

アレルギー詳細献立表 (中学校)

令和 8年 6月 1日(月)

調理場名：前橋市北部共同調理

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		
ゆめロール (50・70)	ゆめロール		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
たこメンチ40・50	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																																	
海藻サラダ	きゅうり																																	
	だいこん																																	
	にんじん																																	
	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	
ラビオリトマトスープ	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																																	
	キャベツ																																	
	ズッキーニ																																	
	カットホールトマト																										△							△もも
	トマトピューレー																																	
	野菜ブイヨン																																	
	食塩																																	
	白こしょう																																	
ヨーグルト (Fe)	ヨーグルト (Fe)			×																														乳, ゼラチン

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (中学校)

令和 8年 6月 2日(火)

調理場名：前橋市北部共同調理

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(70 100)	白飯																																	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																													乳	
あじの一夜干し40・60	あじ一夜干し			△	△					△			△		△		△	△	△	△	△	△	△			△					×	あじ, △小麦, △乳, △ごま, △大豆, △いか, △さけ, △さば, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご		
のり酢あえ	ほうれん草(カット)																																	
	ブラックマツペもやし																																	
	にんじん																																	
	素干し風焼きのり					△	△																										△えび, △かに	
	穀物酢																																	
	こいくちしょうゆ(1L)		×												×																		小麦, 大豆	
	上白糖																																	
	ごま油									×																								ごま
豚肉と野菜の南蛮煮	豚肉																																豚肉	
	じゃがいも																																	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	こんにゃく																																	
	生揚げ														×																			大豆
	三温糖																																	
	本みりん																																	
	清酒 上撰																																	
	こいくちしょうゆ		×												×																			小麦, 大豆
	トウバンジャン														×																			大豆
	赤色辛みそ														×																			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 (中学校)

令和 8年 6月 3日(水)

調理場名：前橋市北部共同調理

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(70・100)	白飯																																
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳	
春巻(Fe)35・50	春巻(Fe)		×											×								×											小麦,大豆,豚肉
	なたね油																																
うま塩	もやし																																
	ブラックマッペもやし																																
	きゅうり																																
	塩ごまドレッシング									×													×										ごま,鶏肉
八宝菜	豚肉																					×										豚肉	
	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	
	うずら卵 水煮缶詰	×																														卵	
	なると(5本入り)	△	△											△																×		スソウダラ,イトヨクイ,△卵,△小麦,△大豆	
	キャベツ																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	チンゲンサイ																																
	たけのこ水煮(短冊)																																
	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	
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																						×									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

アレルギー詳細献立表 (中学校)

令和 8年 6月 4日(木)

調理場名：前橋市北部共同調理

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	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー			
ごはん(70 100)	白飯																																		
コーヒー牛乳	牛乳 (学校給食)																																	乳	
甘酢肉団子(2.3)	甘酢肉団子																																	ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご, オイスターエキス	
キャベツのごまあえ	キャベツ																																		
	きゅうり																																		
	にんじん																																		
	ごま(すり・白)																																	ごま	
	こいくちしょうゆ(1L)																																	小麦, 大豆	
	上白糖																																		
えびしんじょのすまし汁	えびしんじょ																																		
	冷凍とうふ																																		
	だいこん																																		
	にんじん																																		
	たまねぎ																																		
	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																																		
	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)

令和 8年 6月 5日(金)

調理場名：前橋市北部共同調理

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		
チーズ入りすり身ロール	チーズ入りすり身ロール			×	△	△																										乳, すけとうだら, △えび, △かに		
ひじきと野菜のあえもの	こまつな																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	きゅうり																																	
	ひじき水煮																																	
	香りごまドレッシング									×																							ごま	
カレーうどん汁	豚肉																					×											豚肉	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	根深ねぎ																																	
	カット油揚げ												×																				大豆	
	おろししょうが																																	
	カレールウ (SB甘口)		×	×									×										×	×									小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 山芋	
	カレールウ (T0)		×										△											△	△								小麦, △大豆, △豚肉, △鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×										×																				小麦, 大豆	
	本みりん																																	
	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 (中学校)

令和 8年 6月 8日(月)

調理場名：前橋市北部共同調理

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 (70 100)	無圧ペン麦ご飯(炊き込み)																																			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																														乳		
ビーンズハヤシ	豚肉																					×												豚肉		
	大豆水煮缶詰													×																				大豆		
	じゃがいも																																			
	たまねぎ																																			
	にんじん																																			
	ズッキーニ																																			
	エリンギ																																			
	カットホールトマト																																			
	おろしにんにく																										△							△もも		
	ハヤシルウ(SB)		×	×										×								×	×					×	×					小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご, バナナ		
	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																																			
コールスローサラダ	キャベツ																																			
	きゅうり																																			
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																			
	コールスロドレッシング																																		×	レモン果汁, パインアップル果汁
さくらんぼゼリー	さくらんぼゼリー																																		×	サランボ, ワイン, 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 (中学校)

令和 8年 6月 9日(火)

