (3kg)		2.50																						
		ウスターソース		1.50																						
		三温糖		0.30																						
		調合サラダ油 (1.5kg)		0.20																						
		ぶどうゼリーのフルーツあえ																								
		もも缶詰 果肉		10.00																			×			もも
		みかん缶詰 果肉		5.00																			△		みかん	△もも
		パインアップル缶詰		10.00																					パインアップル	
		カットゼリー (国産ぶどう)		35.00	△	△	△							△				△	△	△	△	△	△	△	ぶどう	△卵, △小麦, △乳, △オレンジ, △キウイフルーツ, △大豆, △もも, △りんご, △ゼラチン, △バナナ, △ごま △アーモンド
ポトフ		ウインナー (ポトフ1.5cm輪切)		10.00	△	△	△											×								大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳
		にんじん		10.00																						
		だいこん		20.00																						
		たまねぎ		35.00																						
		じゃがいも		35.00																						
		キャベツ		20.00																						
		チキンコンソメ		2.00			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		食塩		0.20																						
		白こしょう		0.03																						
		鶏だし		0.50																						鶏肉
		白ワイン		1.50																						

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月17日(木)

アレルギー詳細献立R8

	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	カシュー	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全てのアレルギー
昼主	ご飯																									
		給食用精白米	70.00																							
昼飲	牛乳																									
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	さばの塩焼き																									
		さばの塩焼き	40.00		△	△										△		△	△	△						さば, △小麦, △乳, △いか, △さけ, △大豆, △鶏肉, △豚肉 △りんご, △ゼラチン, △ごま
	鶏肉と大根の煮物																									
		だいこん	35.00																							
		さつま揚げ (角)	5.00	△	△	△			△	△						△	△	△	△							△卵, △小麦, △乳, △えび, △かに, △いか, △さけ, △さば, △大豆, △鶏肉, △豚肉, △やまいも, △ゼラチン, △ごま
		鶏もも 皮なし 成鶏 (煮物用)	15.00																							鶏肉
		にんじん	5.00																							
		こんにゃく	20.00																							
		和風だし	0.70																							
		三温糖	1.10																							
		こいくちしょうゆ (4L)	3.00		×													×								小麦, 大豆
		清酒 上撰	1.50																							
		本みりん	1.00																							
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.80																							
	とうふの味噌汁																									
		じゃがいも	20.00																							
		たまねぎ	20.00																							
		木綿豆腐	25.00															×								大豆
		こまつな	5.00																							
		油揚げ	3.00															×								大豆
		淡色辛みそ (1kg)	5.00															×								大豆
		赤色辛みそ (1kg)	4.00															×								大豆
		だしパック	1.50																							さば

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月18日(金)

アレルギー詳細献立R8

		チ エ ッ ク																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
--	--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

15 / 19 ページ

令和 8年 9月24日(木)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

	チ エ ツ ク	材料名	可食量	卵	乳	小 麦	そば	落 花 生	え び	か に	く る み	ナ ツ ツ	カ シ ュ ー	ア ー モ ン ド	マ カ ダ ミ ア	い か	や まい も	大 豆	ご ま	りん ご	オ レ ン ジ	バ ナ ナ	も も	キ ウ イ フ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		わかめご飯																								
		給食用精白米	70.00																							
		わかめご飯のもと	0.50																							
昼飲		牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副		かぼちゃ挽肉フライ																								
		かぼちゃ挽肉フライ	40.00	△	△	×			△	△								×		×						小麦, 大豆, 豚肉, りんご, △卵, △乳, △えび, △かに
		調合サラダ油 (16.5kg)	6.00																							
		切り干し大根の煮物																								
		切干しだいこん	6.00																							
		にんじん	7.00																							
		さつま揚げ (角)	8.00	△	△	△			△	△						△	△	△	△							△卵, △小麦, △乳, △えび, △かに, △いか, △さけ, △さば, △大豆, △鶏肉, △豚肉, △やまいも, △ゼラチン、△ごま
		干しいたけ	0.30																							
		つきこんにゃく (細)	10.00																							
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																							
		三温糖	1.50																							
		こいくちしょうゆ (4L)	2.00			×												×								小麦, 大豆
		和風だし	0.30																							
		清酒 本醸造酒	1.00																							
		本みりん	1.00																							
		けんちん汁																								
		にんじん	8.00																							
		木綿豆腐	20.00															×								大豆
		ごぼう	8.00																							
		だいこん	20.00																							
		さといも	10.00																							
		油揚げ	3.00															×								大豆
		根深ねぎ	8.00																							
		食塩	0.10																							
		かつおだし	0.50																							
		和風だし	1.00																							
		こいくちしょうゆ (4L)	6.00			×												×								小麦, 大豆
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																							
		お月見ゼリー																								
		お月見ゼリー	40.00	△	△	△								△				△	△	△	△	△	△	△	みかん、レモン	△卵, △小麦, △乳, △オレンジ, △キウイフルーツ, △大豆, △もも, △りんご, △ゼラチン, △バナナ, △ごま, △アーモンド、みかん、レモン

