

アレルギー詳細献立表（中学校）

1 / 13 ページ

令和 8年 7月 1日(水)

調理場名：前橋市西部共同調理

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	
豚肉の	スタミナ炒め																															
	豚肉																				×										豚肉	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	にら																															
	凍り豆腐（細切り）													×																	大豆	
	みじん切りにんにく																															
	おろししょうが																															
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦, 大豆	
	三温糖																															
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	なたね油																															
こんにゃく	やくサラダ																															
	こんにゃく（白）									△				△																	△ごま, △大豆	
	乾燥わかめ					△	△																								△えび, △かに	
	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	
豆腐の	すまし汁																															
	冷凍とうふ（3種強化）													×																	大豆	
	みずな																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	根深ねぎ																															
	干ししいたけ																															
	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	

×：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（中学校）

2 / 13 ページ

令和 8 年 7 月 2 日 (木)

調理場名：前橋市西部共同調理

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
フランクフルトチリソースかけ	フランクフルト（ポーク）		△											△							△	×	△										豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉
	たまねぎ																																
	乾燥大豆ミンチ													×																			大豆
	トウバンジャン													×																			大豆
	トマトケチャップ																																
	上白糖																																
	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																																
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																																
	減塩和風ドレッシング																														×		かつおぶしエキス、魚醤
もずくスープ	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
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	ブラックマッペもやし																																
	チンゲンサイ																																
	おきなわもずく						△	△																									△えび, △かに
	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
	食塩																																
	白こしょう																																
シークワーサーゼリー	シークワーサーゼリー																														×		シークワーサー果汁

×：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（中学校）

3 / 13 ページ

令和 8年 7月 3日(金)

調理場名：前橋市西部共同調理

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
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
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
かぼちゃ団子のみそ汁	若どりむね 皮なし																				×										鶏肉
	じゃがいももち（かぼちゃ）																														
	カット油揚げ													×																	大豆
	にんじん																														
	だいこん																														
	はくさい																														
	ごぼう																														
	根深ねぎ																														
	顆粒和風だし																											×			かつおぶし
	淡色辛みそ													×																	大豆
	なたね油																														

×：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（中学校）

4 / 13 ページ

令和 8年 7月 6日(月)

調理場名：前橋市西部共同調理

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	
ちらしずし	ちらし寿司(混ぜ込み)		×											×								×								×		小麦, 大豆, 鶏肉, かつお風味調味料, 煮干しエキス	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳	
星型コロッケ	星型コロッケ		△	×	△																	×	×									小麦, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳	
	なたね油																																
枝豆ときゅうりのあさづけ	(冷凍) むきえだまめ													×																		大豆	
	きゅうり																																
	食塩																																
	あさづけの素		×											×																		小麦, 大豆	
七タすまし汁	かまぼこ麺		△										△								△									×		たら, △小麦, △大豆, △豚肉	
	えのきたけ																																
	にんじん																																
	だいこん																																
	根深ねぎ																																
	焼きふ星型		×																													小麦	
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆	
	清酒 上撰																																
	本みりん																																
	食塩																																
	さば節																																さば
	七タゼリー	七タゼリー																														×	レモン果汁, フruit果汁, みかん果汁

×：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（中学校）

5 / 13 ページ

令和 8年 7月 7日(火)

調理場名：前橋市西部共同調理

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	
海鮮	しゅうまい(3)																																
	海鮮しゅうまい	△	×	△		×								×		×				△	△		×	△				△			×	小麦, えび, 大豆, いか, 鶏肉, イトヨリ, △卵, △乳, △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																																
	にんじん																																
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆	
家常	穀物酢																																
	ごま油									×																							ごま
家常豆腐	豚肉														×						×											豚肉	
	生揚げ													×																			大豆
	キャベツ																																
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	根深ねぎ																																
	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																																
	トウバンジャン														×																		大豆
	清酒 上撰																																
	赤色辛みそ														×																		大豆
	こいくちしょうゆ		×												×																		小麦, 大豆
	上白糖																																
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																						×										鶏肉
	片栗粉																																
	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（中学校）

