

アレルギー詳細献立表（10月）

1 / 20 ページ

令和 8年10月 1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

	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	カシュー ナッツ	アーモンド	マカダミ 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		野菜入り肉団子																							
		肉だんご野菜入り	66.00			×											×	×							小麦, 大豆, 鶏肉, ごま, 豚肉
		しらたき中華サラダ																							
		もやし	25.00																						
		チンゲンサイ	8.00																						
		しらたき	13.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	5.00														△								△大豆
		中華ごまドレッシング1 L	6.00			×											×	×							小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま
		食塩	0.05																						
		豚汁																							
		豚もも 脂身つき	15.00																						豚肉
		清酒	1.20																						
		チップこんにゃく	12.00																						
		木綿豆腐	25.00														×								大豆
		にんじん	6.00																						
		だいこん	20.00																						
		ごぼう	5.00																						
		さといも	20.00																						
		根深ねぎ	6.00																						
		しょうが	0.30																						
		赤色辛みそ (1kg)	4.00														×								大豆
		淡色辛みそ (1kg)	4.50														×								大豆
		和風だし	1.00																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.60																						

×：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月）

2 / 20 ページ

令和 8年10月 2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

	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	カシュー ナッツ	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		きのこ肉うどん汁																							
		豚もも 脂身つき	12.00																						豚肉
		清酒	1.00																						
		油揚げ	3.00														×								大豆
		生しいたけ	4.00																						
		まいたけ バラ	5.00																						
		ぶなしめじ さき	6.00																						
		にんじん	6.00																						
		たまねぎ	20.00																						
		根深ねぎ	8.00																						
		かつおだし	0.50																						
		和風だし	1.00																						
		本みりん	1.20																						
		こいくちしょうゆ（4L）	13.50			×											×								小麦, 大豆
		調合サラダ油（1.5kg）	0.50																						
ちくわ		磯辺揚げ																							
		焼き竹輪（1/4）	25.00	△	△	△			△								×								大豆, △卵, △小麦, △乳, △えび
		てんぷら粉	10.00	△	△	×																			小麦, △卵, △乳
		あおのり	0.10						△	△															△えび, △かに
		調合サラダ油（16.5kg）	5.00																						
塩昆布		和え																							
		キャベツ	30.00																						
		きゅうり	20.00																						
		食塩	0.20																						
		塩昆布	1.20			×											×								小麦, 大豆
		ごま いり	0.50															×							ごま
		ごま油	0.40															×							ごま
シャインマスカット																									
		シャインマスカット	10.00																					マスカット	

×：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月）

3 / 20 ページ

令和 8年10月 5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

	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	カ シ ユ ー	ア ー モ ン ド	マ カ ダ ミ ア ナ ツ 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 ツ フ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		ご飯																							
		給食用精白米	80.00																						
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	25.00																						豚肉
		赤ワイン	1.00																						
		たまねぎ	40.00																						
		にんじん	10.00																						
		マッシュルーム 水煮	5.00																						
		じゃがいも	15.00																						
		トマトピューレー (3kg)	8.00																						
		トマトケチャップ (3kg)	5.00																						
		トマト缶詰 ダイス	6.00																						
		デミグラスソース(3kg)	3.00			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		ハヤシルウ	18.00			×											×								小麦, 大豆, 豚肉
		中濃ソース (1. 8 L)	1.00																						
		おろしにんにく	0.50																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																						
		三温糖	0.30																						
コーンサラダ																									
		キャベツ	30.00																						
		きゅうり	12.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	8.00														△								△大豆
		和風野菜ドレッシング1L	6.00			×											×		×						小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご
味付け小魚																									
		味付け小魚	8.00						△	△						△									△えび, △かに, △いか

×：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月）

4 / 20 ページ

令和 8年10月 6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

	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	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	ご飯																								
		給食用精白米	70.00																						
昼飲	牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副	さけのごまみそフライ																								
		さけのごまみそフライ	40.00	△	△	×			△						△	△	×	×	△						小麦, さけ, 大豆, ごま, △卵, △乳, △牛肉, △鶏肉, △豚肉, △りんご, △ゼラチン, △やまいも, △さば, △えび, △いか
		調合サラダ油 (16.5kg)	5.00																						
	キムチあえ																								
		だいこん	35.00																						
		きゅうり	20.00																						
		キムチの素	2.00			×													×						小麦, りんご
		食塩	0.20																						
		ごま油	0.50															×							ごま
		三温糖	0.20																						
	ぎょうざスープ																								
		水餃子	30.00	△	△	×			△	△							×	×							小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま, △卵, △乳, △えび, △かに
		にんじん	5.00																						
		キャベツ	20.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		にら	3.00																						
		干ししいたけ	0.50																						
		丸鶏がらスープ (粉末)	1.30																						鶏肉
		がらスープ (液体) 湯菜譜	1.00			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		こいくちしょうゆ (4L)	2.50			×											×								小麦, 大豆
		清酒	1.00																						
		食塩	0.10																						
		白こしょう	0.05																						

