

アレルギー詳細献立表 (小B・特支小)

1 / 20 ページ

令和 7年 5月 1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	
春巻(Fe)	春巻(Fe)		×											×							×										小麦,大豆,豚肉	
	なたね油																															
八宝菜	豚肉																				×										豚肉	
	あかいか					△										×															いか,△えび	
	むきえび2L					×																									えび	
	なると					△	△																						×		スケツウ,イトヨリ,△えび,△かに	
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	チンゲンサイ																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	干しいたけ																															
	清酒 上撰																															
	オイスターソース		×											×																×	小麦,大豆,かき	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	中華スープの素									×				×							×	×							×		ごま,大豆,豚肉,鶏肉,魚醤パウダー	
	食塩																															
	白ごしょう																															
	片栗粉																															
	なたね油																															
	ごま油									×																						ごま
ソーダゼリーのフルーツあえ	みかん缶詰 果肉																													×	みかん	
	カットゼリー(いちご)																													×	いちご果汁	
	カットゼリー(サイダー風)																													×	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B・特支小)

2 / 20 ページ

令和 7年 5月 2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	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	
たけのこ	ごはんの具																															
	鶏ひき肉																						×								鶏肉	
	カット油揚げ												×																		大豆	
	にんじん																															
	たけのこゆで																															
	なたね油																															
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	本みりん																															
和風	ハンバーグ																															
	かぶと型ハンバーグ													×							×	×									大豆,豚肉,鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	三温糖																															
	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	
	片栗粉																															
かきたま	みそ汁																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	ブラックマッペもやし																															
	だいこん																															
	凍結液卵		×																												卵	
	冷凍とうふ(3種強化)													×																	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	
	水																															
こどもの	日ゼリー																															
	こどもの日ゼリー													×													×			×	大豆,りんご果汁,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B・特支小)

3 / 20 ページ

令和 7年 5月 7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	
まぐろフライソースかけ	まぐろフライ	△	×	△	△								×																	×	小麦,大豆,びんがまぐろ,ほたてエキス,△卵,△乳,△えび	
	なたね油																															
	中濃ソース																															
小松菜のごまあえ	こまつな																															
	ブラックマツペもやし																															
	キャベツ																															
	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	
じゃがいものカレーそぼろ煮	豚ひき肉																				×										豚肉	
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	こんにゃく																															
	しょうが																															
	カレー粉																													×	ちんぴ	
	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

アレルギー詳細献立表 (小B・特支小)

4 / 20 ページ

令和 7年 5月 8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
バターロール	バターロール		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
チキンナゲット	チキンナゲット		×	×										×								×										小麦, 乳, 大豆, 鶏肉
ひじきサラダ	ひじき水煮																															
	キャベツ																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	きゅうり																															
	減塩和風ドレッシング																												×			かつおぶしエキス, 魚醤
焼きそば	焼きそばめん(ハード)		×											×								×										小麦, 大豆
	豚肉																					×										豚肉
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	キャベツ																															
	ブラックマッペもやし																															
	ウスターソース																															
	焼きそばソース(粉末)																														×	オリーブオイル
	中華スープの素									×				×								×	×							×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	白こしょう																															
	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B・特支小)

5 / 20 ページ

令和 7年 5月 9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	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	
さばの塩焼き	塩さば		△							△			△		△		△	×														さば,△小麦,△ごま,△大豆,△いか,△さけ
切り干し大根の含め煮	切干しだいこん																															
	にんじん																															
	こんにゃく																															
	カット油揚げ													×																		大豆
	三温糖																															
	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																															
若竹汁	乾燥わかめ																															
	たけのこ ゆで																															
	冷凍とうふ(3種強化)													×																		大豆
	たまねぎ																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	干しいたけ																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	しろしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	食塩																															
	かつお節																	△											×			かつお,△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B・特支小)

