

アレルギー詳細献立表 (小B・特支小)

1 / 18 ページ

令和 8年 9月 2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	マカダミアナツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
小黒パン	黒パン		×	×										×																		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	×	×	×										×								×										卵,小麦,乳,大豆,鶏肉	
キャベツのマリネ	キャベツ																																
	きゅうり																																
	にんじん																																
	マリネドレッシング													×												×				×	大豆,りんご,だいだい果汁,レモン果汁		
	レモン果汁100																													×	レモン		
	上白糖																																
白こしょう																																	
ペンネのミートソース煮	マカロニ・ペンネ		×																													小麦	
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆	
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	おろしにんにく																																
	豚ひき肉																					×										豚肉	
	トマトケチャップ																																
	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																																
	マッシュルーム 水煮缶詰																																
	ウスターソース																																
	赤ワイン																															×	ぶどう、エルダーベリー
	なたね油																																
	野菜ブイヨン																																
	食塩																																
	白こしょう																																

×:原材料として使用 △:コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小B・特支小)

2 / 18 ページ

令和 8年 9月 3日(木)

調理場名: 前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名: B献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツ	マカダミアナツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
夏野菜カレー	豚肉																				×										豚肉	
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	なす																															
	カットかぼちゃ																															
	カットホールトマト																									△					△もも	
	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																															
かんてんサラダ	海藻サラダ麺																															
	きゅうり																															
	キャベツ																															
	赤ピーマン																															
	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	
グレープゼリー	グレープゼリーFe																													×	ぶどう果汁,ワイン	

×: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)

3 / 18 ページ

令和 8年 9月 4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		
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
なす入麻婆豆腐	豚ひき肉																				×											豚肉	
	豚レバーチップ																				×											豚肉	
	冷凍とうふ													×																			大豆
	冷凍とうふ(3種強化)													×																			大豆
	なす																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	根深ねぎ																																
	こまつな																																
	干しいたけ																																
	みじん切りにんにく																																
	おろししょうが																																
	赤色辛みそ														×																		大豆
	三温糖																																
	中華スープの素									×				×							×	×								×			ごま,大豆,豚肉,鶏肉,魚醤パウダー
	トウバンジャン													×																			大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦,大豆
	片栗粉																																
	ごま油									×																							ごま
	なたね油																																

×: 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 / 18 ページ

令和 8年 9月 7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	
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	フランクフルト(ポーク)	△	△	△										×							×											大豆,豚肉,△卵,△小麦,△乳	
チリビーンズ	豚ひき肉																				×											豚肉	
	きざみ大豆													×																		大豆	
	大豆水煮缶詰													×																		大豆	
	たまねぎ																																
	ピーマン																																
	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																																
	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,大豆,豚肉,鶏肉,ワイン	
	野菜ブイヨン																																
	チリパウダー																																
	白こしょう																																
	食塩																																
	なたね油																																
コンソメスープ	若どりむね 皮つき																					×											鶏肉
	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B・特支小)

5 / 18 ページ

令和 8年 9月 8日(火)

調理場名: 前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名: B献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツ	マカダミアナツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	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
レバー	レバー入りメンチカツ	△	×				△			△				×						△	×	×	△									小麦,大豆,豚肉,鶏肉, △卵,△かに,△ごま, △牛肉,△ゼラチン
	なたね油																															
うま塩キャベツ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	塩ごまドレッシング									×													×									ごま,鶏肉
ワンタンスープ	ワンタンの皮		×																													小麦
	豚肉																				×											豚肉
	ブラックマツペもやし																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	チンゲンサイ																															
	干しいたけ																															
	なると						△ △																							×		スケソウダラ, イトヨリ, △えび,△かに
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																						×									鶏肉
	鶏豚湯		×											×							×	×										小麦,大豆,豚肉,鶏肉
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	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・特支小)

6 / 18 ページ

令和 8年 9月 9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	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	
さばの塩焼き	塩さば		△	△					△			△		△		△	×		△	△	△					△					さば, △小麦, △乳, △ごま, △大豆, △いか, △さけ, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご	
小松菜のごまあえ	ごまつな																															
	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	
豚汁	豚肉																				×										豚肉	
	にんじん																															
	だいこん																															
	ごぼう																															
	たまねぎ																															
	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 (小B・特支小)

7 / 18 ページ

令和 8年 9月10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	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
うどん	学校給食用ゆでめん		×																													小麦
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
たこメンチ	たこメンチ	△	×	△		△	△			△				×		△	△		△	△	△	△								×		小麦,大豆,たら,たこ, △卵,△乳,△えび, △かに,△ごま,△いか, △さけ,△牛肉,△豚肉, △鶏肉,△ゼラチン
	なたね油																															
枝豆サラダ	(冷凍)むきえだまめ													×																		大豆
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	香味中華ドレッシング	×								×				×							×											小麦,ごま,大豆,豚肉
カレーうどん汁	豚肉																				×											豚肉
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	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
	カレー粉																														×	ちんぴ
	こいくちしょうゆ	×												×																		小麦,大豆
	本みりん																															
	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・特支小)

