

アレルギー詳細献立表（中学校）

1 / 18 ページ

令和 8年 2月 2日(月)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
いわし	フライ甘辛ソースかけ																															
	いわしフライ（開き）	×							△				△		△		△	△									△		×		小麦, いわし, △ごま, △大豆, △いか, △さけ, △さば, △りんご	
	なたね油																															
	ウスターソース																															
	こいくちしょうゆ	×											×																		小麦, 大豆	
	本みりん																															
	清酒 上撰																															
トマトケチャップ																																
上白糖																																
小松菜	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	
	ごま（いり・白）									×																					ごま	
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ(1L)	×												×																	小麦, 大豆	
	けんちん汁																															
	冷凍とうふ														×																	大豆
	カット油揚げ														×																	大豆
焼き竹輪	△	△	△		△									△														×			ｽｽﾞﾏｲ, ﾀｲ, ｻﾅﾏ, ｲﾂﾅ, ｷﾅﾓ, ﾋｲﾗｷ, △卵, △小麦, △乳, △えび, △大豆	
こんにゃく																																
皮むきさといも																																
にんじん																																
だいこん																																
ごぼう																																
根深ねぎ																																
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	
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（中学校）

2 / 18 ページ

令和 8年 2月 3日(火)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
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
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
	なたね油																															
鶏だんごのみそ汁	鶏つみれ		×							×				×							×	×								×		小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, オイスターソース
	だいこん																															
	にんじん																															
	はくさい																															
	根深ねぎ																															
	えのきたけ																															
	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

×：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 / 18 ページ

令和 8年 2月 4日(水)

調理場名：前橋市南部共同調理

全てのアレルギー

コース名：B 献立

料理名	材料名																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

×：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 / 18 ページ

令和 8年 2月 5日(木)

調理場名：前橋市南部共同調理

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	
食パン	食パン		×	×										×																		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	
ハンバーグオニオンソースかけ	ハンバーグFe													×							×	×										大豆, 豚肉, 鶏肉	
	たまねぎ																																
	おろしりんご																										×						りんご
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦, 大豆
	穀物酢																																
	清酒 上撰																																
	おろしにんにく																																
	なたね油																																
	片栗粉																																
グリーンサラダ	キャベツ																																
	きゅうり																																
	ブロッコリー																																
	上白糖																																
	食塩																																
	白こしょう																																
	穀物酢																																
	なたね油																																
コーンシチュー	若どりもも 皮なし																					×											鶏肉
	若どりむね 皮つき																					×											鶏肉
	じゃがいも																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	普通牛乳			×																													乳
	コーンスープ		×	×																		×							×				小麦, 乳, 鶏肉, 魚醤パウダー
	野菜フイヨン																																
	食塩																																
	白こしょう																																
	なたね油																																
いちごジャム	いちごジャム																														×		いちご

×：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（中学校）

5 / 18 ページ

令和 8年 2月 6日(金)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
発芽玄米ごはん	発芽玄米ごはん																															
発芽玄米ご飯(炊き込み)	発芽玄米ご飯(炊き込み)																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳
たまご	炒り豆腐																						×									鶏肉
	鶏ひき肉													×																		大豆
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆
	冷凍とうふ													×																		大豆
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	干しいたけ																															
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	なたね油																															
	炒り卵	×												×																		卵, 大豆
切り干し大根のピリカラあえ	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	切干しだいこん																															
	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
どさんこ汁	豚肉																				×											豚肉
	じゃがいも																															
	はくさい																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	無発酵バター 有塩バター			×																												乳
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	淡色辛みそ													×																		大豆
	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）

6 / 18 ページ

令和 8年 2月 9日(月)

調理場名：前橋市南部共同調理

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	
揚げぎょうざ(2)	地場産ぎょうざ	△	×	△	△					×				×					△	△	×	△	△				△					小麦, ごま, 大豆, 豚肉, △卵, △乳, △えび, △さば, △牛肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご	
	なたね油																																
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
	なると					△	△																							×			スクワッドラ, イトリ, △えび, △かに
	うずら卵 水煮缶詰	×																															卵
	はくさい																																
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	たけのこ ゆで																																
	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
	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																																
	白こしょう																																
	ごま油									×																							ごま
	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（中学校）

7 / 18 ページ

令和 8年 2月10日(火)

調理場名：前橋市南部共同調理

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	
小ロールパン	ロールパン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆	
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳	
チキンナゲット(2・3)	チキンナゲット		×	×										×								×										小麦, 乳, 大豆, 鶏肉	
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																																
	中濃ソース																																
	中華スープの素									×				×							×	×								×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー	
	食塩																																
	白こしょう																																
	なたね油																																
フルーツヨーグルトあえ	もも缶詰 果肉 黄肉種																								×								もも
	パイナップル缶詰																														×		パイナップル
	プレーンヨーグルト			×																													乳