6 / 20 ページ

令和 7年 5月12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
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	
オムレツデミグラスソースかけ	プレーンオムレツ	×	×	△										×						×			△							×	卵,小麦,大豆,さば,かつお節,△乳,△鶏肉	
	たまねぎ																															
	デミグラスソース	△	×	△		△	△	△															×								小麦,鶏肉,△卵,△乳,△えび,△かに,△ピーナッツ	
	トマトケチャップ																															
	ウスターソース																															
	三温糖																															
	なたね油																															
チーズサラダ	きゅうり																															
	キャベツ																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	ダイスチーズ			×																											乳	
	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	
ミネストローネ	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	
	大豆水煮缶詰													×																	大豆	
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	だいこん																															
	パセリ生																															
	セロリ																															
	じゃがいも																															
	マカロニ・シェル		×																												小麦	
	おろしにんにく																															
	カットホールトマト																									△					△もも	
	トマトケチャップ																															
	野菜ブイヨン																															
	赤ワイン																													×	ぶどう、エルダーベリー	
	食塩																															
	白こしょう																															
	オリーブ油																													×	オリーブ	

×: 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B・特支小)

7 / 20 ページ

令和 7年 5月13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	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	
みそだれ焼肉	豚肉																				×										豚肉	
	ピーマン																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	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																															
	ごま(いり・白)									×																					ごま	
	ごま油									×																					ごま	
	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	
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																															
	干しいたけ																															
	中華スープの素									×			×								×	×						×		ごま,大豆,豚肉,鶏肉,魚醤パウダー		
	鶏豚湯		×										×								×	×								小麦,大豆,豚肉,鶏肉		
	こいくちしょうゆ		×										×																	小麦,大豆		
	白こしょう																															
レモンゼリー	レモンゼリー																													×	レモン果汁	

アレルギー詳細献立表 (小B・特支小)

8 / 20 ページ

令和 7年 5月14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	
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	
和風ツナサラダ	キャベツ																															
	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	
	花かつお																		△										×		かつお,△さば	
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦,大豆	
	穀物酢																															
	上白糖																															
かしわうどん汁	若どりもも 皮つき																					×									鶏肉	
	若どりむね 皮つき																					×									鶏肉	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	干しいたけ																															
	油揚げ									△				×															△			大豆,△ごま,△山芋
	蒸しかまぼこ					△	△																						×			スケソウ,イトリ,グチエキス,貝カルシウム,△えび,△かに
	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 (小B・特支小)

9 / 20 ページ

令和 7年 5月 15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																																
ジョアブレーション	ジョアブレーション			×																												乳	
キーマカレー	豚ひき肉																				×											豚肉	
	きざみ大豆												×																			大豆	
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	ピーマン																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	おろしにんにく																																
	おろししょうが																																
	カレールウ(SB甘口)		×	×									×								×	×						×				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																																
	カレー粉																														×	ちんぴ	
	赤ワイン																														×	ぶどう、エルダーベリー	
	なたね油																																
タンドリーチキン	若どりもも 皮つき																					×										鶏肉	
	食塩																																
	白こしょう																																
	ブレーションヨーグルト			×																													乳
	こいくちしょうゆ		×										×																				小麦,大豆
	トマトケチャップ																																
	カレー粉																														×	ちんぴ	
	おろしにんにく																																
わかめサラダ	キャベツ																																
	きゅうり																																
	赤ピーマン																																
	乾燥わかめ																																
	香味中華ドレッシング		×							×			×								×												小麦,ごま,大豆,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 (小B・特支小)

10 / 20 ページ

令和 7年 5月 16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	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
かつおの竜田揚げ	かつおの竜田揚げ		×							△				×		△		△	△											×		小麦,大豆,かつお,△ごま,△いか,△さけ,△さば
	なたね油																															
	キャベツのごまあえ																															
豚汁	キャベツ																															
	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
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦,大豆
	上白糖																															
	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														×																		大豆
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B・特支小)