6 / 13 ページ

令和 8年 7月 8日(水)

調理場名：前橋市西部共同調理

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	キウイフルツ	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	焼き塩だけ		△	△						△				△		△		×	△		△	△	△				△				さけ, △小麦, △乳, △ごま, △大豆, △いか, △さば, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご
鉄火みそ	豚肉																				×										豚肉
	にんじん																														
	たまねぎ																														
	なす																														
	ピーマン																														
	赤色辛みそ													×																	大豆
	上白糖																														
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦, 大豆
	なたね油																														
鶏だんご汁	鶏つみれ		△	×						△				×						△	△	×			△	△					小麦, 大豆, 鶏肉, △卵, △ごま, △牛肉, △豚肉, △もも, △りんご, 大豆
	冷凍とうふ（3種強化）													×																	
	さきしめじ																														
	だいこん																														
	干しいたけ																														
	にんじん																														
	根深ねぎ																														
	おろししょうが																														
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦, 大豆
	清酒 上撰																														
	本みりん																														
	食塩																														
	かつお節																												×		かつお
ぐんまのうめゼリー	ぐんまのうめゼリー																													×	梅ジュース

×：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（中学校）

7 / 13 ページ

令和 8年 7月 9日(木)

調理場名：前橋市西部共同調理

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
黒はんぺんフライ	黒はんぺんフライ	×	×	×	△	△								×															×		卵, 小麦, 乳, 大豆, いわし, たらすり身, △えび, △かに
	なたね油																														
チンゲン菜のおひたし	チンゲンサイ																														
	ブラックマッペもやし																														
	あさづけの素(しょうゆ味)	×												×				×											×		小麦, 大豆, さば, かつおぶし
きつねうどん汁	若どりむね 皮なし																				×										鶏肉
	にんじん																														
	根深ねぎ																														
	たまねぎ																														
	干ししいたけ																														
	カット油揚げ													×																	大豆
	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

×：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（中学校）

8 / 13 ページ

令和 8 年 7 月 10 日 (金)

調理場名：前橋市西部共同調理

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	
ゆめロール	ゆめロール		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆	
ジョアマスカット	ジョアマスカット			×																											×	乳, マスカット果汁	
スパニッシュオムレツ	スパニッシュオムレツ	×		×																	×											卵, 乳, 豚肉	
野菜サラダ	きゅうり																																
	キャベツ																																
	にんじん																																
	イタリアンドレッシング													×																×		大豆, アンチョビソース	
大豆とペンのミートソース煮	大豆水煮缶詰													×																		大豆	
	豚ひき肉																				×											豚肉	
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆	
	マカロニ・ペンネ		×																													小麦	
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	ピーマン																																
	おろしにんにく																																
	おろししょうが																																
	トマトケチャップ																																
	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	
	中濃ソース																											×					りんご
	赤色辛みそ													×																			大豆
	野菜ブイヨン																																
	上白糖																																
	赤ワイン																														×		ぶどう、エルダーベリー
	白こしょう																																
	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（中学校）

9 / 13 ページ

令和 8年 7月13日(月)

調理場名：前橋市西部共同調理

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																																
おかか	ふりかけ(備蓄)																																
	ふりかけ　おかか						△	△											△											×		かつお節、貝カルシウム、△えび、△かに、△さけ	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳	
あじの磯辺フライ	あじの磯辺フライ	△	×	△		△	△				△	△		×		△		△	△												×		小麦、大豆、あじ、△卵、△乳、△えび、△かに、△ごま、△アーモンド、△いか、△さけ、△さば
	なたね油																																
	昆布づけ																																
飛鳥汁	キャベツ																																
	きゅうり																																
	ブラックマッペもやし																																
	にんじん																																
	塩ふき昆布		×											×																		小麦、大豆	
	あさづけの素		×											×																		小麦、大豆	
	若どりむね 皮なし																					×										鶏肉	
	冷凍とうふ（3種強化）													×																		大豆	
じゃがいも																																	
だいこん																																	
にんじん																																	
こまつな																																	
たまねぎ																																	
普通牛乳			×																													乳	
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（中学校）

