

アレルギー詳細献立表（小A）

1 / 19 ページ

令和 7年 9月 2日(火)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																														
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
さばのしょうが煮	さばの生姜煮		×	△										×				×													小麦, 大豆, さば, △乳
昆布づけ	キャベツ																														
	きゅうり																														
	塩ふき昆布		×											×																	小麦, 大豆
	あさづけの素		×											×																	小麦, 大豆
すいとん	豚肉													×						×											豚肉
	カット油揚げ													×																	大豆
	すいとん（地粉）		×																												小麦
	にんじん																														
	だいこん																														
	ごぼう																														
	根深ねぎ																														
	ぶなしめじ																														
	さば節		△											△				×			△										さば, △小麦, △大豆, △鶏肉
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦, 大豆
	本みりん																														
	清酒 上撰																														

×：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（小A）

2 / 19 ページ

令和 7年 9月 3日(水)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
麦ごはん	押し麦ご飯(炊き込み)																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
チキンカレー	若どりもも 皮つき																					×										鶏肉
	大豆ペースト		△	△										×								△	△					△				大豆, △小麦, △乳, △豚肉, △鶏肉, △りんご, △山芋
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	なす																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	カレールウ(SB甘口)		×	×										×								×	×						×			小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 山芋
	カレールウ(T0)		×											△								△	△									小麦, △大豆, △豚肉, △鶏肉
	トマトピューレー																															
	ウスターソース																															
	なたね油																															
	水																															
枝豆サラダ	(冷凍) むきえだまめ													×																		大豆
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	減塩和風ドレッシング																													×		かつおぶしエキス、魚醤
レモンゼリー	レモンゼリー																														×	レモン果汁

×：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（小A）

3 / 19 ページ

令和 7年 9月 4日(木)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
うどん	学校給食用ゆでめん		×																												小麦	
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳	
ちくわの磯辺あげ(1・2)	ちくわ（1/4本）	△	△			△	△																						×		すけそうだら、△卵、△小麦、△えび、△かに	
	なたね油																															
	薄力粉 1等		×																												小麦	
	あおのり					△	△																								△えび、△かに	
キャベツのごまあえ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	ごま（すり・白）									×																					ごま	
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦、大豆	
	上白糖																															
豚キムチうどん汁	豚肉																				×										豚肉	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	ブラックマッペもやし																															
	はくさい キムチ		×						△					×		△											×		△	×	小麦、大豆、りんご、おきあみエキス、魚醤、△ごま、△いか、△山芋	
	キムチの素													×													×				大豆、りんご	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦、大豆	
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	さば節		△												△					×			△									さば、△小麦、△大豆、△鶏肉
	水																															
	いちごクレープ	ミニクレープ(いちご)													×																×	大豆、いちご、レモン果汁

×：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（小A）

4 / 19 ページ

令和 7年 9月 5日(金)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツツ	マカダミアナツツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
丸パン横切り	丸パン横切り		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
チーズインハンバーグ	とろけるチーズのハンバーグ	×	×	×		△	△							×								×	×									卵, 小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △えび, △かに
	たまねぎ																															
	トマトソース														×																	大豆
	赤色辛みそ														×																	大豆
	オリーブ油																													×		オリーブ
コーンサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	イタリアンドレッシング		×																													小麦
ベーコンと野菜のスープ	ベーコン ショルダー	△	△	×		△					△	△		×		△		△	△	△	×	△										乳, 大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △えび, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば, △牛肉, △鶏肉
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	キャベツ																															
	なす																															
	にんじん																															
	マカロニ・星		×																													小麦
	野菜ブイヨン																															
	食塩																															
	白こしょう																															

×：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（小A）

5 / 19 ページ

令和 7年 9月 8日(月)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
白身魚	フライ																															
	白身魚フライ		×											×																×		小麦, 大豆, ほき
	なたね油																															
	中濃ソース																															
香味づけ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	きざみたくあん		×							×				×																		小麦, ごま, 大豆
	ごま（いり・白）									×																						ごま
	食塩																															
とうがンのみそ汁	とうがん														×																	大豆
	冷凍とうふ													×																		
	にんじん																															
	豚肉																					×										豚肉
	根深ねぎ																															
	たまねぎ																															
	じゃがいも																															
	赤色辛みそ													×																		大豆
	淡色辛みそ													×																		大豆
	かたくちいわし 煮干し					△	△									△			△											×		かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △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（小A）

