

アレルギー詳細献立表（中学校・特支中）

1 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 2 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: B 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	マカダミアナツツ	カシューナツツ	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
食パン2枚切り	食パン		×	×										×																	小麦,乳,大豆	
いちごジャム	いちごジャム																													×	いちご	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											×	乳
ツナマヨオムレツ	ツナマヨオムレツ	×	×	△										×				△		△	△	△					×			×	卵,小麦,大豆,りんご,まぐろ油漬,△乳,△さば,△豚肉,△鶏肉,△ゼラチン	
ジャーマンポテト	じゃがいも 水煮																															
	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
	たまねぎ																															
	食塩																															
	白こしょう																															
	なたね油																															
コーンクリームスープ	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	コーンクリームレトルト																															
	大豆ペースト													×									×									大豆
	若どりむね 皮つき																						×									鶏肉
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	野菜ブイヨン																															
	コーンスープ		×	×																			×							×		小麦,乳,鶏肉,魚醤パウダー
	普通牛乳			×																												乳
	脱脂粉乳			×																												乳
	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（中学校・特支中）

2 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 3 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: B 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	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	
いわしフライソースかけ	いわしフライ(開き)		×							△			△		△		△	△									△			×		小麦,いわし,△ごま, △大豆,△いか,△さけ, △さば,△りんご
	なたね油																															
	中濃ソース																															
小松菜	のごまあえ																															
	こまつな																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	ごま(すり・白)									×																					ごま	
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦,大豆	
けんちん汁	焼き竹輪	△	△	△		△								△																×		スケウ,タイ,サンマ,エソ,タチウオ, ヒラキ,△卵,△小麦, △乳,△えび,△大豆
	カットさといも(スライス)																															
	にんじん																															
	だいこん																															
	ごぼう																															
	根深ねぎ																															
	こんにゃく																															
	カット油揚げ													×																		大豆
	冷凍とうふ(3種強化)													×																		大豆
	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																															

アレルギー詳細献立表（中学校・特支中）

3 / 18 ページ

令和 8年 2月 4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: B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	マカダミアナツツ	カシューナツツ	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
甘酢肉	団子									×				×								×	×				×			×		ごま,大豆,豚肉,鶏肉,りんご,オイスターエキス
豚キムチ	豚肉																				×											豚肉
	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
	はくさい																															
	にんじん																															
	ブラックマッペもやし																															
	おろししょうが																															
	キムチの素													×													×					大豆,りんご
	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																															
	ごま油									×																						ごま
	片栗粉																															
豆乳みそスープ	豚肉																				×											豚肉
	冷凍とうふ													×																		大豆
	にんじん																															
	キャベツ																															
	だいこん																															
	たまねぎ																															
	チンゲンサイ																															
	調製豆乳													×																		大豆
	おろしにんにく																															
	赤色辛みそ													×																		大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	ごま油									×																						ごま
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																					×										鶏肉
	白こしょう																															
いよかん	いよかん																														×	いよかん

×: 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（中学校・特支中）

4 / 18 ページ

令和 8年 2月 5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: B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
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
若鶏の	照り焼き(たれがけ)																															
	若どりもも 皮つき																					×									鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦,大豆	
	粉しょうが																															
	清酒 上撰																															
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦,大豆	
	本みりん																															
	片栗粉																															
のりタクあえ	こまつな																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	素干し風焼きのり					△	△																								△えび,△かに	
	きざみたくあん		×							×			×																		小麦,ごま,大豆	
	ノンエッグマヨネーズ												×																		大豆	
	こいくちしょうゆ(1L)		×										×																		小麦,大豆	
	上白糖																															
なめこ汁	カットなめこ																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	冷凍とうふ(3種強化)												×																		大豆	
	赤色辛みそ												×																		大豆	
	顆粒和風だし																											×			かつおぶし	

