

アレルギー詳細献立表 (小B)

令和 8年 4月 8日(水)  
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: 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	
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	
野菜コロッケソースかけ	コロッケ(野菜)		×											×																		小麦,大豆	
	なたね油																										×					りんご	
	中濃ソース																																
ツナコーンサラダ	ツナ缶詰 水煮フレークライト																												×			きはだまぐろ	
	キャベツ																																
	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																													×			かつおぶしエキス、魚醤
トマトスープ	若どりむね 皮つき																						×										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・シエル		×																														小麦
	カットホールトマト																																△もも
	野菜フイヨン																																
	トマトケチャップ																																
	おろしにんにく																																
	赤ワイン																														×		ぶどう、エルダーベリー
	食塩																																
	白こしょう																																
	なたね油																																

1年生簡易給食																																	
ココアパン																																	
ココアパン		×	×																														小麦,乳,大豆
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳	
型抜きチーズ	型抜きチーズ			×																												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)

令和 8年 4月 13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			
菜飯	菜飯(混ぜ込み)																																×	かつお削り節粉末	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																														乳	
花型ハンバーグ	花型ハンバーグ													×									×	×										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																																		
	水																																		
キャベツのあさづけ	キャベツ																																		
	きゅうり																																		
	みずな																																		
	ごま(いり・白)										×																								ごま
	食塩																																		
	あさづけの素		×											×																					小麦,大豆
すまし汁	冷凍とうふ													×																					大豆
	若どりむね 皮つき																							×											鶏肉
	桜かまぼこ																															×		すけそうだら	
	だいこん																																		
	にんじん																																		
	えのきたけ																																		
	根深ねぎ																																		
	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	
お祝いゼリー	お祝いゼリー		△	△	△									×																			×	大豆,いちご,△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 (小B)

令和 8年 4月 14日(火)  
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: 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			
背割りコッペパン	コッペパン 背割り		×	×										×																		小麦,乳,大豆			
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳			
フランクフルトのトマトソースかけ	フランクフルト(ポーク)		△											△							△	×	△									豚肉,△小麦,△大豆,△牛肉,△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																																		
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	
	減塩和風ドレッシング																																	かつおぶしエキス, 魚醤	
ABC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		
	にんじん																																		
	たまねぎ																																		
	キャベツ																																		
	じゃがいも																																		
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																		
	マカロニ・アルファベット			×																														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B)

令和 8年 4月 15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
厚焼き	たまご																																	
	厚焼きたまご(Fe,Ca)	×	×	△	△	△				△				×					△		△	△					△				×		卵,小麦,大豆,かつおだし,△乳,△えび,△かに,△ごま,△さば,△豚肉,△鶏肉,△りんご	
三色サラダ	きゅうり																																	
	ブラックマツペもやし																																	
	にんじん																																	
	香りごまドレッシング										×																							ごま
肉じゃが	豚肉																					×												豚肉
	じゃがいも																																	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	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																																	

×: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)

令和 8年 4月 16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		
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		
ほきのり塩フライ	ホキ磯辺フライ(のり塩)	△	×	△	△	△								×		△		△	△												×	小麦,大豆,ホキ,△卵,△乳,△えび,△かに,△ごま,△アーモンド,△いか,△さけ,△さば		
	なたね油																																	
ひじきとささみのサラダ	ひじき水煮																																	
	とりささみ サラダ用																						×										鶏肉	
	キャベツ																																	
	きゅうり																																	
	にんじん																																	
	チヨレギドレッシング		×							×				×																			小麦,ごま,大豆	
どさんこ汁	豚肉																						×										豚肉	
	じゃがいも																																	
	ブラックマツペもやし																																	
	たまねぎ																																	
	にんじん																																	
	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
	おろししょうが																																	
	おろしにんにく																																	
	淡色辛みそ														×																		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 (小B)

