

アレルギー詳細献立表(11月)

令和 8年11月 2日(月)
アレルギー詳細献立R8

調理場名：榛東村学校給食センター
コース名：A案

	料理名	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	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	果物	全てのアレルギー
昼主	ご飯炊飯																										
			給食用精白米	70.00																							
昼飲	牛乳																										
			普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	とふのこそぼろ丼																										
			豚ひき肉	35.00																							豚肉
			凍り豆腐	5.00														×									大豆
			たまねぎ	20.00																							
			清酒 上撰	1.00																							
			にんじん	8.00																							
			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)	3.00			×											×									小麦, 大豆
			本みりん	1.00																							
			調合サラダ油 (1.5kg)	0.80																							
	みそけんちん汁																										
			さといも	15.00																							
			だいこん	20.00																							
			にんじん	5.00																							
			ごぼう	6.00																							
			木綿豆腐	25.00														×									大豆
			油揚げ	5.00														×									大豆
			チップこんにゃく	10.00																							
			根深ねぎ	8.00																							
			調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																							
			和風だし	0.80																							
			かつおだし	0.30																							
			こいくちしょうゆ (4L)	2.50			×											×									小麦, 大豆
			赤色辛みそ (1kg)	6.00														×									大豆
	ヨーグルト																										
			ソファール元気ヨーグルト	70.00		×																					乳, ゼラチン

×：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(11月)

令和 8年11月 4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 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 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	果物	全ての アレルギー
昼主	きなこ揚げパン																										
		ツイストパン	40.00		×	×			△			△		△					×								小麦, 乳, 大豆, △落花生, △くるみ, △アーモンド
		調合サラダ油 (16.5kg)	3.00																								
		きな粉	5.00																×								大豆
		上白糖 (1kg)	12.00																								
		食塩	0.10																								
昼飲	牛乳																										
昼副		普通牛乳	206.00		×																						乳
	肉団子																										
		肉だんご (ケチャップ味)	60.00	△	△	×													×		×						小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご, △卵, △乳
	ごぼうサラダ																										
		きゅうり	10.00																								
		にんじん	5.00																								
		ごぼう サラダ用	10.00																								
		だいこん	20.00																								
		ノンエッグマヨネーズ	10.00																×								大豆
		こいくちしょうゆ (1.8L)	1.50			×													×								小麦, 大豆
		上白糖 (1kg)	0.70																								
		すりごま	1.00																	×							ごま
	ワンタンスープ																										
		ワンタンの皮	8.00			×																					小麦
		豚ひき肉	10.00																								豚肉
	清酒 上撰	1.00																									
	にんじん	10.00																									
	もやし	10.00																									
	たまねぎ	15.00																									
	にら	3.00																									
	なると (半月スライス)	5.00	△		△													△								△卵, △小麦, △大豆	
	丸鶏がらスープ (粉末)	1.70																								鶏肉	
	おろしにんにく	0.30																									
	こいくちしょうゆ (4L)	2.50			×													×								小麦, 大豆	
	白こしょう	0.05																									
	がらスープ (液体) 湯菜譜	2.00			×													×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉	

×：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(11月)

令和 8年11月 5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

	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	果物	全ての アレルギー
昼主	なめし																								
		給食用精白米	80.00																						
		菜飯のもと	1.00	△	△	△		△									×	△	△	△					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	にしんの塩焼き																								
		にしん	40.00																						
	肉じゃが																								
		じゃがいも	65.00																						
		豚もも 脂身つき	15.00																						豚肉
		しらたき	25.00																						
		にんじん	10.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.80																						
		清酒 本醸造酒	1.50																						
		三温糖	2.50																						
		こいくちしょうゆ (4L)	4.00			×											×								小麦, 大豆
		本みりん	1.00																						
		和風だし	0.40																						
	刻み昆布和え																								
		刻み昆布	1.00																						
		きゅうり	10.00																						
		もやし	25.00																						
		ツナ 油漬フレークライト	8.00																						
		こまつな	5.00																						
		こいくちしょうゆ (1.8L)	1.30			×											×								小麦, 大豆
		穀物酢	1.00																						
		上白糖 (1kg)	0.80																						
		赤色辛みそ (1kg)	1.30														×								大豆
		ごま油	1.00															×							ごま
		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(11月)