×: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（中学校・特支中）

5 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 6 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: B 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	マカダミアナツツ	カシューナツツ	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
うどん	学校給食用ゆでめん		×																												小麦	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
きなこ揚げパン(脱脂粉乳使用)	コッペパン(冷凍)	△	×	×					△					△							△	△									小麦,乳,△卵,△くるみ, △大豆,△牛肉,△豚肉	
	なたね油																															
	きな粉 全粒大豆													×																	大豆	
	上白糖																															
	食塩																															
	脱脂粉乳			×																											乳	
三色あえ	ほうれん草																															
	ブラックマツペもやし																															
	にんじん																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦,大豆	
	あさづけの素(しょうゆ味)		×											×						×									×		小麦,大豆,さば, かつおぶしエキス	
	かしわうどん汁	若どりむね 皮つき																					×									鶏肉
	若どりもも 皮つき																					×									鶏肉	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	だいこん																															
	干しいたけ																															
	油揚げ														×														△		大豆,△ごま,△山芋	
	なると(5本入り)	△	△											△															×		スケツウダマ,イトヨリダイ, △卵,△小麦,△大豆	
	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	
オレンジ	オレンジ																							×							オレンジ	

×: 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（中学校・特支中）

6 / 18 ページ

令和 8年 2月 9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: B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
キャロットピラフ	キャロットピラフ													×								×								×	大豆,鶏肉,白身魚エキス	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
鶏肉ときのこのドリアソース	若どりむね 皮つき																					×									鶏肉	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	さきしめじ																															
	マッシュルーム 水煮缶詰																															
	普通牛乳			×																											乳	
	生クリーム			×																											乳	
	ベシャメルソース		×	×										×																×	小麦,乳,大豆,ほたてエキス	
	ホワイトルウ		×	×																		×									小麦,乳,豚肉	
	脱脂粉乳			×																											乳	
	白ワイン																													×	ぶどう	
	食塩																															
	白こしょう																															
	なたね油																															
わかめ	とツナのサラダ																															
	きゅうり																															
	キャベツ																															
	にんじん																															
	乾燥わかめ																															
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																													×	きはだまぐろ	
	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（中学校・特支中）

7 / 18 ページ

令和 8年 2月10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: B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	マカダミアナツツ	カシューナツツ	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
ヤンニョムチキン	若どりむね 皮つき																					×										鶏肉
	なたね油																															
	白ごしょう																															
	食塩																															
	おろしにんにく																															
	清酒 上撰																															
	片栗粉																															
	コチュジャン													×																		大豆
	トマトケチャップ																															
	三温糖																															
	本みりん																															
	ごま油									×																						ごま
	水																															
もやしのナムル	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	韓国ナムルドレッシング		×							×			×								×	×										小麦,ごま,大豆, 豚肉,鶏肉
わかめスープ	乾燥わかめ																															
	冷凍ミートボール(鉄)	△	△	△		△	△							×								×	×									大豆,豚肉,鶏肉, △卵,△小麦,△乳, △えび,△かに
	はくさい																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																						×									鶏肉
	鶏豚湯		×											×								×	×									小麦,大豆,豚肉,鶏肉
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	食塩																															
	白ごしょう																															

×: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（中学校・特支中）

8 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 12 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: B 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	
赤魚の	西京焼き																															
	赤魚の西京焼き		△						△			×		△		△	△													×	大豆,赤魚,△小麦, △ごま,△いか, △さけ,△さば	
こぎつね	ごはんの具																															
	にんじん																															
	カット油揚げ													×																	大豆	
	鶏ひき肉																						×								鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×									×																			小麦,大豆	
	三温糖																															
	本みりん																															
	なたね油																															
ほうとう	冷凍ほうとうめん	△	×																												小麦,△卵	
	豚肉																					×									豚肉	
	カットかぼちゃ																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	はくさい																															
	だいこん																															
	さきしめじ																															
	淡色辛みそ													×																	大豆	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	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	
	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	

アレルギー詳細献立表（中学校・特支中）

9 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 13 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: B 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	オレジン	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
小こめ	こめ																															
こめ	こめ																															
牛乳	牛乳(学校給食)																															
ハート型コロッケ	ハートのコロッケ(ミート)	△	×	△	△					△				×		△		△		△	×	△	△									
	なたね油																															
こんにやくと海藻のサラダ	こんにやく(白)									△				△																		
	海藻ミックス																															
	だいこん																															
	きゅうり																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	減塩和風ドレッシング																													×		
ペンネのミートソース煮	マカロニ・ペンネ		×																													
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	おろしにんにく																															
	豚ひき肉																				×											
	乾燥大豆ミンチ													×																		
	トマトケチャップ																															
	ハヤシルウ(SB)		×	×										×							×	×					×	×				
	トマトピューレー																															
	ウスターソース																															
	赤ワイン																														×	
	なたね油																															
	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（中学校・特支中）