令和 8年 4月 17日(金)  
 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: 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			
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		
	三温糖																																					
	ごま(いり・白)																																			ごま		
	ごま油																																			ごま		
	なたね油																																					
もやしときゅうりのサラダ	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
鶏だんごのスープ	鶏つみれ			△	×																																小麦,大豆,鶏肉, △卵,△ごま,△牛肉, △豚肉,△もも,△りんご	
	冷凍とうふ(3種強化)																																				大豆	
	たまねぎ																																					
	はくさい																																					
	にんじん																																					
	しょうが																																					
	干しいたけ																																					
	こいくちしょうゆ																																				小麦,大豆	
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																																				鶏肉	
	清酒 上撰																																					
	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B)

令和 8年 4月21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	
ポークカレー	豚肉																					×													豚肉	
	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																																			
海藻サラダ	きゅうり																																			
	キャベツ																																			
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																			
	海藻ミックス																																			
	和風ごまドレッシング		×							×				×																			×			小麦,ごま,大豆,かつおぶしエキス,ほたてエキス
ヨーグルト	ヨーグルト(Fe)			×																					×											乳,ゼラチン

×:原材料として使用 △:コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小B)

令和 8年 4月22日(水)  
 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: 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	
さばの塩焼き	塩さば		△							△				△		△		△	×															さば,△小麦,△ごま,△大豆,△いか,△さけ	
小松菜	ごまあえ																																		
	こまつな																																		
	ブラックマツペもやし																																		
	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	
かきたま汁	にんじん																																		
	だいこん																																		
	たまねぎ																																		
	根深ねぎ																																		
	干しいたけ																																		
	蒸しかまぼこ						△	△																								×		スケトウダラ,イトリ,グチ,魚エキス,貝カルシウム,△えび,△かに	
	凍結液卵	×																																卵	
	木綿豆腐									△				×														△						大豆,△ごま,△山芋	
	こいくちしょうゆ	×												×																				小麦,大豆	
	食塩																																		
	片栗粉																																		
	さば節																																		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)

令和 8年 4月24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					
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		
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																																				
みそす	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																																				
	たまねぎ																																				
	こまつな																																				
	顆粒和風だし																																	×		かつおぶし	
	淡色辛みそ														×																					大豆	
	赤色辛みそ														×																					大豆	
	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)

令和 8年 4月28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
二色そば	鶏ひき肉																						×												鶏肉
	凍り豆腐(細切り)											×																							大豆
	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
ビーンズサラダ	ミックスビーンズ											×																							大豆
	キャベツ																																		
	きゅうり																																		
	香りごまドレッシング										×																								ごま
海鮮チゲ	豚肉																						×												豚肉
	あかいか	△	△	△		△					△	△		△		×		△	△																いか,△卵,△小麦,△乳,△えび,△ごま,△アーモンド,△大豆,△さけ,△さば
	むきえび2L					×																													えび
	にんじん																																		
	だいこん																																		
	キャベツ																																		
	根深ねぎ																																		
	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
	冷凍とうふ(3種強化)													×																					大豆
	おろしにんにく																																		
	キムチの素																											×							大豆,りんご
	赤色辛みそ																																		大豆
	ごま油										×																								ごま
	なたね油																																		
	顆粒和風だし																															×			かつおぶし
	トウバンジャン																																		大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																					小麦,大豆

×:原材料として使用 △:コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小B)

令和 8年 4月30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			
春巻	春巻(Fe)		×											×																		小麦,大豆,豚肉			
	なたね油																																		
わかめ	サラダ																																		
	キャベツ																																		
	きゅうり																																		
	にんじん																																		
	乾燥わかめ						△	△																										△えび,△かに	
	香味中華ドレッシング		×							×				×																				小麦,ごま,大豆,豚肉	
塩ラーメン	スープ																																		
	豚肉																																	豚肉	
	はくさい																																		
	ブラックマッペもやし																																		
	チンゲンサイ																																		
	にんじん																																		
	根深ねぎ																																		
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																		
	なると						△	△																											すけそうだら,いとより, △えび,△かに
	鶏がらだし(顆粒・無塩)																																	鶏肉	
	ラーメンスープ(塩)		×							×				×																				小麦,ごま,大豆,豚肉, 鶏肉,ほたてエキス, 煮干しエキス	
	白こしょう																																		
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