アレルギー詳細献立表（中学校）

8 / 18 ページ

令和 8年 2月12日(木)

調理場名：前橋市南部共同調理

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	
鶏肉と春雨のうまから煮	若どりもも 皮なし																					×										鶏肉	
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	キャベツ																																
	緑豆はるさめ																																
	おろししょうが																																
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆	
	なたね油																																
	ごま油										×																						ごま
	おろしにんにく																																
トウバンジャン														×																		大豆	
中華スープの素											×			×								×	×							×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー	
三温糖																																	
こいくちしょうゆ		×												×																		小麦, 大豆	
片栗粉															×																		
のり酢あえ	ほうれん草																																
	ブラックマッペもやし																																
	きゅうり																																
	素干し風焼きのり						△	△																								△えび, △かに	
	穀物酢																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×												×																	小麦, 大豆	
	上白糖																																
ごま油											×																					ごま	
呉汁	大豆水煮缶詰														×																		大豆
	きざみ大豆														×																		大豆
	豚肉																					×											豚肉
	だいこん																																
	はくさい																																
	にんじん																																
	ごぼう																																
	えのきたけ																																
	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

×：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 / 18 ページ

令和 8年 2月13日(金)

調理場名：前橋市南部共同調理

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	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	
たこ焼	たこ焼		×										×																×	小麦,大豆,かつおだし、たこ	
ブロッコリーとツナのごまあえ	ブロッコリー																														
	キャベツ																														
	ブラックマッペもやし																														
	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	
	ごま（いり・白）									×																				ごま	
	上白糖																														
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																小麦,大豆	
関西風	うどん汁																														
	若どりもも 皮なし																					×								鶏肉	
	若どりむね 皮つき																					×								鶏肉	
	蒸しかまぼこ					△	△																					×		スケソウダラ、イトリ、グチ、貝加シム、△えび、△かに	
	だいこん																														
	にんじん																														
	たまねぎ																														
	根深ねぎ																														
	えのきたけ																														
	干しいたけ																														
	かつお節																											×		かつお	
	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	
	うすくちしょうゆ		×											×																小麦,大豆	
	食塩																														
	本みりん																														
	清酒 上撰																														
グレープゼリー	グレープゼリーF e																												×	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（中学校）

10 / 18 ページ

令和 8年 2月16日(月)

調理場名：前橋市南部共同調理

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	
鶏つくね	鶏つくね（鶏皮入り）	△	×	△									×							△	×	×	△				△				小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △牛肉, △ゼラチン, △りんご	
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦, 大豆	
	三温糖																															
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	片栗粉																															
マカロニサラダ	マカロニ・カット		×																												小麦	
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	ノンエッグマヨネーズ												×																		大豆	
	上白糖																															
	食塩																															
白こしょう																																
まえばし麦豚とん汁	豚肉																				×										豚肉	
	冷凍とうふ												×																		大豆	
	こんにゃく																															
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	だいこん																															
	さきしめじ																															
	根深ねぎ																															
	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	
	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（中学校）

令和 8年 2月17日(火)

調理場名：前橋市南部共同調理

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	
ルーローハン	豚ひき肉																				×											豚肉	
	鶏ひき肉																					×										鶏肉	
	きざみ大豆												×																			大豆	
	たまねぎ																																
	たけのこ ゆで																																
	うずら卵 水煮缶詰	×																														卵	
	根深ねぎ																																
	干しいたけ																																
	みじん切りにんにく																																
	おろししょうが																																
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆	
	清酒 上撰																																
	白こしょう																																
	オイスターソース		×											×																×		小麦, 大豆, かき	
	穀物酢																																
	なたね油																																
	片栗粉																																
パンチンツァイ（青菜のあえもの）	こまつな																																
	ブラックマッペもやし																																
	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
ルオポータン（大根のスープ）	鶏つみれ		×							×				×							×	×									×	小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, オイスターソース	
	にんじん																																
	だいこん																																
	キャベツ																																
	根深ねぎ																																
	えのきたけ																																
	粉しょうが																																
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																						×									鶏肉	
	食塩																																
	白こしょう																																

アレルギー詳細献立表（中学校）

12 / 18 ページ

令和 8年 2月18日(水)

調理場名：前橋市南部共同調理

全てのアレルギー

コース名：B 献立

料理名	材料名																									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
チョコチップパン	チョコチップパン		×	×									×																		小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
あじの	トマトソースかけ																														
	あじ切身（たれかけ用）		△	△						△	△			△		△		△	△										×		あじ, △小麦, △乳, △ごま, △アーモンド, △大豆, △いか, △さけ, △さば
	たまねぎ																														
	セロリ																														
	ピーマン																														
	みじん切りにんにく																														
	カットホールトマト																														
	トマトケチャップ																										△				△もも
	白ワイン																														
	上白糖																													×	ぶどう
	食塩																														
白こしょう																															
なたね油																															
片栗粉																															
かんてん	サラダ																														
	海藻サラダ麺																							×							ゼラチン
	海藻ミックス																														
	きゅうり																														
	ブラックマッペもやし																														
	上白糖																														
	レモン果汁100																													×	レモン
	オリーブ油																													×	オリーブ
	食塩																														
白こしょう																															
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																														
	はくさい																														
	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																														

