

アレルギー詳細献立表 (特支小)

1 / 20 ページ

令和 8年10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	
ごはん	白飯																															全てのアレルギー
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
若鶏	のからあげ																															
	若どりもも 皮つき																					×										鶏肉
	なたね油																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	粉しょうが																															
	清酒 上撰																															
	片栗粉																															
ツナごまあえ	ごまっな																															
	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
	ごま(すり・白)									×																						ごま
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦,大豆
和風チゲスープ	豚肉																				×											豚肉
	カット油揚げ												×																			大豆
	にんじん																															
	だいこん																															
	はくさい																															
	根深ねぎ																															
	しょうが																															
	生しいたけスライス																															
	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
	赤色辛みそ												×																			大豆
	こいくちしょうゆ(1L)		×										×																			小麦,大豆
	本みりん																															
	清酒 上撰																															
	かつお節粉																													×		かつお節
	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 (特支小)

2 / 20 ページ

令和 8年10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	
鮭の塩焼き	塩ざけ	△	△	△						△				△		△		×	△		△	△					△					さけ,△卵,△小麦,△乳,△ごま,△大豆,△いか,△さば,△豚肉,△鶏肉,△りんご
のり酢あえ	こまつな																															
	ブラックマツペもやし																															
	にんじん																															
	素干し風焼きのり					△	△																								△えび,△かに	
	穀物酢																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×					S												小麦,大豆	
	上白糖																															
	ごま油										×																					ごま
	ごま(いり・白)										×																					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(県事業)																															
	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 (特支小)

3 / 20 ページ

令和 8年10月 5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	
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	
大根と	じゃこのサラダ																																
	だいこん																																
	きゅうり																																
	にんじん																																
	揚げちりめん	△	△	△		△	△	△																						×		いわし,△卵,△小麦,△乳,△えび,△かに,△ピーナッツ	
	香りごまドレッシング									×																						ごま	
鶏だん	ご汁																																
	鶏つみれ	△		△						△				×						△	△	×											大豆,鶏肉,△卵,△乳,△ごま,△牛肉,△豚肉
	じゃがいも																																
	カット油揚げ													×																			大豆
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	こまつな																																
	根深ねぎ																																
	しょうが																																
	冷凍とうふ(鉄)													×																			大豆
	淡色辛みそ													×																			大豆
	赤色辛みそ													×																			大豆
	かつお節粉																														×		かつお節
	かたくちいわし 煮干し					△	△									△			△												×		かつお節,貝カルシウム,△えび,△かに,△さけ
わかめ	ふりかけ																																
	ふりかけ わかめ					△	△										△														×		かつお節,貝カルシウム,△えび,△かに,△さけ

×: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 (特支小)

4 / 20 ページ

令和 8年10月 6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	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	
ハンバーグおろしソースかけ	ハンバーグFe												×								×	×									大豆,豚肉,鶏肉	
	大根おろし												×																		小麦,大豆	
	こいくちしょうゆ		×										×																			
	本みりん																															
	三温糖																															
	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	
	片栗粉																															
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	
きのこすいとん	豚肉																				×										豚肉	
	油揚げ									△			×																△			大豆,△ごま,△山芋
	すいとん(地粉)		×																												小麦	
	にんじん																															
	はくさい																															
	根深ねぎ																															
	さきしめじ																															
	えのきたけ																															
	まいたけ																															
	生しいたけスライス																															
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦,大豆
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	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 (特支小)

5 / 20 ページ

令和 8年10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
ゆめロール	ゆめロール		×	×										×																		小麦,乳,大豆
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
ぐんまのねぎこんコロッケ	ぐんまのねぎこんコロッケ	△	×	△						△				×							△	×	△	△								小麦,大豆,豚肉,△卵,△乳,△ごま,△牛肉,△鶏肉,△ゼラチン
	なたね油																															
フレンチサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																												×			きはだまぐろ
	オリーブ油																													×		オリーブ
	穀物酢																															
	白こしょう																															
	食塩																															
	上白糖																															
米粉のクリームシチュー	若どりもも 皮つき																						×									鶏肉
	若どりむね 皮つき																						×									鶏肉
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	さきしめじ																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	パセリ生																															
	米粉																															
	液体塩麴																															
	野菜ブイヨン																															
	食塩																															
	白こしょう																															
	普通牛乳																															乳
	無発酵バター 有塩バター																															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 (特支小)