10 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 16 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: B 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	マカダミアナツツ	カシューナツツ	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																															
コーヒ	牛乳																															
	ミルメークコーヒ(液体)																															
	牛乳(学校給食)			×																											乳	
レバー	入りメンチカツ																															
	レバー入りメンチカツ	△	×	×			△			△				×						△	×	×	△									小麦,乳,大豆,豚肉,鶏肉,△卵,△かに,△ごま,△牛肉,△ゼラチン
	なたね油																															
鶏肉とひじきの煮物	ほしひじき																															
	若どりむね 皮つき																					×									鶏肉	
	にんじん																															
	ごぼう																															
	こんにゃく																															
	大豆水煮缶詰													×																	大豆	
	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																															
白菜とエリンギのみそ汁	はくさい																															
	だいこん																															
	根深ねぎ																															
	こまつな																															
	エリンギ																															
	カット油揚げ													×																	大豆	
	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	

×: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（中学校・特支中）

11 / 18 ページ

令和 8年 2月17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:B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	マカダミアナツツ	カシューナツツ	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
麦ごはん	押し麦ごはん(炊き込み)																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
ビーンズカレー	豚肉																				×											豚肉
	ひよこまめ ゆで																															
	大豆水煮缶詰											×																				大豆
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	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(SB中辛)		×	×								×									×	×							×			小麦,乳,大豆,豚肉,鶏肉,山芋
	カレールウ(TO)		×									△									△	△										小麦,△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																															
大根とツナのサラダ	だいこん																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																													×		きはだまぐろ
	和風かつおドレッシング		×									×																		×		小麦,大豆,かつおぶし
ヨーグルト(いちご)	ヨーグルト(いちご)			×																			×								×	乳,ゼラチン,いちご果汁

アレルギー詳細献立表（中学校・特支中）

12 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 18 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: B 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	マカダミアナツツ	カシューナツツ	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
ラーメン	中華めん ゆで		×																												小麦	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
煮たまご	鶏卵水煮缶詰	×																													卵	
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×									×																			小麦,大豆	
うま塩キャベツ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	塩ごまドレッシング									×												×									ごま,鶏肉	
サンマーマン	豚肉																				×										豚肉	
	なると					△	△																						×		スケソウダラ,イトヨリ, △えび, △かに	
	たけのこ水煮(短冊)																															
	はくさい																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	ブラックマッペもやし																															
	にら																															
	ラーメンスープ(しょうゆ)		×									×									×								×		小麦,大豆,豚肉, ほっけエキス,たらエキス	
	おろしにんにく																															
	鶏豚湯		×									×									×	×									小麦,大豆,豚肉,鶏肉	
	なたね油																															
	片栗粉																															
メープルマフィン	メープルマフィン		△	△	△							×															×					大豆,りんご, △卵, △小麦, △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（中学校・特支中）

13 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 19 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: B 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	
ごはん	白飯																																
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳	
信田煮	肉詰めいなり		×											×							×	×										小麦,大豆,豚肉,鶏肉	
	三温糖																																
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦,大豆
	本みりん																																
小松菜	の粒マスタードあえ																																
	こまつな																																
	ブラックマッペもやし																																
	にんじん																																
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																													×		きはだまぐろ	
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																			小麦,大豆
	上白糖																																
	粒入りマスタード		×											×							×						×						小麦,大豆,豚肉,りんご
豚汁	豚肉																				×												豚肉
	にんじん																																
	だいこん																																
	ごぼう																																
	根深ねぎ																																
	じゃがいも																																
	こんにゃく																																
	冷凍とうふ(鉄)													×																			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	