×：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月）

5 / 20 ページ

令和 8年10月 7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

	アレルギー	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	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		ミルクパン																							
		ミルクパン	50.00	×	×		△			△	△					×									小麦, 乳, 大豆, △落花生, △くるみ, △アーモンド
昼飲		ジョア																							
		ジョアブレーン	125.00	×																					乳
昼副		いかなゲット																							
		いかなゲット	40.00	△	△	×			△	△					×	△	×								小麦, いか, 大豆, △卵, △乳, △えび, △かに, △さけ, △鶏肉, △豚肉, △やまいも, △ゼラチン
		トマトペンネ																							
		ツナ 油漬フレークライト	10.00																						
		マカロニ・ペンネ	10.00			×																			小麦
		たまねぎ	22.00																						
		にんじん	7.00																						
		ピーマン	5.00																						
		トマトケチャップ (3kg)	8.00																						
		トマトピューレー (3kg)	6.00																						
		中濃ソース (1. 8 L)	2.00																						
		おろしにんにく	0.50																						
		チキンコンソメ	0.80			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		食塩	0.10																						
		白こしょう	0.03																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	1.00																						
		かぼちのポタージュ																							
		カットかぼち	30.00																						
		うらごしかぼち	25.00																						
		たまねぎ	30.00																						
		ぶなしめじ さき	5.00																						
		普通牛乳 1 L	20.00		×																				乳
		ホワイトルウ	6.00		×	×											×								小麦, 乳, 牛肉, 大豆, 豚肉
		チキンコンソメ	1.80			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		パセリ	0.30																						
		白こしょう	0.02																						
		食塩	0.10																						
		生クリーム 動物性	1.00		×												×								乳, 大豆
		米粉	1.50																						
		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（10月）

6 / 20 ページ

令和 8年10月 8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

	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	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	ご飯																								
		給食用精白米	70.00																						
昼飲	牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副	海鮮しゅうまい																								
		海鮮しゅうまい	54.00	△	△	×			△	×					×	△	×	△	△						小麦, かに, いか, 大豆, △卵, △乳, △えび, △牛肉, △さば, △鶏肉, △豚肉, △やまいも, △りんご, △ゼラチン, △ごま
	春雨サラダ																								
		緑豆はるさめ	4.00																						
		きゅうり	12.00																						
		にんじん	6.00																						
		もやし	25.00																						
		中華ごまドレッシング1L	6.00			×											×	×							小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ごま
	なす入りマーボー豆腐																								
		豚ひき肉	15.00																						豚肉
		まめプラスミンチ	5.00													×									大豆
		木綿豆腐	60.00													×									大豆
		清酒	1.50																						
		なす	15.00																						
		根深ねぎ	10.00																						
		干ししいたけ	0.50																						
		たまねぎ	25.00																						
		にら	3.00																						
		おろししょうが	0.50																						
		おろしにんにく	0.50																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																						
		こいくちしょうゆ (4L)	5.00			×										×									小麦, 大豆
		三温糖	1.00																						
		丸鶏がらスープ (粉末)	1.00																						鶏肉
		がらスープ (液体) 湯菜譜	4.00			×										×									小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		トウバンジャン	0.05																						
		片栗粉 (1kg)	3.50																						
		赤色辛みそ (1kg)	4.00													×									大豆
		甜麺醤	1.00			×										×	×								小麦, 大豆, ごま
		コチジャン	0.50													×									大豆
		ごま油	0.30														×								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（10月）