6 / 20 ページ

令和 8年10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	
みそだれ焼肉	豚肉																				×											豚肉	
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	おろししょうが																																
	おろしにんにく																																
	なたね油																																
	ごま油									×																						ごま	
	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	
片栗粉																																	
春雨スープ	若どりむね 皮つき																					×										鶏肉	
	冷凍とうふ(3種強化)													×																		大豆	
	緑豆はるさめ																																
	にんじん																																
	ブラックマッペもやし																																
	チンゲンサイ																																
	干しいたけ																																
	鶏がらだし(顆粒・無塩)																						×									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		
食塩																																	
白ごしょう																																	
ごま油										×																						ごま	
杏仁フルーツあえ	パインアップル缶詰																													×		×	パインアップル
	もも缶詰 果肉 黄肉種																										×					×	もも
	杏仁豆腐			×																												×	乳,杏仁パウダー

×: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 (特支小)

7 / 20 ページ

令和 8年10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																																	
ジョアブルーベリー	ジョアブルーベリー			×																											×	乳,ブルーベリー,アローニャ果汁		
さばの	ねぎソースかけ																																	
	さばでん粉つき		△	△						△				△		△		△	×			△	△	△				△					さば,△小麦,△乳,△ごま,△大豆,△いか,△さけ,△豚肉,△鶏肉,△ゼラチン,△りんご	
	なたね油																																	
	根深ねぎ																																	
	おろししょうが																																	
	三温糖																																	
	こいくちしょうゆ		×												×																		小麦,大豆	
穀物酢																																		
ごま油										×																							ごま	
にんじんしりしり	ツナ缶詰 水煮フレークライト																														×		きはだまぐろ	
	炒り卵	×												×																			卵,大豆	
	にんじん																																	
	食塩																																	
	白こしょう																																	
	顆粒和風だし																														×		かつおぶし	
	こいくちしょうゆ		×											×																				小麦,大豆
	なたね油																																	
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(3種強化)													×																				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 (特支小)

8 / 20 ページ

令和 8年10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	
上州しゅうまい	しゅうまい(地場産)真空	△	×	△		△				×				×		△			△	△	×	×	△				△					小麦,ごま,大豆,豚肉,鶏肉,△卵,△乳,△えび,△いか,△さば,△牛肉,△ゼラチン,△りんご	
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
八宝菜	豚肉																				×											豚肉	
	あかいか					△										×																	いか,△えび
	うずら卵 水煮缶詰	×																															卵
	なると					△	△																							×			スケソウダラ, ｲﾄﾓﾘ,△えび,△かに
	はくさい																																
	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,△かに
	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

×: 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 (特支小)

9 / 20 ページ

令和 8年10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
ゆでうどん	学校給食用ゆでめん		×																													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
ひじきと野菜のごまあえ	ひじき水煮																															
	キャベツ																															
	ブラックマツペもやし																															
	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																															
鶏肉ときのこのうどん汁	若どりもも 皮つき																						×									鶏肉
	若どりむね 皮つき																						×									鶏肉
	油揚げ									△				×															△			大豆,△ごま,△山芋
	なす																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	たまねぎ																															
	まいたけ																															
	さきめじ																															
	えのきたけ																															
	干しいたけ																															
	さば節																		×													さば
	かつお節粉																													×		かつお節
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	片栗粉																															
	水																															
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 (特支小)

10 / 20 ページ

令和 8年10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																															
コーヒー	牛乳																															
	ミルメークコーヒー(液体)																															
	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,△りんご
秋の香り	ごはんの具																															
	鶏ひき肉																						×									鶏肉
	にんじん																															
	ごぼう																															
	さきしめじ																															
	カット油揚げ													×																		大豆
	いちようかまぼこ																															
	こいくちしょうゆ		×											×																	×	スケソウタラ
	三温糖																															
	本みりん																															
	清酒 上撰																															
	なたね油																															
厚揚げ	とキャベツのみそ汁																															
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	生揚げ(ミニ)													×																		大豆
	キャベツ																															
	しょうが																															
	淡色辛みそ													×																		大豆
	赤色辛みそ													×																		大豆
	かつお節粉																													×		かつお節
	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 (特支小)