8 / 18 ページ

令和 8年 9月11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	
だし巻きたまご	だし巻き卵	×	×											×																×		卵,小麦,大豆, かつお節エキス	
鶏肉とひじきの煮物	ほしひじき																																
	にんじん																																
	こんにゃく																																
	若どりむね 皮つき																						×									鶏肉	
	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																																
とうがんの中華スープ	とうがん																																
	乾燥わかめ					△	△																										△えび,△かに
	冷凍とうふ(3種強化)													×																			大豆
	豚肉																						×										豚肉
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	こまつな																																
	干しいたけ																																
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦,大豆
	清酒 上撰																																
	食塩																																
	白こしょう																																
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																							×									鶏肉
	鶏豚湯		×											×									×	×									小麦,大豆,豚肉,鶏肉
アセロラゼリー	アセロラゼリー-Fe																															×	アセロラ果汁

×: 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)

9 / 18 ページ

令和 8年 9月14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
きざみきゅうり	きゅうり																															
	食塩																															
	あさづけの素		×											×																		小麦,大豆
肉じゃが	豚肉																				×											豚肉
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	いんげん(冷凍)																															
	しらたき									△			△																			△ごま,△大豆
	三温糖																															
	本みりん																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし
	なたね油																															

×: 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 / 18 ページ

令和 8年 9月15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	
あじフライ(ソース)	あじフィレフライ	△	×	△		△					△	△		×		△		△	△											×	小麦,大豆,めあじ,△卵,△乳,△えび,△ごま,△アーモンド,△いか,△さけ,△さば	
	なたね油																															
	中濃ソース(5ml)													×													×		×	大豆,りんご,プルーン,レモン		
切り干し大根の含め煮	切り干しだいこん																															
	にんじん																															
	こんにやく(つきこん)									△			△																		△ごま,△大豆	
	カット油揚げ													×																	大豆	
	干しいたけ																															
	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																															
さつま汁	冷凍とうふ(3種強化)													×																	大豆	
	若どりむね 皮つき																					×									鶏肉	
	さつまいも																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	さきめじ																															
	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B・特支小)

11 / 18 ページ

令和 8年 9月16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	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
キャロットピラフ	キャロットピラフ													×									×							×		大豆,鶏肉,白身魚エキス
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
鶏肉	ときのこのドリアソース																															
	若どりむね 皮つき																						×									鶏肉
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	マッシュルーム 水煮缶詰																															
	普通牛乳			×																												乳
	脱脂粉乳			×																												乳
	ベシヤメルソース		×	×										×																×		小麦,乳,大豆,ほたてエキス
	ホワイトルウ		×	×																		×										小麦,乳,豚肉
	白ワイン																													×		ぶどう
	食塩																															
	白こしょう																															
	なたね油																															
わかめサラダ	きゅうり																															
	キャベツ																															
	にんじん																															
	乾燥わかめ						△	△																								△えび,△かに
	減塩和風ドレッシング																													×		かつおぶしエキス、魚醤
レモンソーダゼリー	レモンソーダゼリー	△	△	△						△				△										△	△		△	×			×	りんご,レモン果汁,△卵,△小麦,△乳,△ごま,△大豆,△ゼラチン,△オレジン,△もも

×: 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 / 18 ページ

令和 8年 9月17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
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,△りんご
こぎつね	ごはんの具																															
	にんじん														×																	大豆
	カット油揚げ																															鶏肉
	鶏ひき肉																						×									小麦,大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																		
	三温糖																															
	本みりん																															
	なたね油																															
臭汁(豆乳)	きざみ大豆													×																		大豆
	冷凍とうふ(鉄)													×																		大豆
	じゃがいも																															
	だいこん																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	こまつな																															
	調製豆乳													×																		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 (小B・特支小)

13 / 18 ページ

令和 8年 9月18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	
ゆめロール	ゆめロール		×	×										×																		小麦,乳,大豆	
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	
三色サラダ	きゅうり																																
	ブラックマッペもやし																																
	にんじん																																
	和風かつおドレッシング		×											×																×		小麦,大豆,かつおぶし	
大豆と野菜のトマト煮	冷凍ミートボール(鉄)	△	△	△		△	△							×								×	×									大豆,豚肉,鶏肉,△卵,△小麦,△乳,△えび,△かに	
	大豆水煮缶詰													×																		大豆	
	じゃがいも																																
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	キャベツ																																
	ピーマン																																
	エリンギ																																
	カットホールトマト																										△						△もも
	トマトケチャップ																																
	トマトピューレー																																
	おろしにんにく																																
	野菜ブイヨン																																
	三温糖																																
	食塩																																
	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)

