

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(TO)		×											△								△	△									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	カシューナツ	マカダミアナツ	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	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	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	
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	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
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																															
	干ししいたけ																															
	なると					△	△																								×	ｽｽﾞﾅ, ｲﾁｼｬ, △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
	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
コッペパン	コッペパン		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆
チョコ大豆クリーム	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	オレージ	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	
かぼちゃのみそ汁	カットかぼちゃ													×																			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）

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
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																															
	ラーメンスープ（みそ）																															
	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
だし巻きたまご	だし巻き卵 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
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)
全てのアレルギー

調理場名：前橋市東部共同調理場
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
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	
鶏つくね	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																																
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし	
上州きんぴら	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
発芽玄米ごはん	発芽玄米ごはん																															
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