アレルギー詳細献立表（中学校）

13 / 18 ページ

令和 8年 2月19日(木)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
わかめごはん	わかめごはん																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
だし巻きたまご	だし巻き卵 Q	×	×											×																×		卵, 小麦, 大豆, かつお節エキス
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																															
tonton汁	豚肉													×							×											豚肉
	冷凍とうふ													×																		大豆
	カット油揚げ													×																		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																															
	皮むきさといも																															
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	さきしめじ																															
	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
	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）

14 / 18 ページ

令和 8年 2月20日(金)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
小背割り	リコッペパン																															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	ケチャップソースかけ																															
	フランクフルト (ポーク)		△											△							△	×	△									豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉
	たまねぎ																															
	トマトケチャップ																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	おろしにんにく																															
	片栗粉																															
	なたね油																															
海鮮焼き	ビーフンカレー風味																															
	ビーフン																															
	あかいか					△									×																	いか, △えび
	むきえび 2 L					×																										えび
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	チンゲンサイ																															
	にんじん																															
	ラーメンスープ (しょうゆ)		×											×							×									×		小麦, 大豆, 豚肉, ほっけエキス, たらエキス
	カレー粉																														×	ちんぴ
	鶏豚湯		×											×							×	×										小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉
	食塩																															
	白こしょう																															
	なたね油																															
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																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ (1L)		×											×																		小麦, 大豆
	穀物酢																															
	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（中学校）

令和 8年 2月24日(火)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
若鶏の	からあげ（2）																															
	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																															
もやし	片栗粉																															
	のナムル																															
	ブラックマッペもやし																															
	こまつな																															
	にんじん																															
	乾燥わかめ																															
	ごま（いり・白）									×																						ごま
	上白糖																															
穀物酢																																
豆腐チゲ	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆
	ごま油									×																						ごま
	豚肉																					×										豚肉
	にんじん																															
	だいこん																															
	はくさい																															
	たまねぎ																															
	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																																
鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																																鶏肉
こいくちしょうゆ		×												×																		小麦, 大豆

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表（中学校）

16 / 18 ページ

令和 8年 2月25日(水)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
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	
棒ぎょうざ	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
中華あえ	キャベツ																															
	チンゲンサイ																															
	きゅうり																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦, 大豆	
穀物酢																																
	ごま油									×																						ごま
みそラーメンスープ	豚ひき肉																				×										豚肉	
	なると					△	△																							×		スナグ、イモ、△えび、△かに
	にんじん																															
	ブラックマッペもやし																															
	根深ねぎ																															
	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
	がらスープチキン(液体)																						×									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																															

×：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 2月26日(木)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
麦ごはん	押し麦ご飯(炊き込み)																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
鶏ごぼうカレー	若どりもも 皮なし																					×										鶏肉
	若どりむね 皮つき																					×										鶏肉
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	ごぼう																															
	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
カレールウ(SBディナー)		×	×										×									×					×	×				小麦, 乳, 大豆, 鶏肉, りんご, バナナ
豆と穀物入りツナサラダ	トマトケチャップ																															
	ウスターソース																															
	なたね油																															
	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
	豆と穀物のミックス														×																	大豆
	上白糖																															
	食塩																															
豆乳プリン	白こしょう																															
	穀物酢																															
	レモン果汁100																														×	レモン
	オリーブ油																														×	オリーブ
	豆乳プリン														×																×	大豆, 貝カルシウム

アレルギー詳細献立表（中学校）

18 / 18 ページ

令和 8年 2月27日(金)

調理場名：前橋市南部共同調理

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
さばの	ねぎソースかけ																															さば, △小麦, △乳, △ごま, △大豆, △いか, △さけ, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご
	さばでん粉つき		△	△						△				△		△		△	×		△	△	△				△					
	なたね油																															
	根深ねぎ																															
	おろししょうが																															
	上白糖																															
ひじきの	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	穀物酢																															
	ごま油									×																						ごま
じゃがいもの	ほしひじき																															
	にんじん																															
	こんにゃく																															
	カット油揚げ													×																		大豆
	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
	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
なたね油																																
じゃがいもの	みそ汁																															
	じゃがいも																															
	冷凍とうふ													×																		大豆
	はくさい																															
	だいこん																															
	えのきたけ																															
	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	