14 / 18 ページ

令和 8年 9月24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	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
春巻	春巻(Fe)		×											×								×										小麦,大豆,豚肉
	なたね油																															
ひじきと野菜のあえもの	こまつな																															
	キャベツ																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	ひじき水煮																															
	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
八宝菜	豚肉																					×										豚肉
	あかいか					△										×																いか,△えび
	むきえび2L					×																										えび
	うずら卵 水煮缶詰	×																														卵
	なると					△	△																							×		スケソウダラ, 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																															
	干しいたけ																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	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 (小B・特支小)

15 / 18 ページ

令和 8年 9月25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	
和風ハンバーグ	うさぎ型ハンバーグ												×								×	×									大豆,豚肉,鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦,大豆	
	三温糖																															
	本みりん																															
	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																															
	にんじん																															
	塩ふき昆布		×											×																	小麦,大豆	
	あさづけの素		×											×																	小麦,大豆	
お月見汁	若どりむね 皮なし																					×									鶏肉	
	若どりもも 皮なし																					×									鶏肉	
	じゃがいももち																															
	冷凍とうふ(3種強化)													×																	大豆	
	さといも																															
	にんじん																															
	だいこん																															
	根深ねぎ																															
	えのきたけ																															
	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																															
	さば節																		×												さば	
十五夜ゼリー	お月見ゼリー																													×	みかん果汁,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)

16 / 18 ページ

令和 8年 9月28日(月)

調理場名: 前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名: B献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナツツ	カシューナツツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
ごはん	白飯																																
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳	
キャベツと豚肉のみそ炒め	豚肉																				×											豚肉	
	キャベツ																																
	ピーマン																																
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	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																																
	トウバンジャン													×																		大豆	
	なたね油																																
	片栗粉																																
小松菜のあえもの	こまつな																																
	ブラックマツペもやし																																
	にんじん																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦,大豆	
	穀物酢																																
	ごま油									×																							ごま
わかめスープ	乾燥わかめ					△	△																										△えび,△かに
	いかボール	△	△	△		△								△		×			△	△	△	△					△		△	×		いか,たら,△卵,△小麦,△乳,△えび,△ごま,△大豆,△さば,△牛肉,△豚肉,△鶏肉,△りんご,△山芋	
	冷凍とうふ(3種強化)													×																			大豆
	なると					△	△																							×		スケソウダラ, ｲﾁｵﾘ, △えび,△かに	
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	キャベツ																																
	チンゲンサイ																																
	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
	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 / 18 ページ

令和 8年 9月29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	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ラーメン	中華めん ゆで		×																													小麦
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
揚げぎょうざ	地場産ぎょうざ	△	×	△		△				×				×		△			△	△	×	△	△				△					小麦,ごま,大豆, 豚肉,△卵,△乳, △えび,△いか,△さば, △牛肉,△鶏肉, △ゼラチン,△りんご
	なたね油																															
中華きゅうり	きゅうり																															
	穀物酢																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦,大豆
	ごま油									×																						ごま
	なたね油																															
	食塩																															
みそラーメンスープ	豚肉																				×											豚肉
	なると					△	△																							×		スケツウダラ, イトヨリ, △えび,△かに
	にんじん																															
	ブラックマッペもやし																															
	たまねぎ																															
	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																															
	赤色辛みそ														×																	大豆
	鶏豚湯		×											×							×	×										小麦,大豆,豚肉,鶏肉
	中華スープの素									×				×							×	×								×		ごま,大豆,豚肉, 鶏肉,魚醤パウダー
	トウバンジャン													×																		大豆
	食塩																															
	白こしょう																															
	ごま油									×																						ごま
	なたね油																															
冷凍みかん	冷凍みかん																														×	温州みかん

×: 原材料として使用 △: コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小B・特支小)

18 / 18 ページ

令和 8年 9月30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	マカダミアナツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルー	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
こめっこばん	こめっこばん		×	×										×																		小麦,乳,大豆
コーヒー牛乳	ミルメークコーヒー(液体)																															
	牛乳(学校給食)			×																												乳
オムレットマトソースかけ	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																															
	マリナラソース													×																×	×	大豆,アサリエキス,ワイン
	トマトケチャップ																															
	ウスターソース																															
	上白糖																															
	なたね油																															
ジャーマンポテト	じゃがいも 水煮																															
	ウィンナー(鉄分酵母) カット			△										△								△	×	△								豚肉,△小麦,△大豆,△牛肉,△鶏肉
	たまねぎ																															
	食塩																															
	白こしょう																															
	なたね油																															
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