×: 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（中学校・特支中）

14 / 18 ページ

令和 8年 2月20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: B献立

料理名	材料名																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

アレルギー詳細献立表（中学校・特支中）

15 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 24 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: B 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	オレシ	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
ハンバーグトマトソースかけ60・80																																
	ハンバーグFe													×							×	×										大豆,豚肉,鶏肉
	たまねぎ													×																×	×	大豆,アサリエキス,ワイン
	マリナラソース													×																		
	トマトケチャップ																															
	ウスターソース																															
	三温糖																															
	なたね油																															
イタリアンサラダ																																
	きゅうり																															
	キャベツ																															
	赤ピーマン																															
	イタリアンドレッシング		×																													小麦
白菜のボトフ																																
	ウィンナー(鉄分酵母)カット		△											△						△	×	△										豚肉,△小麦,△大豆,△牛肉,△鶏肉
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	はくさい																															
	だいこん																															
	じゃがいも																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	野菜ブイヨン																															
	食塩																															
	白こしょう																															
型抜きチーズ(小型・Fe)																																
	型抜きチーズ(小型・Fe)			×																												乳

アレルギー詳細献立表（中学校・特支中）

16 / 18 ページ

令和 8 年 2 月 25 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: B 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	マカダミアナツツ	カシューナツツ	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	
揚げぎょうざ	地場産ぎょうざ	△	×	△		△				×				×					△	△	×	△	△				△					小麦,ごま,大豆,豚肉,△卵,△乳,△えび,△さば,△牛肉,△鶏肉,△ゼラチン,△りんご	
	なたね油																																
春雨サラダ	緑豆はるさめ																																
	きゅうり																																
	ブラックマッペもやし																																
	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
麻婆豆腐	豚ひき肉																				×											豚肉	
	豚レバーチップ																				×											豚肉	
	冷凍とうふ													×																			大豆
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	根深ねぎ																																
	こまつな																																
	干しいたけ																																
	みじん切りにんにく																																
	おろししょうが																																
	赤色辛みそ													×																			大豆
	三温糖																																
	中華スープの素									×				×								×	×							×			ごま,大豆,豚肉,鶏肉,魚醤パウダー
	トウバンジャン													×																			大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦,大豆
	片栗粉																																
	ごま油									×																							ごま
	なたね油																																
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（中学校・特支中）

17 / 18 ページ

令和 8年 2月26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: B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	オレジン	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	カレー焼き																															
	さばのカレー焼き		×	△						△				×		△		△	×		△	△	×				△					小麦,大豆,さば,ゼラチン, △乳,△ごま,△いか,△さけ, △豚肉,△鶏肉,△りんご
キャベツの	甘酢漬け																															
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	千切りだいこん漬け		△							△			△														△				×	梅酢,△小麦,△ごま, △大豆,△りんご
	上白糖																															
	穀物酢																															
まえばし	麦豚肉じゃが																															
	豚肉																				×											豚肉
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	いんげん(冷凍)																															
	しらたき									△			△																			△ごま,△大豆
	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																															

アレルギー詳細献立表（中学校・特支中）

18 / 18 ページ

令和 8年 2月27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: B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	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	
さくらごはん	さくらご飯(炊き込み)		×											×																		小麦,大豆	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳	
鶏そぼろ	鶏そぼろのたまご焼き	×	×											×								×	×							×		卵,小麦,大豆,鶏肉, ゼラチン,かつおぶしエキス	
ごぼうサラダ	ごぼうサラダ		×	×	×					×				×																	×	卵,小麦,乳,ごま, 大豆,かつおエキス	
	きゅうり																																
	にんじん																																
八戸せんべい汁	若どりむね 皮つき																					×										鶏肉	
	カットさといも(スライス)																																
	にんじん																																
	だいこん																																
	ごぼう																																
	根深ねぎ																																
	はくさい																																
	さきしめじ																																
	かやきせんべい	△	×	△		△		△	△	△	△			△		△												△					小麦,△卵,△乳,△えび, △ピーナッツ,△くるみ, △ごま,△アーモンド, △大豆,△いか,△りんご
	こいくちしょうゆ			×										×																			小麦,大豆
	食塩																																
	本みりん																																
	清酒 上撰																																
	さば節																			×												さば	