6 / 19 ページ

令和 7年 9月 9日(火)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																														
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
しゅうまい(2)	肉しゅうまい	△	×	△	△					×				×				△	△	×	×	△				△					小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △さば, △牛肉, △ゼラチン, △りんご
こまつな中華あえ	キャベツ																														
	こまつな																														
	にんじん																														
	上白糖																														
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦, 大豆
	穀物酢																														
	ごま油									×																					ごま
家常豆腐	豚肉														×					×											豚肉
	生揚げ（ミニ）													×																	大豆
	キャベツ																														
	なす																														
	にんじん																														
	たまねぎ																														
	根深ねぎ																														
	干ししいたけ																														
	おろししょうが																														
	おろしにんにく																														
	トウバンジャン													×																	大豆
	清酒 上撰																														
	赤色辛みそ													×																	大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦, 大豆
	上白糖																														
	鶏がらだし(顆粒・無塩)																				×										鶏肉
	片栗粉																														
	なたね油																														

×：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（小A）

7 / 19 ページ

令和 7年 9月10日(水)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳	
ハヤシライス	豚肉																				×										豚肉	
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	マッシュルーム 水煮缶詰																															
	おろしにんにく																															
	ハヤシルウ（ハウス）		×	×									×								×	×								小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉		
	トマトケチャップ																															
ウスターソース																																
なたね油																																
三色サラダ	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	減塩和風ドレッシング																												×		かつおぶしエキス、魚醤	
マスカットゼリーフルーツあえ	もも缶詰 果肉 黄肉種																								×						もも	
	パインアップル缶詰																													×	パインアップル	
	カットゼリー（マスカット）																										×			×	りんご, マスカット果汁	

×：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（小A）

8 / 19 ページ

令和 7年 9月11日(木)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
三色そばろ	鶏ひき肉																					×										鶏肉
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆
	にんじん																															
	おろししょうが																															
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	なたね油																															
	炒り卵	×												×																		卵, 大豆
キャベツのあさづけ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	食塩																															
	あさづけの素		×											×																		小麦, 大豆
ワンタンスープ	ワンタンの皮		×																													小麦
	豚肉																				×											豚肉
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	チンゲンサイ																															
	にら																															
	干しいたけ																															
	なると					△	△																								×	ｽｽﾞﾅ, ｲﾁｼ, ｵｵｴﾋﾞ, ｵｶﾈ
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																						×									鶏肉
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	白こしょう																															
アセロラミニゼリー	アセロラミニゼリー	△		△										△						△	△	△	△	△		△	△	△			×	アセロラ果汁, △卵, △乳, △大豆, △牛肉, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △オレンジ, △もも, △りんご, △バナナ

×：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（小A）

9 / 19 ページ

令和 7年 9月12日(金)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
コッペパン	コッペパン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆	
チョコ	大豆クリーム																															小麦, 乳, 大豆	
	チョコ大豆クリーム		△	×				△		△				×													△						乳, 大豆, △小麦, △ピーナッツ, △ごま, △りんご
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳	
チキン	のチーズ焼き																																
	チキンチーズのオープン焼き		×	×										×								×											小麦, 乳, 大豆, 鶏肉
コールスローサラダ	キャベツ																																
	たまねぎ																																
	きゅうり																																
	コールスロードレッシング																															×	レモン果汁、パインアップル果
肉団子スープ	冷凍ミートボール（鉄）	△	△	△		△	△							×								×	×										大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △小麦, △乳, △えび, △かに
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	じゃがいも																																
	キャベツ																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	ガーリックパウダー 食塩無添加		△	△		△	△							×								△	△					△					大豆, △小麦, △乳, △えび, △かに, △豚肉, △鶏肉, △りんご
	白こしょう																																
	食塩																																
	野菜ブイヨン																																

×：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（小A）

10 / 19 ページ

令和 7年 9月16日(火)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレノジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
ブルコギ	豚肉																				×											豚肉
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	にら																															
	ごま（いり・白）									×																						ごま
	おろしにんにく																															
	おろししょうが																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	上白糖																															
	清酒 上撰																															
	ごま油									×																						ごま
	コチュジャン													×																		大豆
	おろしりんご																									×						りんご
チョレギサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	チョレギドレッシング		×							×				×																		小麦, ごま, 大豆
韓国風	わかめスープ																															
	乾燥わかめ																															
	ブラックマッペもやし																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	たけのこ水煮（短冊）																															
	トッポギ																															
	ごま（いり・白）									×																						ごま
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																															鶏肉
	鶏豚湯		×											×							×	×										小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉
	清酒 上撰																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	ごま油									×																						ごま
	食塩																															