7 / 20 ページ

令和 8年10月 9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

	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	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		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		ウインナーケチャップソースかけ																							
		ウインナー	40.00	△	△	△											×								大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳
		トマトケチャップ (3kg)	10.00																						
		中濃ソース (1. 8 L)	3.00																						
		三温糖	0.50																						
		赤ワイン	0.50																						
		ポテトサラダ																							
		じゃがいも	35.00																						
		きゅうり	15.00																						
		にんじん	5.00																						
		ノンエッグマヨネーズ	10.00														×								大豆
		上白糖 (1kg)	0.20																						
		穀物酢	0.10																						
		食塩	0.15																						
		白こしょう	0.03																						
		ベーコンと野菜のスープ																							
		チンゲンサイ	6.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		にんじん	5.00																						
		キャベツ	20.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	5.00														△								△大豆
		無添加ホルダーベーコン	15.00																						豚肉
		チキンコンソメ	1.80			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		鶏だし	0.50																						鶏肉
		食塩	0.10																						
		白こしょう	0.05																						
		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（10月）

8 / 20 ページ

令和 8年10月13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

	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	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	チキン南蛮																								
		とり天	40.00	△	△	×			△				△		△		×	△							小麦, 大豆, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △いか, △牛肉, △さけ, △さば, △豚肉, △ごま, △アーモンド
		調合サラダ油（16.5kg）	5.00																						
		上白糖（1kg）	2.50																						
		穀物酢	3.00																						
		こいくちしょうゆ（1.8L）	4.00			×											×								小麦, 大豆
		本みりん	1.00																						
	きゅうりのごまあえ																								
		キャベツ	30.00																						
		きゅうり	20.00																						
		こいくちしょうゆ（1.8L）	2.00			×											×								小麦, 大豆
		三温糖	1.00																						
		すりごま	1.00															×							ごま
	ざぶ汁																								
		さといも	12.00																						
		だいこん	15.00																						
		にんじん	6.00																						
		ごぼう	7.00																						
		根深ねぎ	5.00																						
		焼き竹輪	5.00	△		△			△	△															△卵, △小麦, △えび, △かに
		生揚げ	20.00														×								大豆
		チップこんにやく	8.00																						
		干しいたけ	0.50																						
		和風だし	0.60																						
		本みりん	1.00																						
		清酒	1.00																						
		こいくちしょうゆ（4L）	2.50			×											×								小麦, 大豆
		食塩	0.10																						
		調合サラダ油（1.5kg）	0.50																						
	タルタルソース（個装）																								
		タルタルソース	8.00	△	△	△			△	△					△		×	△	△	△				きゅうり	大豆, きゅうり△卵, △小麦, △乳, △えび, △かに, △いか, △オレンジ, △さば, △鶏肉, △豚肉, △りんご, △ゼラチン, △ごま, △魚介類

×：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月）

9 / 20 ページ

令和 8年10月14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

	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	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		まるパン横切り																							
		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		ハンバーグきのこソースがけ																							
		ハンバーグ（減塩）	60.00														×								大豆, 鶏肉, 豚肉
		マッシュルーム 水煮	3.00																						
		ぶなしめじ さき	3.00																						
		おろしりんご	2.00																×						りんご
		こいくちしょうゆ（4L）	2.00			×											×								小麦, 大豆
		トマトケチャップ（3kg）	3.00																						
		ウスターソース	1.00																						
		三温糖	1.20																						
		片栗粉（1kg）	0.30																						
		コールスローサラダ																							
		キャベツ	30.00																						
		きゅうり	15.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	6.00														△								△大豆
		コールスロードレッシング1L	6.00																					ぶどう, レモン	
		食塩	0.10																						
		ミネストローネ																							
		マカロニ・シェル	5.00			×																			小麦
		無添加ウインナー（輪切り）	10.00	△	△	△											×								大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳
		にんじん	7.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		じゃがいも	20.00																						
		パセリ	0.30																						
		おろしにんにく	0.50																						
		トマト缶詰 ダイス	15.00																						
		トマトケチャップ（3kg）	4.00																						
		トマトピューレー（3kg）	1.50																						
		チキンコンソメ	1.90			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		食塩	0.10																						
		白こしょう	0.03																						
		赤ワイン	1.00																						
		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（10月）

10 / 20 ページ

令和 8年10月15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

	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	カシュー ナッツ	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	さんまの香味ソースかけ																								
		さんま澱粉付き	30.00																						
		調合サラダ油（16.5kg）	5.00																						
		根深ねぎ	7.00																						
		おろししょうが	0.20																						
		三温糖	2.00																						
		こいくちしょうゆ（4L）	4.00			×											×								小麦, 大豆
		清酒	1.00																						
		丸鶏がらスープ（粉末）	0.10																						鶏肉
	ほうれん草のおかかあえ																								
		ほうれん草	20.00																						
		もやし	30.00																						
		にんじん	6.00																						
		かつお節	0.25																						
		こいくちしょうゆ（1.8L）	2.00			×											×								小麦, 大豆
		三温糖	1.00																						
	豆腐とわかめのみそ汁																								
		木綿豆腐	30.00														×								大豆
		たまねぎ	20.00																						
		えのきたけ さき	6.00																						
		油揚げ	2.00														×								大豆
		カットわかめ（汁物用）	0.50						△	△															△えび, △かに
		淡色辛みそ（1kg）	4.50														×								大豆
		赤色辛みそ（1kg）	4.00														×								大豆
		だしパック	2.00																						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（10月）