11 / 20 ページ

令和 8年10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	
ぐんまの和風カレー	豚肉																				×										豚肉	
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	なす																															
	根深ねぎ																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	おろしりんご																										×				りんご	
	赤ワイン																													×	ぶどう、エルダーベリー	
	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	
	カレー粉																													×	ちんび	
トマトケチャップ																																
ウスターソース																																
こいくちしょうゆ		×											×																		小麦、大豆	
なたね油																																
ツナコーンサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																												×		きはだまぐろ	
	イタリアンドレッシング													×															×		大豆、アンチョビソース	
りんご	りんご																									×				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 (特支小)

12 / 20 ページ

令和 8年10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	山羊	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
小背割り	コッペパン																															小麦,乳,大豆
	コッペパン 背割り		×	×										×																		小麦,乳,大豆
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
フランクフルトチリソースかけ	フランクフルト(ボーク)	△	△	△										×							×											大豆,豚肉,△卵,△小麦,△乳
	たまねぎ													×																		大豆
	乾燥大豆ミンチ													×																		
	チリパウダー																															
	トマトケチャップ																															
	トマトピューレー																															
	ウスターソース																															
	赤ワイン																														×	ぶどう, エルダーベリー
	白こしょう																															
	なたね油																															
	水																															
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)													×							×						×		×			大豆,豚肉,りんご,かつお、いわし,ぶし、むろぶし
	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																															
	おろしにんにく																															
	かつお節粉																													×		かつお節
	なたね油																															
こんにゃくサラダ	こんにゃく(白)									△				△																		△ごま,△大豆
	こんにゃく(赤)									△				△																		△ごま,△大豆
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	バンバンジードレッシング	×								×				×																		小麦,ごま,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 (特支小)

13 / 20 ページ

令和 8年10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
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																															
こんにやくと海藻のサラダ	こんにやく(白)									△				△																		△ごま,△大豆
	こんにやく(赤)									△				△																		△ごま,△大豆
	海藻ミックス																															
	だいこん																															
	きゅうり																															
	減塩和風ドレッシング																													×		かつおぶしエキス、魚醤
鶏肉とキャベツのみそ汁	若どりもも 皮つき																					×										鶏肉
	カット油揚げ													×																		大豆
	冷凍とうふ(3種強化)													×																		大豆
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	こまつな																															
	おろしにんにく																															
	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 (特支小)

14 / 20 ページ

令和 8年10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	
かにたまあかけ	フヨウハイ(丸型)	×	×	△		△	×			×			×						△	△	△	×					△					卵,小麦,かに,ごま,大豆,鶏肉 △乳,△えび,△さば,△牛肉, △豚肉,△りんご	
	根深ねぎ																																
	トマトケチャップ																																
	三温糖																																
	穀物酢																																
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦,大豆	
	ごま油									×																						ごま	
	片栗粉																																
	水																																
ツナサラダ	きゅうり																																
	キャベツ																																
	ツナ缶詰 水煮フレイクライト																													×		きはだまぐろ	
	香味中華ドレッシング		×							×			×								×											小麦,ごま,大豆,豚肉	
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	
	にんじん																																
	根深ねぎ																																
	たまねぎ																																
	にら																																
	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	
	本みりん																																
	三温糖																																
	トウバンジャン												×																			大豆	
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦,大豆	
	片栗粉																																
	中華スープの素										×		×									×	×						×			ごま,大豆,豚肉,鶏肉, 魚醤パウダー	
	ごま油										×																					ごま	
	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 (特支小)

15 / 20 ページ

令和 8年10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
栗ごはん	栗ご飯(炊き込み)																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
さんま	のかばやき																															
	さんまでんぷん付き	△	△	△		△				△	△			△		△		△	△											×		さんま,△卵,△小麦,△乳,△えび,△ごま,△アーモンド,△大豆,△いか,△さけ,△さば
	なたね油																															
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	本みりん																															
	片栗粉																															
さといも	のそぼろ煮																															
	さといも														×																	
	(冷凍)むきえだまめ													×																		大豆
	鶏ひき肉																					×										鶏肉
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	本みりん																															
	なたね油																															
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし
	片栗粉																															
なめこ汁	カットなめこ																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	こまつな																															
	冷凍とうふ(鉄)													×																		大豆
	カット油揚げ													×																		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 (特支小)