×：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（小A）

11 / 19 ページ

令和 7年 9月17日(水)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
ぶりのスパイシー照り焼き	ぶり照り焼き		×							△				×		△		△	△												×	小麦, 大豆, ぶり, △ごま, △いか, △さけ, △さば
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	三温糖																															
	カレー粉																													×	ちんぴ	
	片栗粉																															
のり酢あえ	こまつな																															
	キャベツ																															
	素干し風焼きのり					△	△																									△えび, △かに
	穀物酢																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆
	上白糖																															
ごま油										×																					ごま	
かぼちやのみそ汁	カットかぼちゃ													×																		
	冷凍とうふ													×																		大豆
	にんじん																															
	豚肉																					×										豚肉
	根深ねぎ																															
	たまねぎ																															
	じゃがいも																															
	赤色辛みそ													×																		大豆
	淡色辛みそ													×																		大豆
	かたくちいわし 煮干し					△	△									△			△										×			かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △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（小A）

12 / 19 ページ

令和 7年 9月18日(木)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレノジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ラーメン	中華めん ゆで		×																													小麦
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
春巻	春巻(Fe)		×											×							×											小麦, 大豆, 豚肉
	なたね油																															
小松菜	のナムル																															
	こまつな																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆
	三温糖																															
	ごま（いり・白）									×																						ごま
	ごま油									×																						ごま
豆乳みそ	ラーメンスープ																															
	豚ひき肉																				×											豚肉
	なると					△	△																							×		スネソウ, イトコ, △えび, △かに
	にんじん																															
	ブラックマッペもやし																															
	根深ねぎ																															
	チンゲンサイ																															
	みじん切りにんにく																															
	しょうが																															
	赤色辛みそ													×																		大豆
	テンメンジャン		×										×																			小麦, 大豆
	がらスープチキン(液体)																					×										鶏肉
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																					×										鶏肉
	調製豆乳													×																		大豆
	トウバンジャン													×																		大豆
	食塩																															
	白ごしょう																															
	ごま油									×																						ごま
	なたね油																															
	水																															

×：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（小A）

13 / 19 ページ

令和 7年 9月19日(金)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山羊	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
だし巻きたまご	だし巻きたまご Q	×	×										×																	×		卵, 小麦, 大豆, かつお節エキス
ひじきのそぼろ煮	豚ひき肉																				×											豚肉
	ほしひじき																															
	こんにゃく																															
	にんじん																															
	凍り豆腐（細切り）												×																			大豆
	きざみ大豆												×																			大豆
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆
	三温糖																															
	本みりん																															
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし
	おろししょうが																															
	なたね油																															
じゃがいも団子のみそ汁	豚肉																				×											豚肉
	じゃがいももち																															
	カット油揚げ												×																			大豆
	にんじん																															
	だいこん																															
	たまねぎ																															
	ごぼう																															
	根深ねぎ																															
	顆粒和風だし																														×	かつおぶし
	淡色辛みそ												×																			大豆
	なたね油																															
	水																															

×：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（小A）

14 / 19 ページ

令和 7年 9月22日(月)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
ガバオ	ライスの具																															
	豚ひき肉																					×										豚肉
	鶏ひき肉																						×									鶏肉
	豚レバーチップ																						×									豚肉
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	ピーマン																															
	赤ピーマン																															
	みじん切りにんにく																															
	食塩																															
	白こしょう																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	本みりん																															
	オイスターソース		×											×																×		小麦, 大豆, かき
	トウバンジャン													×																		大豆
	なたね油																															
うま塩	キャベツ																															
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	塩ごまドレッシング										×												×									ごま, 鶏肉
ビーフンスープ	鶏つみれ		×							×				×								×	×							×		小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, オイスターソース
	チンゲンサイ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	干ししいたけ																															
	ビーフン																															
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																						×									鶏肉
	ごま油										×																					ごま
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	食塩																															
	白こしょう																															
	水																															
はちみつ	レモンゼリー																															
	はちみつレモンゼリー																													×		レモン果汁

×：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（小A）

15 / 19 ページ

令和 7年 9月24日(水)