11 / 20 ページ

令和 7年 5月19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	
鶏つくねの照り焼き	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	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	三温糖																															
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	片栗粉																															
小松菜のおひたし	こまつな																															
	ブラックマッペもやし																															
	キャベツ																															
	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	
豆乳みそスープ	豚肉																				×										豚肉	
	冷凍とうふ(3種強化)													×																	大豆	
	にんじん																															
	はくさい																															
	たまねぎ																															
	チンゲンサイ																															
	おろしにんにく																															
	調製豆乳													×																	大豆	
	赤色辛みそ													×																	大豆	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	ごま油									×																					ごま	
	中華スープの素									×				×							×	×							×		ごま,大豆,豚肉,鶏肉, 魚醤パウダー	
	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B・特支小)

12 / 20 ページ

令和 7年 5月20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	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	押し麦ごはん(炊き込み)																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
ビビンバ	豚ひき肉																				×										豚肉	
	凍り豆腐(細切り)												×																		大豆	
	たけのこ ゆで																															
	干しぜんまい ゆで		△										△																		△小麦,△大豆	
	ごぼう																															
	にんじん																															
	カット油揚げ												×																		大豆	
	こんにゃく																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	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																															
	清酒 上撰																															
	トウバンジャン												×																		大豆	
	ごま油									×																					ごま	
	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	
	上白糖																															
	穀物酢																															
	ごま油									×																					ごま	
スジェビ	豚肉			×																	×										豚肉	
	すいとん(地粉)		×																												小麦	
	にんじん																															
	だいこん																															
	たまねぎ																															
	じゃがいも																															
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦,大豆	
	清酒 上撰																															
	ごま油									×																					ごま	
	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B・特支小)

13 / 20 ページ

令和 7年 5月21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
ラーメン	中華めん ゆで		×																												小麦	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
揚げしゅうまい	しゅうまい(地場産)バラ		×							×			×								×								×		小麦,ごま,大豆,豚肉,いわしエキス,かきエキス	
	なたね油																															
バンバンジーサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	とりささみ サラダ用																					×									鶏肉	
	バンバンジードレッシング		×							×			×																		小麦,ごま,大豆	
とんこつラーメンスープ	豚肉																				×										豚肉	
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	チンゲンサイ																															
	おろしにんにく																															
	ラーメンスープ(豚骨)		×							×			×								×										小麦,ごま,大豆,豚肉	
	鶏豚湯		×										×								×	×									小麦,大豆,豚肉,鶏肉	
	白ごしょう																															
	なたね油																															
	水																															
オレンジ	オレンジ																							×							オレンジ	

アレルギー詳細献立表 (小B・特支小)

14 / 20 ページ

令和 7年 5月22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	
さわらの西京焼き	さわらの西京焼き		△							△				×		△		△	△								△			×		大豆,さわら,△小麦,△ごま,△いか,△さけ,△さば,△りんご
鶏肉とひじきの煮物	大豆水煮缶詰													×																	大豆	
	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																															
	三温糖																															
	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																															
高野豆腐のみそ汁	凍り豆腐(細切り)													×																	大豆	
	にんじん																															
	こまつな																															
	だいこん																															
	たまねぎ																															
	カット油揚げ													×																	大豆	
	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																															
青りんごゼリー	青りんごゼリー30g																										×				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 (小B・特支小)

15 / 20 ページ

令和 7年 5月23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	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
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	
チキンタツタ	若どりむね 皮なし																					×									鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦,大豆	
	おろししょうが																															
	清酒 上撰																															
	片栗粉																															
	なたね油																															
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	水																															
	片栗粉																															
コールスローサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	コールスロードレッシング																													×	レモン果汁, パインアップル果汁	
じゃがいものバター煮	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	ウィンナー(ポーク・輪切り)	△	△	△		△					△	△		△		△		△	△	△	×	△									豚肉,△卵,△小麦,△乳, △えび,△ごま,△アーモンド, △大豆,△いか,△さけ,△さば, △牛肉,△鶏肉	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	無発酵バター 有塩バター			×																											乳	
	食塩																															
	白こしょう																															
	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B・特支小)