10 / 13 ページ

令和 8年 7月14日(火)

調理場名：前橋市西部共同調理

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	
ソフトフランス	ソフトフランス		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆	
いちごジャム	いちごジャム																														×	いちご	
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳	
チキンナゲット(3)	チキンナゲット鉄分強化		×											×								×										小麦, 大豆, 鶏肉	
大根ときゅうりのマリネ	だいこん																																
	きゅうり																																
	たまねぎ																																
	マリネドレッシング													×													×				×	大豆, りんご, だいたい果汁、レモン果汁	
	上白糖																																
	レモン果汁100																														×	レモン	
チリコンカン	豚ひき肉																				×											豚肉	
	大豆水煮缶詰													×																		大豆	
	たまねぎ																																
	じゃがいも																																
	にんじん																																
	ピーマン																																
	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																																
	なたね油																																
	おろしにんにく																																
	野菜ブイヨン																																
	赤ワイン																															×	ぶどう、エルダーベリー
	チリパウダー																																
	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（中学校）

令和 8年 7月15日(水)

調理場名：前橋市西部共同調理

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
ハンバーグ	ねぎソースかけ																															
	ハンバーグFe											×										×	×									大豆, 豚肉, 鶏肉
	根深ねぎ																															
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆
	上白糖																															
ゆず風味あえ	穀物酢																															
かみなり汁	こまつな																															
	ブラックマッペもやし																															
	素干し風焼きのり						△	△																								△えび, △かに
	ゆずしょうゆドレッシング		×										×									×	×			×			×	×		小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご, なたてエキス、かつお節, レモン果汁、ゆず皮、ゆず果汁
かみなり汁	冷凍とうふ（3種強化）												×																			大豆
	豚肉																					×										豚肉
	だいこん																															
	にんじん																															
	こんにゃく																															
	ごぼう																															
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆
	赤色辛みそ												×																			大豆
	淡色辛みそ												×																			大豆
	ごま油										×																					ごま
	ごま（すり・白）										×																					ごま
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし
	トウバンジャン												×																			大豆
水																																

アレルギー詳細献立表（中学校）

12 / 13 ページ

令和 8年 7月16日(木)

調理場名：前橋市西部共同調理

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	
麦ごはん	無圧ペン麦ご飯(炊き込み)																																
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳	
まえばし麦豚夏野菜カレー	豚肉																				×											豚肉	
	なす																																
	カットかぼちゃ																																
	ズッキーニ																																
	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(TO)		×											△									△	△								小麦, △大豆, △豚肉, △鶏肉	
	カットホールトマト																															△もも	
	トマトケチャップ																										△						
	ウスターソース																																
	なたね油																																
	水																																
海藻サラダ	きゅうり																																
	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	
冷凍パイン	冷凍パイン																															×	パインアップル

×：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（中学校）

13 / 13 ページ

令和 8年 7月17日(金)

調理場名：前橋市西部共同調理

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
ラーメン	中華めん ゆで		×																												小麦	
コーヒー	牛乳																															
	ミルメークコーヒー（液体）																															
	牛乳（学校給食）			×																											乳	
春巻	春巻(Fe)		×											×							×										小麦, 大豆, 豚肉	
	なたね油																															
チョレギサラダ	キャベツ																															
	ブラックマッペもやし																															
	きゅうり																															
	乾燥わかめ					△	△																								△えび, △かに	
	チョレギドレッシング	×									×				×																小麦, ごま, 大豆	
チャンポン麺スープ	うずら卵 水煮缶詰	×																													卵	
	むきえび2L					×																									えび	
	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	
	キャベツ																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	にら																															
	なると（5本入り）	△	△											△															×		ｽｸｯﾄﾙ, ｲﾁｼｹﾞｲ, △卵, △小麦, △大豆	
	おろしにんにく																															
	ラーメンスープ（豚骨）	×								×				×							×										小麦, ごま, 大豆, 豚肉	
	がらスープチキン(液体)																					×									鶏肉	
	白こしょう																															
	片栗粉																															
	なたね油																															

×：原材料として使用 △：コンタミネーション