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月25日(金)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

		チ エ ツ ク	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	アーモンド	マカダミアナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイフルーツ	その他の果物	全ての アレルギー				
昼主																														
	中華麺		中華めん ゆで	240.00			×																				小麦			
昼飲																														
	牛乳		普通牛乳	206.00		×																					乳			
昼副																														
	肉まん		肉まん	40.00		△	×											×	×								小麦, 牛肉, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま, △乳			
	中華あえ		もやし	35.00																										
			きゅうり	10.00																										
			にんじん	5.00																										
			ごま いり	1.00															×								ごま			
			穀物酢	1.50																										
			こいくちしょうゆ (1.8L)	1.50			×											×									小麦, 大豆			
			ごま油	1.00															×									ごま		
			上白糖 (1kg)	1.50																										
			食塩	0.10																										
	しょうゆラーメンスープ																													
			豚もも 脂身つき	10.00																								豚肉		
			おろしにんにく	0.50																										
			なると (スライスなし)	5.00	△		△												△									△卵, △小麦, △大豆		
			たまねぎ	15.00																										
			カットわかめ (汁物用)	0.50						△	△																	△えび, △かに		
		にら	5.00																											
		スイートコーン 冷凍 ホール	5.00															△									△大豆			
		ラーメンスープ (しょうゆ)	9.00			×												×									小麦, 大豆, 豚肉			
		がらスープ (液体) 味天上	2.00			×												×									小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉			
		丸鶏がらスープ (粉末)	0.30																								鶏肉			
		白こしょう	0.05																											
		水	156.00																											

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月28日(月)

アレルギー詳細献立R8

	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	カシュー	アーモンド	マカダミア	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイ	ルーツ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主	ご飯																										
		給食用精白米	70.00																								
昼飲	牛乳																										
		普通牛乳	206.00		×																						乳
昼副	なすのチキンカレー																										
		鶏むね 皮なし 成鶏(汁物用)	23.00																								鶏肉
		赤ワイン	1.00																								
		たまねぎ	35.00																								
		じゃがいも	15.00																								
		なす	10.00																								
		にんじん	10.00																								
		トマト缶詰 ダイス	5.00																								
		おろしにんにく	0.50																								
		おろししょうが	0.50																								
		おろしりんご	3.00																	×							りんご
		ウスターソース	1.00																								
		調合サラダ油(1.5kg)	0.50																								
		トマトケチャップ(3kg)	1.00																								
		カレールウ(バーモント給食用)	13.00		×	×												×		×		×					小麦, 乳, 大豆, 豚肉, りんご, バナナ
		カレールウ(とろける給食用N)	5.00			×																					小麦
		カレールウ(ディナー)	5.00		×	×												×		×		×					小麦, 乳, 大豆, 鶏肉, りんご, バナナ
		脱脂粉乳	0.50		×																						乳
	わかめサラダ																										
		緑豆もやし	30.00																								
		きゅうり	10.00																								
		カットわかめ(汁物用)	0.50						△	△																	△えび, △かに
		和風野菜ドレッシング1L	8.00			×												×		×							小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご
		食塩	0.10																								
	マスカットゼリー																										
		マスカットゼリー	30.00	△	△	△																				ぶどう	△卵, △小麦, △乳, ぶどう

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

令和 8年 9月29日(火)