16 / 20 ページ

令和 7年 5月26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	
もうかざめのゆず竜田	モウカザメのゆず竜田		×							△				×		△		△	△											×	×	小麦,大豆,もうかざめ,ゆず果汁,△ごま,△いか,△さけ,△さば
	なたね油																															
	豚キムチ																				×										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	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	三温糖																															
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	ごま油										×																				ごま	
水ぎょうざスープ	スープ用水餃子	△	×	△		△	△			×				×							×	×									小麦,ごま,大豆,豚肉,鶏肉,△卵,△乳,△えび,△かに	
	にんじん																															
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	干しいたけ																															
	なると						△	△																					×		スケツウ,ｲﾁﾖﾘ,△えび,△かに	
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																					×									鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	食塩																															
白こしょう																																
ごま油										×																				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 (小B・特支小)

17 / 20 ページ

令和 7年 5月27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	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
黒パン	黒パン		×	×										×																	小麦,乳,大豆	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
肉だんご	肉だんごケチャップ味	△	×	△									×							△	×	×	△				△				小麦,大豆,豚肉,鶏肉,△卵,△乳,△牛肉,△ゼラチン,△りんご	
グリーンサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	赤ピーマン																															
	イタリアンドレッシング		×																													小麦
コーンシチュー	若どりむね 皮つき																					×										鶏肉
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	普通牛乳			×																												乳
	脱脂粉乳			×																												乳
	クリームシチュールウ	×	×										×								×	×									小麦,乳,大豆,豚肉,鶏肉	
	野菜ブイヨン																															
	白ごしょう																															
	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B・特支小)

18 / 20 ページ

令和 7年 5月28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	
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,△りんご	
ひじきと野菜のごまあえ	ひじき水煮																															
	キャベツ																															
	ブラックマッペもやし																															
	こまつな																															
	ごま(いり・白)									×																					ごま	
	ごま(すり・白)									×																					ごま	
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦,大豆	
	上白糖																															
打ち込み汁	豚肉																				×										豚肉	
	冷凍ほうとうめん	△	×																												小麦,△卵	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	だいこん																															
	ごぼう																															
	カット油揚げ													×																	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	
型抜きチーズ	型抜きチーズ(小型・Fe)			×																											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 (小B・特支小)

19 / 20 ページ

令和 7年 5月29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	
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	
五目豆	大豆水煮缶詰													×																	大豆	
	若どりむね 皮つき																						×								鶏肉	
	にんじん																															
	ごぼう																															
	干しいたけ																															
	こんにゃく																															
	三温糖																															
	清酒 上撰																															
	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																															
じゃがいも	じゃがいもとわかめのみそ汁																															
	乾燥わかめ																															
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	こまつな																															
	冷凍とうふ(鉄)													×																	大豆	
	カット油揚げ													×																	大豆	
	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																															
味付け小魚	味付け小魚		×			△		△	△	△	△	△	△	×														△		×	小麦,大豆,かたくちいわし,△えび,△ピーナッツ,△くるみ,△ごま,△アーモンド,△カシューナッツ,△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B・特支小)

20 / 20 ページ

令和 7年 5月30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	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	
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	カットホールトマト																									△					△もも	
	おろしにんにく																															
	ハヤシルウ(ハウス)		×	×									×								×	×									小麦,乳,大豆,豚肉,鶏肉	
	ハヤシルウ(SB)		×	×									×								×	×					×	×			小麦,乳,大豆,豚肉,鶏肉,りんご,バナナ	
	デミグラスソース		△	×	△		△	△	△														×									小麦,鶏肉,△卵,△乳,△えび,△かに,△ピーナッツ
	ウスターソース																															
なたね油																																
チキン入りサラダ	きゅうり																															
	キャベツ																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	とりささみ サラダ用																						×								鶏肉	
	香味中華ドレッシング		×								×			×							×										小麦,ごま,大豆,豚肉	
小玉すいか	すいか 赤肉種																												×	すいか		

×:原材料として使用 △:コンタミネーション