11 / 20 ページ

令和 8年10月16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

	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	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	はちみつパン	はちみつパン	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	オムレツデミソースがけ	プレーンオムレツ	50.00	×	△	△										×		△							卵, 大豆, △小麦, △さば, △鶏肉, △りんご, △ゼラチン, △豚肉, △乳
		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)	4.00																						
		ウスターソース	2.00																						
		三温糖	0.30																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.20																						
	カレージャーマンポテト	じゃがいも	45.00																						
		無添加ショ糖°-°-°コン	15.00																						豚肉
		たまねぎ	25.00																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																						
		食塩	0.30																						
		白こしょう	0.03																						
		チキンコンソメ	0.40			×										×									小麦, 大豆, 鶏肉
		カレー粉	0.10																						
	ミートボールスープ	ミートボール (スープ用)	30.00	△	△	△			△	△						×									大豆, 鶏肉, 豚肉, △卵, △小麦, △乳, △えび, △かに
		たまねぎ	20.00																						
		キャベツ	20.00																						
		にんじん	6.00																						
		こまつな	6.00																						
		チキンコンソメ	1.90			×										×									小麦, 大豆, 鶏肉
		食塩	0.10																						
		白こしょう	0.03																						
		鶏だし	0.50																						鶏肉

×：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月）

12 / 20 ページ

令和 8年10月19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

	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	カシュー ナッツ	アーモンド	マカダミ 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	80.00																						
昼飲	牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副	こんにゃくサラダ																								
		もやし	20.00																						
		きゅうり	10.00																						
		サラダこんにゃく	20.00																						
		カットわかめ（汁物用）	0.30						△	△															△えび, △かに
		和風ごまドレッシング 1L	6.00			×											×	×							小麦, 大豆, ごま
	ぐんまの和風カレー																								
		豚ひき肉	20.00																						豚肉
		まめプラスミンチ	5.00														×								大豆
		たまねぎ	35.00																						
		さつまいも	20.00																						
		だいこん	15.00																						
		ごぼう	8.00																						
		根深ねぎ	6.00																						
		にんじん	10.00																						
		まいたけ バラ	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
		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）	14.00		×	×											×		×		×				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）	2.00		×	×											×		×		×				小麦, 乳, 大豆, 鶏肉, りんご, バナナ
		ウスターソース	0.50																						
		脱脂粉乳	1.00		×																				乳
		こいくちしょうゆ（4L）	0.50			×											×								小麦, 大豆
		赤ワイン	1.00																						
		チキンコンソメ	0.50			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
	ぐんまのうめゼリー																								
		ぐんまのうめゼリー	30.00																					梅	

×：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月）

13 / 20 ページ

令和 8年10月20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

	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	ナッツ	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		さばのみそ煮																							
		さばのみそ煮	50.00		△	△																			さば, △小麦, △乳
		上州きんぴら																							
		ごぼう きんぴら用	20.00																						
		にんじん	6.00																						
		豚もも 脂身つき	10.00																						豚肉
		つきこんにゃく（細）	15.00																						
		生しいたけ	5.00																						
		ごま いり	0.50															×							ごま
		調合サラダ油（1.5kg）	1.00																						
		ごま油	0.50															×							ごま
		三温糖	1.50																						
		こいくちしょうゆ（4L）	3.00			×											×								小麦, 大豆
		清酒	1.50																						
具汁		にんじん	8.00																						
		だいこん	20.00																						
		さといも	20.00																						
		木綿豆腐	20.00														×								大豆
		根深ねぎ	6.00																						
		国産だいたい ゆで	10.00														×								大豆
		淡色辛みそ（1kg）	4.50														×								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（10月）