令和 8年11月 6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	キウイフルーツ	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	125.00	×																					乳
昼副		ウインナーソースかけ																							
		ロングウインナー	0.00	△	△	△											×								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																						
		じゃこ入り大根サラダ																							
		だいこん	40.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	5.00																						
		きゅうり	10.00																						
		ちりめんじゃこ	1.50	△	△	△		△	△	△															△卵, △小麦, △落花生, △乳, △えび, △かに
		和風野菜ドレッシング1L	7.50			×											×		×						小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご
		肉団子の豆乳スープ																							
		ミートボール (スープ用)	25.00	△	△	△			△	△							×								大豆, 鶏肉, 豚肉, △卵, △小麦, △乳, △えび, △かに
		はくさい	25.00																						
		たまねぎ	20.00																						
		チンゲンサイ	8.00																						
		にんじん	5.00																						
		調製豆乳	20.00														×								大豆
		白いんげん豆ピューレ	12.00																						
		かつおだし	0.70																						
		白こしょう	0.02																						
		淡色辛みそ (1kg)	2.00														×								大豆
		食塩	0.10																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																						
		米粉	3.50																						

×：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(11月)

令和 8年11月 9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	果物	全ての アレルギー
昼主	ご飯炊飯																									
		給食用精白米	70.00																							
昼飲	牛乳																									
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	棒餃子																									
		棒餃子	40.00	△	△	×			△	△						△		×	△	△	△	△				小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, △卵, △乳, △えび, △かに, △いか △オレンジ, △牛肉, △さけ, △さば, △りんご △ゼラチン, △バナナ, △ごま
	塩中華サラダ																									
		キャベツ	30.00																							
		きゅうり	15.00																							
		にんじん	5.00																							
		笑顔でランチ塩中華ドレ1L	7.00																							
		食塩	0.10																							
	県産大豆のマーボー豆腐																									
		豚ひき肉	23.00																							豚肉
		冷凍豆腐(群馬県産大豆)	70.00															×								大豆
		清酒 上撰	1.50																							
		根深ねぎ	5.00																							
		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)	1.00																							
		こいくちしょうゆ(4L)	4.50			×												×								小麦, 大豆
		三温糖	1.50																							
		丸鶏がらスープ(粉末)	0.60																							鶏肉
		トウバンジャン	0.05																							
		コチジャン	1.00															×								大豆
		片栗粉(1kg)	3.50																							
		赤色辛みそ(1kg)	3.00															×								大豆
		甜麺醤	1.00			×												×	×							小麦, 大豆, ごま
		がらスープ(液体) 湯菜譜	8.00			×												×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		ごま油	1.00																×							ごま
		トマトケチャップ(3kg)	3.00																							

×：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(11月)

令和 8年11月10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	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	きのこハヤシライス																									
		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																							
		エリンギ	5.00																							
		まいたけ バラ	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)	0.80																							
		三温糖	0.30																							
	こんにゃくサラダ																									
		キャベツ	20.00																							
		きゅうり	10.00																							
		サラダこんにゃく	15.00																							
		こまつな	5.00																							
		棒々鶏ドレッシング	7.00			×											×	×								小麦, 大豆, ごま
	りんご																									
		りんご	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(11月)

令和 8年11月11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	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	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	果物	全てのアレルギー
昼主	パック麺		うどん																								
			ゆで麺	250.00			×																				小麦
昼飲	牛乳																										
			普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	五目うどん汁																										
			豚もも 脂身つき	10.00																							豚肉
			油揚げ	5.00														×									大豆
			生しいたけ	5.00																							
			まいたけ バラ	4.00																							
			にんじん	10.00																							
			だいこん	15.00																							
			根深ねぎ	6.00																							
			こいくちしょうゆ (4L)	13.50			×											×									小麦, 大豆
			本みりん	8.00																							
			かつおだし	0.40																							
			調合サラダ油 (1.5kg)	0.80																							
			和風だし	1.20																							
	さつまいもの天ぷら																										
			さつまいも (天ぷら用)	30.00																							
			天ぷら粉	13.00	△	△	×																				小麦, △卵, △乳
			調合サラダ油 (16.5kg)	5.00																							
	ちくわの天ぷら (中のみ)																										
			焼き竹輪 (1/4)	25.00	△		△			△	△																△卵, △小麦, △えび, △かに
			天ぷら粉	13.00	△	△	×																				小麦, △卵, △乳
			調合サラダ油 (16.5kg)	5.00																							
	しらたきのごまあえ																										
			こまつな	15.00																							
			にんじん	5.00																							
			きゅうり	10.00																							
			しらたき	20.00																							
			すりごま	1.50																×							ごま
			上白糖 (1kg)	1.40																							
			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(11月)

