

アレルギー詳細献立表（小A）

1 / 21 ページ

令和 7年 6月 2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	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
うどん	学校給食用ゆでめん		×																												小麦	
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳	
カレイの米粉フライ50.60	カレイの米粉フライ	△	△	△		△				△	△		△		△		△	△												×	カレイ, △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																															
切り干し大根の含め煮	切干しだいこん																															
	にんじん																															
	こんにやく																															
	カット油揚げ													×																	大豆	
	干ししいたけ																															
	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																															
五目うどん汁	豚肉																				×										豚肉	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	干ししいたけ																															
	油揚げ									△			×																△		大豆, △ごま, △山芋	
	なると					△	△																						×		ｽｷﾞﾉ, ｲﾁｼﾞ, △えび, △かに	
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦, 大豆	
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	さば節																		×												さば	
	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）

2 / 21 ページ

令和 7年 6月 3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	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	
ポークストロガノフ	豚肉																				×										豚肉	
	きざみ大豆											×										×									大豆	
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	じゃがいも																															
	エリンギ																															
	ぶなしめじ																															
	おろしにんにく																															
	ハヤシルウ（ハウス）		×	×								×									×	×									小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉	
	カットホールトマト																									△					△もも	
	デミグラスソース	△	×	△		△	△	△														×									小麦, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △かに, △ピーナッツ	
	ウスターソース																															
	上白糖																															
	赤ワイン																													×	ぶどう、エルダーベリー	
	生クリーム			×																											乳	
	なたね油																															
	無発酵バター 有塩バター			×																											乳	
コールスローサラダ	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	きゅうり																															
	コールスロートレッシング																													×	レモン果汁、パインアップル果汁	
グレープゼリー	グレープゼリー F e																													×	ぶどう果汁	

×：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 / 21 ページ

令和 7年 6月 4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	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
発芽玄米ごはん(70 100)	発芽玄米ごはん(炊き込み)																														
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳
二色そばろ	鶏ひき肉																					×									鶏肉
	乾燥大豆ミンチ												×																		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, 小麦, 大豆, △乳, △えび, △かに, △ごま, △さば, △豚肉, △鶏肉, △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
とうがんのみそ汁	とうがん																														
	冷凍とうふ													×																	大豆
	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）

4 / 21 ページ

令和 7年 6月 5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	
みそだれ焼肉	豚肉																				×										豚肉	
	ビーマン																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	清酒 上撰																															
	赤色辛みそ													×																	大豆	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦, 大豆	
	上白糖																															
	ごま（いり・白）									×																					ごま	
	ごま油									×																					ごま	
	なたね油																															
わかめサラダ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	乾燥わかめ																															
	減塩和風ドレッシング																												×		かつおぶしエキス、魚醤	
水餃子スープ	スープ用水餃子	△	×	△		△	△			×				×							×	×									小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △かに	
	にんじん																															
	キャベツ																															
	たけのこ ゆで																															
	根深ねぎ																															
	干ししいたけ																															
	にら																															
	なると						△	△																						×	ｽｹｯ, ｲﾁｼ, △えび, △かに	
	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																															
	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A）

5 / 21 ページ

令和 7年 6月 6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	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	
さばのスタミナ焼き40・50	さばのスタミナ焼き		×							△			×		△		△	×								△					小麦, 大豆, さば, △ごま, △いか, △さけ, △りんご	
うま塩キャベツ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	塩ごまドレッシング									×												×									ごま, 鶏肉	
豆腐チゲ	豚肉																				×										豚肉	
	にんじん																															
	だいこん																															
	にら																															
	はくさい																															
	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												×																		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	
	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）

6 / 21 ページ

令和 7年 6月 9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
わかめごはん	わかめごはん																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
子持ちししゃもフリッター（2）	ししゃもフリッター		×			△	△							×		△														×		小麦, 大豆, 子持ちししゃも, おきあみ, △えび, △かに, △いか
	なたね油																															
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
tonton汁	豚肉																				×											豚肉
	冷凍とうふ（3種強化）													×																		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
	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																															
	えのきたけ																															
	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）

7 / 21 ページ

令和 7年 6月10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	マカダミアナッツ	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
小背割り	コッペパン																														小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳 (学校給食)																														乳
上州しゅうまい (2・3)	しゅうまい (地場産) 真空	△	×	△	△					×			×				△	△	×	×	△					△					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
ももゼリー	フルーツあえ																														
	もも缶詰 果肉 黄肉種																								×						もも
	みかん缶詰 果肉																													×	みかん
	パインアップル缶詰																													×	パインアップル
	カットゼリー (もも)	△	△	△																					×						もも, △卵, △小麦, △乳
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																														
	ウスターソース																														
	焼きそばソース (粉末)																													×	オリーブオイル
	中華スープの素									×			×							×	×								×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	白こしょう																														
	なたね油																														