14 / 20 ページ

令和 8年10月21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

	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	カシュー ナッツ	アー モンド	マ カ ダ ミ ア ナ ツ 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 ツ フ	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		ゆめロール																							
		ゆめロール	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		キャベツメンチカツ																							
		キャベツメンチカツ	60.00		△	×			△				△		△		×		△	△					小麦, 大豆, 豚肉, △乳, △えび, △オレンジ, △牛肉, △さけ, △さば, △鶏肉, △りんご, △ゼラチン, △アーモンド, △いか
		調合サラダ油（16.5kg）	6.00																						
		中濃ソース（1.8L）	4.00																						
		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
		棒々鶏ドレッシング 1L	6.00			×											×	×							小麦, 大豆, ごま
		食塩	0.10																						
		さつまいものクリームシチュー																							
		さつまいも	30.00																						
		にんじん	6.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		鶏むね 皮なし 成鶏	15.00																						鶏肉
		白ワイン	1.00																						
		パセリ	0.40																						
		調合サラダ油（1.5kg）	0.50																						
		普通牛乳 1 L	15.00		×																				乳
		生クリーム 動物性	1.00		×												×								乳, 大豆
		クリームシチューの素	13.00		×	×											×								小麦, 乳, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		チキンコンソメ	0.50			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		食塩	0.10																						
		白こしょう	0.03																						

×：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月）

15 / 20 ページ

令和 8年10月22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

	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	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	60.00																						
昼飲	牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副	鶏ときのこ	の混ぜご飯の具																							
		鶏ひき肉	25.00																						鶏肉
		おろししょうが	0.50																						
		清酒	1.50																						
		油揚げ 冷凍	10.00														×								大豆
		干しいたけ	0.50																						
		つきこんにやく（細）	10.00																						
		ごぼう	10.00																						
		えだまめ 冷凍むき	5.00														×								大豆
		三温糖	1.50																						
		こいくちしょうゆ（4L）	4.00			×											×								小麦, 大豆
		本みりん	1.20																						
		調合サラダ油（1.5kg）	0.50																						
	厚焼き玉子																								
		たまごやき	50.00	×	△	×											×								卵, 小麦, 大豆, △乳
	おきりこみ																								
		さといも	10.00																						
		にんじん	5.00																						
		だいこん	15.00																						
		根深ねぎ	6.00																						
		生しいたけ	4.00																						
		ほうとうめん	40.00	△		×																			小麦, △卵
		豚もも 脂身つき	10.00																						豚肉
		かつおだし	0.60																						
		和風だし	1.00																						
		淡色辛みそ（1kg）	4.50														×								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																						
	りんご																								
		りんご（生）	40.00																×						りんご

×：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月）

16 / 20 ページ

令和 8年10月23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

	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	カシュー ナッツ	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	その他の果物	全ての アレルギー
昼主		食パン																							
		食パン	60.00		×	×		△			△		△				×								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		ぐんまのねぎこんコロッケ																							
		ぐんまのねぎこんコロッケ	50.00	△	△	×											×	△							小麦, 大豆, 豚肉, △卵, △乳, △牛肉, △鶏肉, △ゼラチン, △ごま
		調合サラダ油（16.5kg）	5.00																						
		中濃ソース（1.8L）	4.00																						
		かんてん麺サラダ																							
		キャベツ	25.00																						
		きゅうり	10.00																						
		かんてん麺	10.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	6.00														△								△大豆
		和風野菜ドレッシング1L	6.00			×											×		×						小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご
		ワンタンスープ																							
		ワンタンの皮	9.00			×																			小麦
		豚ひき肉	12.00																						豚肉
		清酒	1.00																						
		にんじん	6.00																						
		チンゲンサイ	6.00																						
		たまねぎ	20.00																						
		なると（スライスなし）	6.00	△		△											△								△卵, △小麦, △大豆
		干しいたけ	0.50																						
		がらスープ（液体）湯菜譜	2.00			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		丸鶏がらスープ（粉末）	1.30																						鶏肉
		こいくちしょうゆ（4L）	4.00			×											×								小麦, 大豆
		食塩	0.10																						
		白こしょう	0.03																						
		いちごジャム																							
		いちごジャム	15.00																					いちご	