令和 8年11月12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

	料理名	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	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	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	さんまのしょうが煮																										
			さんまの生姜煮	50.00		△	×												×								小麦, 大豆, △乳
	れんこんのきんぴら																										
			れんこん	15.00																							
			にんじん	8.00																							
			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)	20.00																							
			ごま いり	1.00																×							ごま
			調合サラダ油 (1.5kg)	0.80																							
			ごま油	0.50																×							ごま
			三温糖	1.50																							
			こいくちしょうゆ (4L)	2.00			×												×								小麦, 大豆
			清酒 本醸造酒	2.00																							
			和風だし	0.30																							
			本みりん	1.00																							
豚汁																											
			豚もも 脂身つき	13.00																							豚肉
			清酒 上撰	1.20																							
			木綿豆腐	20.00															×								大豆
			にんじん	5.00																							
			だいこん	20.00																							
			ごぼう	5.00																							
			さといも	15.00																							
			根深ねぎ	5.00																							
			赤色辛みそ (1kg)	3.00															×								大豆
			淡色辛みそ (1kg)	3.50															×								大豆
			和風だし	0.80																							
			かつおだし	0.40																							
			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(11月)

令和 8年11月13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

	料理名	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	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	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	タンドリーチキン		鶏むね 皮なし 成鶏 (焼き用)	50.00																							鶏肉
			ノンエッグマヨネーズ	6.00														×									大豆
			トマトケチャップ (3kg)	2.00																							
			カレー粉	0.12																							
			おろししょうが	0.50																							
			おろしにんにく	0.40																							
	かいそうサラダ		キャベツ	25.00																							
			きゅうり	10.00																							
			にんじん	5.00																							
			海草ミックス	0.60					△	△							△										△えび, △かに, △いか
			野菜いっぱい和風 1L	8.00			×											×		×							小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, りんご
	低アレルギーコンソープ		スイートコーン 冷凍 ホール	10.00																							
			クリームコーン冷凍	25.00																							
			無添加ソルターペーコン	7.00																							豚肉
			たまねぎ	30.00																							
			にんじん	10.00																							
			じゃがいも	20.00																							
			パセリ	0.30																							
			調製豆乳	20.00														×									大豆
			チキンコンソメ	0.40			×											×									小麦, 大豆, 鶏肉
			食塩	0.10																							
			アレルギー用コンソープの素 (乳無し)	5.00																							
			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(11月)

令和 8年11月16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	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	ポークカレー																									
		豚もも 脂身つき	20.00																							豚肉
		赤ワイン	1.00																							
		たまねぎ	35.00																							
		じゃがいも	35.00																							
		にんじん	10.00																							
		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)	1.00																							
		トマトケチャップ (3kg)	1.00																							
		カレールウ (パーモント給食用)	12.00		×	×												×		×		×				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
		アレルギー用カレールウ	5.00																							
		カレールウ (ディナー)	5.00		×	×												×		×		×				小麦, 乳, 大豆, 鶏肉, りんご, バナナ
		チキンコンソメ	0.40			×												×								小麦, 大豆, 鶏肉
		脱脂粉乳	1.00		×																					乳
	フレンチサラダ																									
		キャベツ	25.00																							
		きゅうり	10.00																							
		ブロッコリー	10.00																							
		スイートコーン 冷凍 ホール	5.00																							
		調合サラダ油 (1.5kg)	3.00																							
		穀物酢	3.00																							
		食塩	0.60																							
		上白糖 (1kg)	0.50																							
	ワインゼリー																									
		ワインゼリー	60.00																						ぶどう	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(11月)