アレルギー詳細献立R8

	料理名	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	ナツメ	カシュー	アーモンド	マカダミア	ナッツ	いか	やまいも	大豆	ごま	りんご	オレンジ	バナナ	もも	キウイ	ルイ	ツ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主	ご飯																												
		給食用精白米	70.00																										
昼飲	牛乳																												
		普通牛乳	206.00		×																								乳
昼副	さんまのかば焼き																												
		さんま 澱粉付き	30.00																										
		調合サラダ油 (1.5kg)	5.00																										
		三温糖	3.00																										
		こいくちしょうゆ (4L)	5.00			×													×										小麦, 大豆
		本みりん	1.50																										
		清酒 上撰	1.00																										
		水	5.00																										
	こんにゃくの炒め煮																												
		にんじん	10.00																										
		ごぼう	5.00																										
		さつま揚げ (角)	10.00	△	△	△			△	△							△	△	△	△									△卵, △小麦, △乳, △えび, △かに, △いか, △さけ, △さば △大豆, △鶏肉, △豚肉, △やまいも, △ゼラチン、△ごま
		つきこんにゃく (細)	40.00																										
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.40																										
		三温糖	1.45																										
		こいくちしょうゆ (4L)	3.50			×													×										小麦, 大豆
		清酒 本醸造酒	1.00																										
		和風だし	0.50																										
		本みりん	0.80																										
	じゃがいもとわかめのみそ汁																												
		木綿豆腐	25.00																×										大豆
		えのきたけ さき	6.00																										
		だいこん	15.00																										
		じゃがいも	15.00																										
		油揚げ	3.00																×										大豆
		カットわかめ (汁物用)	0.50						△	△																			△えび, △かに
		淡色辛みそ (1kg)	5.00																×										大豆
		赤色辛みそ (1kg)	4.00																×										大豆
		だしパック	3.00																										さば

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表

19 / 19 ページ

令和 8年 9月30日(水)

調理場名：榛東村学校給食センター

アレルギー詳細献立R8

コース名：A案

	チ エ ッ ク	材料名	可食量	卵	乳	小 麦	そば	落 花 生	え び	か に	く る み	ナ ツ ツ	カ シ ュ ー	ア ー モ ン ド	マ カ ダ ミ ア	い か	や まい も	大 豆	ご ま	りん ご	オ レ ン ジ	バナ ナ	も も	キ ウ イ ツ フ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		料理名 背割りコッペパン																								
		コッペパン	50.00			×	×	△			△		△					×								小麦, 乳, 大豆, △落花生, △くるみ, △アーモンド
昼飲		牛乳																								
		普通牛乳	206.00			×																				乳
昼副		バインミーの具																								
		豚もも 脂身つき	50.00																							豚肉
		たまねぎ	15.00																							
		清酒 本醸造酒	1.32																							
		おろししょうが	0.50																							
		おろしにんにく	0.50																							
		こいくちしょうゆ (18L)	2.00			×												×								小麦, 大豆
		三温糖	0.80																							
		調合サラダ油 (1.5kg)	1.00																							
		大根サラダ																								
		だいこん	35.00																							
		きゅうり	10.00																							
		スイートコーン 冷凍 ホール	5.00															△								△大豆
		にんじん	5.00																							
		笑顔でランチ香りごまドレッシング	10.00																×							ごま
		こいくちしょうゆ (1.8L)	0.30			×												×								小麦, 大豆
		上白糖 (1kg)	0.10																							
		穀物酢	0.20																							
		フォー・ガー																								
		鶏もも 皮なし 成鶏 (汁物用)	15.00																							鶏肉
		フォー	10.00																							
		たまねぎ	20.00																							
		チンゲンサイ	10.00																							
		にんじん	8.00																							
		生しいたけ	3.00																							
		鶏だし	0.50																							鶏肉
		丸鶏がらスープ (粉末)	1.30																							鶏肉
		食塩	0.10																							
		白こしょう	0.03																							
		三温糖	0.20																							
		レモン 果汁	0.50																					レモン		レモン
		オイスターソース	0.70			×			△									×								小麦, 大豆, △かに
		こいくちしょうゆ (4L)	1.00			×												×								小麦, 大豆
		ミルク (コーヒー)																								
		液体ミルクコーヒー	12.50																							

×：原材料として使用 △：コンタミネーション