×：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月）

17 / 20 ページ

令和 8年10月26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

	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	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	ビビンバの具																								
		豚ひき肉	25.00																						豚肉
		まめプラスミンチ	5.00														×								大豆
		ごぼう	10.00																						
		つきこんにゃく（細）	18.00																						
		たけのこ水煮（袋）	8.00																						
		調合サラダ油（1.5kg）	0.70																						
		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	1.00																						
		トウバンジャン	0.05																						
		甜麺醤	1.00			×											×	×							小麦, 大豆, ごま
		コチジャン	0.50														×								大豆
		ごま油	0.50															×							ごま
ナムル																									
		こまつな	20.00																						
		にんじん	6.00																						
		もやし	25.00																						
		ごま いり	0.50															×							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	0.90															×							ごま
		三温糖	0.60																						
トック入りキムチスープ																									
		トック	20.00																						
		豚もも 脂身つき	10.00																						豚肉
		はくさい キムチ	6.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		生しいたけ	4.00																						
		にら	3.00																						
		おろしにんにく	0.50																						
		丸鶏がらスープ（粉末）	1.30																						鶏肉
		キムチの素	1.50			×													×						小麦, りんご
		こいくちしょうゆ（4L）	2.00			×											×								小麦, 大豆
		赤色辛みそ（1kg）	5.00														×								大豆
		ごま油	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（10月）

18 / 20 ページ

令和 8年10月27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

	アレルギー	材料名	可食量	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	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	手作り	ドーナツ																							
		ホットケーキミックス	20.00	△	△	×											△								小麦, △卵, △乳, △大豆
		調製豆乳	8.00														×								大豆
		調合サラダ油 (16.5kg)	6.00																						
昼飲	牛乳	グラニュー糖	5.00																						
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副	スパゲティ	マカロニ・スパゲティ	45.00			×																			小麦
		食塩	0.80																						
		無添加ウインナー（輪切り）	15.00	△	△	△											×								大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳
		無添加ソーダ水	15.00																						豚肉
		にんじん	10.00																						
		たまねぎ	45.00																						
		ピーマン	7.00																						
		マッシュルーム 水煮	8.00																						
		トマトピューレー (3kg)	10.00																						
		トマトケチャップ (3kg)	20.00																						
		チキンコンソメ	1.00			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		中濃ソース (1.8L)	1.50																						
海藻サラダ		調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																						
		キャベツ	30.00																						
		きゅうり	15.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	6.00														△								△大豆
		海草ミックス	0.60					△	△						△										△えび, △かに, △いか
		和風ごまドレッシング 1L	6.00			×											×	×							小麦, 大豆, ごま
チーズ																									
		骨太MB Pチーズ	15.00		×																				乳

×：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月）

19 / 20 ページ

令和 8年10月29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

	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	ナッツ	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		いわしの梅煮																							
		いわしの梅煮	30.00		△	×											×							梅	小麦, 大豆, △乳
		ごまツナサラダ																							
		こまつな	12.00																						
		キャベツ	28.00																						
		にんじん	6.00																						
		ツナ 油漬フレークライト	8.00																						
		こいくちしょうゆ（1.8L）	1.00			×											×								小麦, 大豆
		調合サラダ油（1.5kg）	1.00																						
		食塩	0.30																						
		レモン 果汁	1.00																					レモン	
		穀物酢	0.50																						
		三温糖	0.80																						
		ごま いり	0.50															×							ごま
		じゃがいもとたまねぎのみそ汁																							
		じゃがいも	25.00																						
		カットわかめ（汁物用）	0.30						△	△															△えび, △かに
		たまねぎ	20.00																						
		木綿豆腐	25.00														×								大豆
		油揚げ	3.00														×								大豆
		根深ねぎ	5.00																						
		淡色辛みそ（1kg）	4.50														×								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（10月）

20 / 20 ページ

令和 8年10月30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

	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	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	中華麺																								
		中華めん ゆで	210.00			×																			小麦
昼飲	牛乳																								
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副	煮卵																								
		ゆで卵	50.00	×																					卵
		三温糖	1.50																						
		こいくちしょうゆ（4L）	3.00			×											×								小麦, 大豆
		和風だし	0.10																						
		清酒	1.00																						
	塩中華サラダ																								
		スイートコーン 冷凍 ホール	6.00														△								△大豆
		チンゲンサイ	15.00																						
		もやし	30.00																						
		笑顔でランチ塩中華ドレ1L	6.00																						
		食塩	0.10																						
	とんこつラーメンスープ																								
		豚もも 脂身つき	12.00																						豚肉
		キャベツ	15.00																						
		たまねぎ	15.00																						
		にら	3.00																						
		にんじん	6.00																						
		おろしにんにく	0.50																						
		おろししょうが	0.50																						
		なると（スライスなし）	7.00	△		△											△								△卵, △小麦, △大豆
		ラーメンスープ（豚骨）	15.00			×											×								小麦, 大豆, 豚肉
		がらスープ（液体）味天上	4.00			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		丸鶏がらスープ（粉末）	0.40																						鶏肉
		白こしょう	0.03																						
		調合サラダ油（1.5kg）	1.00																						
	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