令和 8年11月17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	カシ ュ ー ナツツ	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 プ	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																												
	上州しゅうまい	ポークしゅうまい			36.00	△	△	×			△	△							×	×							小麦, 大豆, 豚肉, ごま, △卵, △乳, △えび, △かに △牛肉, △さば, △鶏肉, △ゼラチン	
	厚揚げのオイスター炒め																											
		豚もも 脂身つき			15.00																						豚肉	
		生揚げ			30.00														×								大豆	
		にんじん			5.00																							
		たけのこ水煮缶詰			8.00																							
		生しいたけ			3.00																							
		たまねぎ			15.00																							
		おろししょうが			0.50																							
		調合サラダ油 (1.5kg)			0.50																							
		こいくちしょうゆ (4L)			1.00			×											×								小麦, 大豆	
		三温糖			1.20																							
		丸鶏がらスープ (粉末)			0.50																						鶏肉	
		トウバンジャン			0.05																							
		オイスターソース			2.50			×				△							×								小麦, 大豆, △かに	
		片栗粉 (1kg)			1.00																							
		コチジャン			0.50														×								大豆	
		ごま油			0.30															×							ごま	
		清酒 上撰			1.50																							
	鶏肉と大根のスープ																											
		鶏もも 皮なし 成鶏 (汁物用)			15.00																						鶏肉	
		だいこん			25.00																							
		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																							
		おろししょうが			0.50																							
		根深ねぎ			8.00																							
		こいくちしょうゆ (4L)			1.50			×											×								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(11月)

令和 8年11月18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	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	果物	全ての アレルギー
昼主	食パン																								
		食パン給食用	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	サーモンフライ																								
		サーモンフライ	40		×										△		△	△							小麦, さけ, △いか, △さば, △大豆, △ごま
		調合サラダ油 (16.5kg)	5.00																						
		中濃ソース (1.8L)	5.00																						
	ポテトサラダ																								
		じゃがいも	30.00																						
		きゅうり	10.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	5.00																						
		にんじん	5.00																						
		ノンエッグマヨネーズ	10.00														×								大豆
		上白糖 (1kg)	0.50																						
		穀物酢	0.30																						
		食塩	0.15																						
	野菜スープ																								
		キャベツ	15.00																						
		たまねぎ	20.00																						
		だいこん	15.00																						
		にんじん	8.00																						
		こまつな	5.00																						
		無添加ウインナー (1cm輪切り)	10.00	△	△	△											×								大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳
		チキンコンソメ	1.50			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		食塩	0.10																						
		白こしょう	0.05																						
		鶏だし	0.50																						鶏肉
	いちごジャム																								
		いちごジャム	15.00																					いちご	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(11月)

令和 8年11月19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	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	ハンバーグオニオンソース																								
		ハンバーグ(減塩)	60.00														×								大豆, 鶏肉, 豚肉
		オニオンソースライス70	5.00														×								大豆
		たまねぎ	10.00																						
		おろしにんにく	0.20																						
		おろししょうが	0.20																						
		こいくちしょうゆ(4L)	2.00			×											×								小麦, 大豆
		白ワイン	1.00																						
		ウスターソース	0.20																						
		おろしりんご	4.00																×						りんご
		三温糖	1.50																						
		調合サラダ油(1.5kg)	0.20																						
	ほうれん草のなめたけあえ																								
		ほうれん草	10.00																						
		もやし	30.00																						
		きゅうり	10.00																						
		なめたけ1kg	7.00			×											×								小麦, 大豆
		こいくちしょうゆ(1.8L)	1.00			×											×								小麦, 大豆
		かつお節	1.00																						
	とうふのみそ汁																								
		だいこん	20.00																						
		カットわかめ(汁物用)	0.50						△	△															△えび, △かに
		にんじん	5.00																						
		じゃがいも	25.00																						
		木綿豆腐	20.00														×								大豆
		油揚げ	3.00														×								大豆
		淡色辛みそ(1kg)	3.50														×								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(11月)