16 / 20 ページ

令和 8年10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	
きのこ	ストロガノフ																																
	豚肉																				×											豚肉	
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	マッシュルーム 水煮缶詰																																
	さきしめじ																																
	エリンギ																																
	おろしにんにく																																
	トマトハヤシ(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	
	トマトピューレー																																
	デミグラスソース		×										×								×	×									×	小麦,大豆,豚肉,鶏肉,ワイン	
	ウスターソース																																
	こいくちしょうゆ		×										×																				小麦,大豆
	三温糖																																
	赤ワイン																														×		ぶどう,エルダーベリー
	生クリーム			×																													乳
	プレーンヨーグルト			×																													乳
	無発酵バター 有塩バター			×																													乳
キャベツのマリネ	キャベツ																																
	きゅうり																																
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																													×			きはだまぐろ
	なたね油																																
	穀物酢																																
	上白糖																																
	食塩																																
	白こしょう																																
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 (特支小)

17 / 20 ページ

令和 8年10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	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
メロンパン	メロンパン		×	×										×																		小麦,乳,大豆
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																															
ABC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
	にんじん																															
	だいこん																															
	たまねぎ																															
	キャベツ																															
	セロリ																															
	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																															
	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
	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 (特支小)

18 / 20 ページ

令和 8年10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(70 100)	白飯																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
前橋メンチカツ	メンチカツ(前橋産豚肉)	△	×	△			△			△				×							△	×	△	△								小麦,大豆,豚肉,△卵,△乳,△かに,△ごま,△牛肉,△鶏肉,△ゼラチン
	なたね油																															
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
おつきりこみ	豚肉																				×											豚肉
	冷凍ほうとうめん	△	×																													小麦,△卵
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	根深ねぎ																															
	はくさい																															
	だいこん																															
	ごぼう																															
	油揚げ									△				×															△			大豆,△ごま,△山芋
	顆粒和風だし																												×			かつおぶし
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	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 (特支小)

19 / 20 ページ

令和 8年10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	
厚揚げ	の鶏そぼろ煮																															
	生揚げ													×																	大豆	
	鶏ひき肉																					×									鶏肉	
	乾燥大豆ミンチ													×																	大豆	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	しょうが																															
	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	本みりん																															
	三温糖																															
	清酒 上撰																															
	なたね油																															
	片栗粉																															
大根とツナのサラダ	だいこん																															
	きゅうり																															
	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	
和風ワントンスープ	ワンタンの皮		×																												小麦	
	豚肉																					×									豚肉	
	冷凍とうふ													×																	大豆	
	乾燥わかめ						△ △																								△えび,△かに	
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	はくさい																															
	チンゲンサイ																															
	干しいたけ																															
	鶏がらだし(顆粒・無塩)																						×								鶏肉	
	清酒 上撰																															
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦,大豆	
	食塩																															
	白こしょう																															
	さば節																			×											さば	
	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 (特支小)

20 / 20 ページ

令和 8年10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	さば	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
ラーメン	中華めん ゆで		×																													小麦
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
地場産	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,△いか,△さば,△牛肉,△鶏肉,△ゼラチン,△りんご
	なたね油																															
小松菜	のナムル																															
	こまつな																															
	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
	上白糖																															
	ごま(いり・白)									×																						ごま
	ごま油									×																						ごま
	穀物酢																															
海鮮塩	ラーメンスープ																															
	豚肉																				×											豚肉
	あかいか					△									×																	いか,△えび
	むきえび2L					×																										えび
	はくさい																															
	ブラックマツペもやし																															
	チンゲンサイ																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	なると					△	△																							×		スケツウダラ、トヨリ,△えび,△かに
	干しいたけ																															
	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																															
	かつお節粉																												×			かつお節
	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
	片栗粉																															
みかん	みかん																													×		みかん

×:原材料として使用 △:コンタミネーション