調理場名：前橋市東部共同調理

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
わかめごはん	わかめごはん																																
	わかめご飯(混ぜ込み)																																
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳	
さわらの西京焼き	さわらの西京焼き		×	△						△				×		△		△	△		△	△	△				△			×		小麦, 大豆, さわら, 魚醤, △乳, △ごま, △いか, △さけ, △さば, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご	
カラフルサラダ	きゅうり																																
	キャベツ																																
	赤ピーマン																																
	黄ピーマン																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	香味玉葱ドレッシング		×											×								×					×			×	×	小麦, 大豆, 鶏肉, りんご, ほたてエキス, いりこエキス, ゆず	
tonton汁	豚肉																				×											豚肉	
	冷凍とうふ													×																		大豆	
	すいとん (地粉)		×																													小麦	
	冷凍ミートボール (鉄)	△	△	△		△	△							×							×	×										大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △小麦, △乳, △えび, △かに	
	こんにゃく																																
	だいこん																																
	じゃがいも																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	根深ねぎ																																
	ぶなしめじ																																
	無発酵バター 有塩バター			×																													乳
	しょうが																																
	清酒 上撰																																
	淡色辛みそ													×																		大豆	
	赤色辛みそ													×																		大豆	
	顆粒和風だし																												×			かつおぶし	
	水																																

×：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（小A）

16 / 19 ページ

令和 7年 9月25日(木)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレノジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
パンズパン	パンズパン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
パリツオーネ	パリツオーネ	△	×	△										×								×										小麦, 大豆, 鶏肉, △卵, △乳
	なたね油																															
グリーンサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	減塩和風ドレッシング																												×			かつおぶしエキス、魚醤
マセドアンスープ	ウインナー(鉄分酵母) カット		△											△							△	×	△									豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉
	マカロニ・星		×																													小麦
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	じゃがいも																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	パセリ生																															
	ガーリックパウダー 食塩無添加		△	△		△	△							×								△	△				△					大豆, △小麦, △乳, △えび, △かに, △豚肉, △鶏肉, △りんご
	白こしょう																															
	食塩																															
	野菜ブイヨン																															
	水																															

×：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（小A）

17 / 19 ページ

令和 7年 9月26日(金)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
鶏つくねのおろしソースかけ	鶏つくね（鶏皮入り）	△	×	△										×							△	×	×	△			△					小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △牛肉, △ゼラチン, △りんご
	大根おろし																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	本みりん																															
	三温糖																															
上州きんぴら	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	
ごぼう	ごぼう																															
	にんじん																															
	こんにゃく																															
	豚肉																					×										豚肉
	さつま揚げ	△	×	△		△	△			△				×		△		△				×	△							×		小麦, 大豆, たら, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △いか, △さけ, △豚肉
	干ししいたけ																															
	ごま（いり・白）									×																						ごま
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×												×																	小麦, 大豆
	本みりん																															
なたね油																																
田舎汁	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	ブラックマッペもやし																															
	根深ねぎ																															
	冷凍とうふ														×																	大豆
	淡色辛みそ														×																	大豆
	赤色辛みそ														×																	大豆
	かたくちいわし 煮干し						△	△									△			△									×			かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば
	水																															

×：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（小A）

18 / 19 ページ

令和 7年 9月29日(月)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツツ	マカダミアナツツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全ての アレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
油淋鶏	鶏のから揚げ（もも・油調済み）	△	△	△																		×										鶏肉, △卵, △小麦, △乳
	なたね油																															
	根深ねぎ																															
	おろししょうが																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ			×										×																		小麦, 大豆
	穀物酢																															
	ごま油									×																						ごま
	片栗粉																															
キムチ	あえ																															
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	食塩																															
	キムチの素													×													×					大豆, りんご
チンゲン菜としめじのスープ	えびしんじょ	△	△	△		×	△															×									×	えび, 豚肉, たら, △卵, △小麦, △乳, △かに
	冷凍とうふ（鉄）													×																		大豆
	チンゲンサイ																															
	ぶなしめじ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	中華スープの素									×				×								×	×								×	ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	こいくちしょうゆ			×										×																		小麦, 大豆
	食塩																															
	片栗粉																															

×：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（小A）

19 / 19 ページ

令和 7年 9月30日(火)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツ	マカダミアナツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全ての アレルギー
発芽玄米ごはん	発芽玄米ごはん(炊き込み)																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
赤魚の白醤油焼き	赤魚の白醤油焼き		×						△			×		△	△	△													×		小麦, 大豆, 赤魚, △ごま, △いか, △さけ, △さば	
切り干し大根のあえもの	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	切干しだいこん																															
	にんじん																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×									×																			小麦, 大豆	
	穀物酢																															
	上白糖																															
	トウバンジャン													×																	大豆	
	ごま油								×																						ごま	
じゃがいものそぼろ煮	豚ひき肉																				×										豚肉	
	豚レバーチップ																				×										豚肉	
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	いんげん(冷凍)																															
	こんにゃく																															
	しょうが																															
	三温糖																															
	本みりん																															
	こいくちしょうゆ		×									×																			小麦, 大豆	
	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	
	なたね油																															
	片栗粉																															

×：原材料として使用 △：コンタミネーション