令和 8年11月20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	キウイフルーツ	果物	全ての アレルギー
昼主		パック麺 (ラーメン)																							
		中華めん ゆで	250.00			×																			小麦
昼飲		牛乳																							
		普通牛乳	206.00		×																				乳
昼副		みそラーメンスープ																							
		豚ひき肉	10.00																						豚肉
		にんじん	6.00																						
		なると (スライスなし)	6.00	△		△											△								△卵, △小麦, △大豆
		にら	3.00																						
		スイートコーン 冷凍 ホール	6.00																						
		たまねぎ	15.00																						
		キャベツ	10.00																						
		おろしにんにく	0.50																						
		おろししょうが	0.50																						
		清酒 上撰	1.00																						
		ラーメンスープ (みそ)	13.00			×											×	×							小麦, 大豆, 豚肉, ごま
		がらスープ (液体) 味天上	2.00			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉
		ごま油	0.50															×							ごま
		水	156.00																						
		ショーロンポー																							
		ショーロンポー	25.00	△	×	×			△	△							×	×							小麦, 乳, 牛肉, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ゼラチン, ごま △卵, △えび, △かに
		もやしの中華サラダ																							
		にんじん	5.00																						
		きゅうり	15.00																						
		もやし	30.00																						
		ごま いり	0.50															×							ごま
		穀物酢	1.00																						
		こいくちしょうゆ (1.8L)	2.00			×											×								小麦, 大豆
		ごま油	0.90															×							ごま
		上白糖 (1kg)	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(11月)

令和 8年11月24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

	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	果物	全ての アレルギー
昼主	わかめごはん																									
		給食用精白米	70.00																							
		わかめご飯のもと	0.50																							
		食塩	0.01																							
昼飲	牛乳																									
		普通牛乳	206.00		×																					乳
昼副	白身魚の甘酢あんかけ																									
		タラ澱粉付き	50.00		△	△										△		△	△	△						△小麦, △乳, △いか, △さけ, △さば, △大豆, △鶏肉 △豚肉, △りんご, △ゼラチン, △ごま
		調合サラダ油 (16.5kg)	10.00																							
		こいくちしょうゆ (4L)	2.00			×											×									小麦, 大豆
		三温糖	2.00																							
		穀物酢	1.50																							
		本みりん	1.00																							
		片栗粉 (1kg)	1.50																							
	しおこんぶあえ																									
		もやし	30.00																							
		きゅうり	15.00																							
		にんじん	5.00																							
		食塩	0.20																							
		ごま油	0.50																×							ごま
		塩昆布	1.20			×											×									小麦, 大豆
		ごま いり	0.50															×								ごま
	こしね汁																									
		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	15.00																							
		木綿豆腐	20.00														×									大豆
		にんじん	5.00																							
		生しいたけ	3.00																							
		だいこん	15.00																							
		根深ねぎ	8.00																							
		赤色辛みそ (1kg)	5.00														×									大豆
		淡色辛みそ (1kg)	5.00														×									大豆
		かつおだし	0.40																							
		和風だし	0.40																							
		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(11月)

令和 8年11月25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	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	ナツユ	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	果物	全てのアレルギー
昼主	ココアパン																									
			ココアパン	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	チキンナゲット																									
			チキンナゲット	40.00														×								大豆, 鶏肉
	和風ツナスパゲッティ																									
			マカロニ・スパゲティ	9.00			×																			小麦
			たまねぎ	15.00																						
			にんじん	5.00																						
			キャベツ	20.00																						
			ツナ 油漬フレークライト	10.00																						
			おろしにんにく	0.50																						
			チキンコンソメ	0.40			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
			こいくちしょうゆ (4L)	1.00			×											×								小麦, 大豆
			食塩	0.10																						
			白こしょう	0.03																						
			調合サラダ油 (1.5kg)	0.50																						
	トマトスープ																									
			無添加ウインナー (1cm輪切り)	8.00	△	△	△											×								大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳
			にんじん	7.00																						
			たまねぎ	20.00																						
			じゃがいも	20.00																						
			だいこん	20.00																						
			セロリー	2.00																						
			トマト缶詰 ダイス	15.00																						
			トマトケチャップ (3kg)	3.50																						
			チキンコンソメ	1.70			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
			鶏だし	0.50																						鶏肉
			食塩	0.20																						
			白こしょう	0.05																						
			赤ワイン	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(11月)