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表（小A）

8 / 21 ページ

令和 7年 6月11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	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	
ハンバーグ	おろしソースかけ60・80																																
	ハンバーグFe											×									×	×										大豆, 豚肉, 鶏肉	
	大根おろし																																
	こいくちしょうゆ		×									×																				小麦, 大豆	
	本みりん																																
	上白糖																																
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし	
ひじきサラダ	ひじき水煮																																
	キャベツ																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	きゅうり																																
	減塩和風ドレッシング																														×		かつおぶしエキス、魚醤
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																																
	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）

9 / 21 ページ

令和 7年 6月12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
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳	
かに玉あんかけ50・60	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																															
	みじん切りにんにく																															
	なたね油																															
	トマトケチャップ																															
	トマトピューレー																															
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																					×									鶏肉	
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦, 大豆	
	ごま油									×																					ごま	
	清酒 上撰																															
	片栗粉																															
	水																															
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	
スタミナ汁	豚肉																				×										豚肉	
	じゃがいも																															
	ブラックマッペもやし																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	にら																															
	根深ねぎ																															
	冷凍とうふ												×																		大豆	
	みじん切りにんにく																															
	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	
	水																															
マーラーカオ	マーラーカオ	×	×	×									×																		卵, 小麦, 乳, 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A）

10 / 21 ページ

令和 7年 6月13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	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	
前橋メンチカツソースかけ	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																															
	中濃ソース																															
塩麹あえ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	液体塩麹																															
	食塩																															
ふのみそ汁	じゃがいも																															
	若どりむね 皮つき																					×									鶏肉	
	焼きふ		×																												小麦	
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	油揚げ									△				×															△		大豆, △ごま, △山芋	
	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）

11 / 21 ページ

令和 7年 6月16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	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
赤魚の西京焼き40・50	赤魚の西京焼き		△							△		×		△		△	△										△			×		大豆, 赤魚, △小麦, △ごま, △いか, △さけ, △さば, △りんご
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																															
じゃがいもとえのきのみそ汁	じゃがいも														×																	
	冷凍とうふ													×																		大豆
	だいこん																															
	こまつな																															
	根深ねぎ																															
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	カット油揚げ													×																		大豆
	淡色辛みそ													×																		大豆
	赤色辛みそ													×																		大豆
	かたくちいわし 煮干し						△ △									△		△												×		かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば
	水																															
アセロラミルクゼリー	アセロラミルクゼリー			△										×													×			×		大豆, りんご, アセロラ果汁, △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A）

12 / 21 ページ

令和 7年 6月17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	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
ラーメン	中華めん ゆで		×																												小麦	
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳	
揚げ棒ぎょうざ30・40	棒餃子	△	×	△		△	△			△				×		△					△	×	×	△							小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △いか, △牛肉, △ゼラチン	
	なたね油																															
キャベツの中華あさづけ	キャベツ																															
	みずな																															
	きゅうり																															
	ごま（いり・白）									×																					ごま	
	食塩																															
	あさづけの素		×											×																	小麦, 大豆	
	ごま油									×																					ごま	
チャンポン麺スープ	豚肉																				×										豚肉	
	あかいか					△										×															いか, △えび	
	むきえび2 L					×																									えび	
	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	
	なると					△	△																						×		スナウ, トコ, △えび, △かに	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	キャベツ																															
	にんじん																															
	ブラックマッペもやし																															
	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	
	食塩																															
	白こしょう																															
	片栗粉																															
	ごま油									×																					ごま	
ももミニゼリー	ミニゼリー（もも）	△		△										△							△	△	△	△	△		×	△	△		もも, △卵, △乳, △大豆, △牛肉, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △オレンジ, △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）

13 / 21 ページ

令和 7年 6月18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	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																														
こんにゃくサラダ	白こんにゃく								△			△																			△ごま, △大豆
	乾燥わかめ																														
	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
鶏だんご汁	鶏つみれ		×						×			×								×	×								×		小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, オイスターソース
	たまねぎ																														
	にんじん																														
	こまつな																														
	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）