令和 8年11月26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

	料理名	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	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	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	榛東豚肉のみそだれ焼き肉																										
			豚もも 脂身なし榛東産	20.00																							豚肉
			豚もも 脂身つき	25.00																							豚肉
			清酒 上撰	1.00																							
			おろししょうが	0.50																							
			おろしにんにく	0.50																							
			たまねぎ	40.00																							
			にら	2.00																							
			こいくちしょうゆ (4L)	1.50			×												×								小麦, 大豆
			三温糖	3.00																							
			八州高原味噌 (榛東産)	5.00															×								大豆
			トウバンジャン	0.05																							
			コチジャン	0.50															×								大豆
			白こしょう	0.05																							
			調合サラダ油 (1.5kg)	2.00																							
	カリカリ梅あえ																										
			キャベツ	30.00																							
			きゅうり	15.00																							
			カリカリ梅チップ	5.00																×					うめ		ごま, うめ
			あさづけの素	1.00			×												×								小麦, 大豆
			食塩	0.05																							
	里芋のみそ汁																										
			にんじん	6.00																							
			だいこん	15.00																							
			さといも	15.00																							
			木綿豆腐	20.00															×								大豆
			根深ねぎ	7.00																							
			油揚げ	2.00															×								大豆
			淡色辛みそ (1kg)	3.50															×								大豆
			赤色辛みそ (1kg)	3.50															×								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(11月)

令和 8年11月27日(金)
アレルギー詳細献立R8

調理場名：榛東村学校給食センター
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	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	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	焼き栗コロッケ																								
		焼き栗コロッケ	40.00	△	△	×																			小麦, 栗, △卵, △乳
		調合サラダ油 (16.5kg)	4.00																						
	スラッピージョー																								
		豚ひき肉	15.00																						豚肉
		まめブラスミンチ	3.00													×									大豆
		ピーマン	3.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		にんじん	5.00																						
		トマトケチャップ (3kg)	11.00																						
		マリナラソース	3.00														×								大豆
		トマトピューレー (3kg)	8.00																						
		チキンコンソメ	0.60			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		赤ワイン	0.50																						
		ウスターソース	1.00																						
		にんにく	0.50																						
		三温糖	1.00																						
		食塩	0.05																						
		白こしょう	0.05																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	0.60																						
ABCスープ																									
		無添加ショルダーベーコン	8.00																						豚肉
		白ワイン	1.00																						
		キャベツ	20.00																						
		にんじん	10.00																						
		たまねぎ	25.00																						
		じゃがいも	25.00																						
		マカロニ・アルファベット	4.00			×																			小麦
		チキンコンソメ	1.70			×											×								小麦, 大豆, 鶏肉
		鶏だし	0.50																						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(11月)

令和 8年11月30日(月)
アレルギー詳細献立R8

調理場名：榛東村学校給食センター
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	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	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	枝豆ツナ卵焼き																								
		えだまめ 冷凍むき	5.00														×								大豆
		ツナ 油漬フレークライト	10.00																						
		液卵	33.00	×																					卵
		ノンエッグマヨネーズ	3.00														×								大豆
		三温糖	1.50																						
		和風だし	0.20																						
		食塩	0.10																						
	キムチあえ																								
		だいこん	30.00																						
		きゅうり	20.00																						
		キムチの素	2.00			×													×						小麦, りんご
		食塩	0.20																						
	すき焼き風煮																								
		にんじん	10.00																						
		豚もも 脂身つき	35.00																						豚肉
		生しいたけ	3.00																						
		焼き豆腐	25.00														×								大豆
		根深ねぎ	10.00																						
		たまねぎ	30.00																						
		しらたき	30.00																						
		はくさい	35.00																						
		調合サラダ油 (1.5kg)	1.00																						
		三温糖	2.00																						
		本みりん	1.00																						
		清酒 本醸造酒	1.00																						
		こいくちしょうゆ (4L)	8.50			×											×								小麦, 大豆
		和風だし	0.40																						

×：原材料として使用 △：コンタミネーション