14 / 21 ページ

令和 7年 6月19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	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
ココアパン	ココアパン		×	×									×																		小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
オムレット	マトソースかけ40・50・60																														
	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
	トマトピューレー																														
	トマトケチャップ																														
	ウスターソース																														
	上白糖																														
	なたね油																														
枝豆サラダ	(冷凍) むきえだまめ												×																△		大豆, △山芋
	スイートコーン 冷凍 カーネル																														
	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
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		×																												
	野菜ブイヨン																														
	食塩																														
	白こしょう																														
	水																														

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

調理場名：前橋市東部共同調理場

コース名：A 献立

×：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 / 21 ページ

令和 7年 6月23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	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
鶏ちゃん	若どりもも 皮つき																					×										鶏肉
	若どりむね 皮つき																					×										鶏肉
	キャベツ																															
	ピーマン																															
	にんじん																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	清酒 上撰																															
	赤色辛みそ														×																	大豆
こいくちしょうゆ		×												×																	小麦, 大豆	
	上白糖																															
	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
すったて汁	大豆水煮缶詰													×																		大豆
	きざみ大豆													×																		大豆
	豚肉																				×											豚肉
	だいこん																															
	にんじん																															
	こまつな																															
	根深ねぎ																															
	カット油揚げ														×																	大豆
	淡色辛みそ														×																	大豆
	かたくちいわし 煮干し						△ △										△		△										×			かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば
	水																															

×：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 / 21 ページ

令和 7年 6月24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	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	
あじフライ ソースかけ	あじフィレフライ		×	△	△					△	△		×		△		△	△												×		小麦, 大豆, めあじ, △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																															
上州きんぴら	ごぼう																															
	にんじん																															
	こんにゃく																															
	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																															
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A）

18 / 21 ページ

令和 7年 6月25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	アレルギー食材																										全ての アレルギー					
		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	
ツイストパン	ツイストパン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳	
チキンのチーズ焼き50・70	チキンチーズのオープン焼き		×	×										×									×									小麦, 乳, 大豆, 鶏肉	
海藻サラダ	きゅうり																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	ブラックマッペもやし																																
	海藻ミックス																																
	減塩和風ドレッシング																													×		かつおぶしエキス、魚醤	
ラビオリスープ	ラビオリ		△	×	△					△				△							△	×	△										小麦, 豚肉, △卵, △乳, △ごま, △大豆, △牛肉, △鶏肉
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	じゃがいも																																
	ズッキーニ																																
	パセリ生																																
	カットホールトマト																										△						△もも
	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）

19 / 21 ページ

令和 7年 6月26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	アレルギー食材																										全ての アレルギー					
		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	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																																
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳	
	肉だんご(2・3)													×						△	×	×	△				△					小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △牛肉, △ゼラチン, △りんご	
チンゲン菜の中華あえ	キャベツ																																
	チンゲンサイ																																
	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																																
	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																																
	テンメンジャン		×											×																			小麦, 大豆
	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）

20 / 21 ページ

令和 7年 6月27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	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	
麦ごはん	押し麦ご飯(炊き込み)																																
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳	
バターチキンカレー																																	
	若どりむね 皮つき																					×										鶏肉	
	若どりもも 皮つき																					×										鶏肉	
	じゃがいも																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	ズッキーニ																																
	おろししょうが																																
	おろしにんにく																																
	カットホールトマト																									△						△もも	
	カレールウ(SB甘口)		×	×								×									×	×						×				小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 山芋	
	カレールウ(TO)		×									△										△	△									小麦, △大豆, △豚肉, △鶏肉	
	トマトケチャップ																																
	ウスターソース																																
	無発酵バター 有塩バター			×																													乳
	脱脂粉乳			×																													乳
	生クリーム			×																													乳
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																																
	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
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, △くるみ, △ごま, △大豆, △ゼラチン, △オレンジ, △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A）

21 / 21 ページ

令和 7年 6月30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	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	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
鶏そぼろのたまご焼き	鶏そぼろのたまご焼き	×	×										×								×	×						×		卵, 小麦, 大豆, 鶏肉, ゼラチン, か つおぶしエキス
梅のかおりづけ	キャベツ																													
	きゅうり																													
	カリカリ梅		△										△															×		うめ, △小麦, △大豆
	食塩																													
	あさづけの素		×										×																	小麦, 大豆
厚揚げのみそ汁	生揚げ（ミニ）												×																	大豆
	たまねぎ																													
	にんじん																													
	こまつな																													
	ズッキーニ																													
	だいこん																													
	じゃがいも																													
	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