調理場名：前橋市北部共同調理

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(70 100)	わかめごはん(混ぜ込み)																																			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																															乳	
子持ち	ししやもフリッター																																			
	ししやもフリッター		×			△	△								×		△																×		小麦, 大豆, 子持ちししやも, △えび, △かに, △いか	
	なたね油																																			
切り干し	大根のカムカムあえ																																			
	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																																			
	ごま油									×																										ごま
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
	こんにゃく																																			
	だいこん																																			
	にんじん																																			
	カットごぼう(ささがき)																																			
	根深ねぎ																																			
	いんげん(冷凍)																																			
	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

×：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 6月10日(水)

調理場名：前橋市北部共同調理

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		
こめっこぼん(50.70)	こめっこぼん		×	×										×																		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	×	×	×										×									×									卵, 小麦, 乳, 大豆, 鶏肉		
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	
チンゲン菜のクリームスープ	若どりむね 皮つき																						×										鶏肉	
	チンゲンサイ																																	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	じゃがいも 冷凍ダイス																																	
	ぶなしめじ																																	
	ベジマメルソース (Ca・Fe)	×	×											×																×			小麦, 乳, 大豆, ほたてエキス、貝カルシウム	
	普通牛乳			×																													乳	
	野菜ブイヨン																																	
	食塩																																	
	白こしょう																																	
	白ワイン																														×			ぶどう
	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 (中学校)

令和 8年 6月11日(木)

調理場名：前橋市北部共同調理

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(70 100)	白飯																																		
牛乳	牛乳(学校給食)			×																															乳
いわしの梅煮40・50	いわしの梅煮		×							△				×					△					△							×	×		小麦, 大豆, いわし, 梅肉, △ごま, △さば, △オレンジ	
こぎつねごはんの具	にんじん																																		
	カット油揚げ													×																					大豆
	鶏ひき肉																						×												鶏肉
	乾燥大豆ミンチ													×																					大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																					小麦, 大豆
	三温糖																																		
	清酒 上撰																																		
	なたね油																																		
みそけんちん汁	焼き竹輪		△	△	△									△																				×	ｽｷﾞﾉｷ, ﾀｲ, ｻﾏ, ｲﾝ, ｸﾏﾄ, ﾋﾞｲｷ, △卵, △小麦, △乳, △えび, △大豆
	にんじん																																		
	だいこん																																		
	カットごぼう(ささがき)																																		
	根深ねぎ																																		
	こまつな																																		
	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
	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																																		
アセロラミニゼリー	アセロラミニゼリー		△	△										△							△	△	△	△	△	△	△	△	△				×	アセロラ果汁, △卵, △乳, △大豆, △牛肉, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △オレンジ, △もも, △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 (中学校)

令和 8年 6月12日(金)

調理場名：前橋市北部共同調理

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(70 100)	白飯																																
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																													乳
二色そば	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																																
	なたね油																																
	炒り卵	×												×																			卵, 大豆
キムチあえ	キャベツ																																
	きゅうり																																
	ごま (いり・白)										×																						ごま
	食塩																																
	キムチの素													×													×						大豆, りんご
	あさづけの素		×											×																			小麦, 大豆
とうが	んのみそ汁																																
	カットとうが																																
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	こまつな																																
	干しいたけ																																
	カット油揚げ														×																		大豆
	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 (中学校)

令和 8年 6月15日(月)

調理場名：前橋市北部共同調理

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	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー		
ごはん(70 100)	白飯																																	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																														乳
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, ゼラチン, △乳, △ごま, △いか, △さけ, △豚肉, △鶏肉, △りんご
昆布づけ	キャベツ																																	
	きゅうり																																	
	みずな																																	
	塩ふき昆布		×											×																				小麦, 大豆
	あさづけの素		×											×																				小麦, 大豆
	ごま(いり・白)									×																								ごま
具汁	大豆水煮缶詰													×																				大豆
	豚肉																					×												豚肉
	だいこん																																	
	にんじん																																	
	なす																																	
	根深ねぎ																																	
	油揚げ									△				×															△					大豆, △ごま, △山芋
	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
	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 6月16日(火)

調理場名：前橋市北部共同調理

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	
コッペパン (50 70)	コッペパン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆	
チョコ大豆クリーム10	チョコ大豆クリーム		△	×				△		△	△			×											△							乳, 大豆, △小麦, △ピーナッツ, △ごま, △アーモンド, △りんご	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳	
かぼちゃコロッケ50・60	かぼちゃコロッケ		×											×																		小麦, 大豆, 貝カルシウム	
なたね油	なたね油																																
イタリアンサラダ	イタリアンドレッシング													×																×		大豆, アンチョビソース	
鶏肉と大豆のトマト煮	若どりむね 皮つき																						×									鶏肉	
	大豆水煮缶詰													×																		大豆	
	じゃがいも																																
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	ズッキーニ																																
	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																																
	食塩																																
	白こしょう																																
	赤ワイン																															×	ぶどう, エルダーベリー
	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 6月17日(水)

調理場名：前橋市北部共同調理

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(70 100)	白飯																																		
牛乳	牛乳(学校給食)			×																														乳	
厚揚げ	の中華そば																																		
	豚ひき肉																						×											豚肉	
	生揚げ(ミニ)													×																				大豆	
	たけのこ水煮(短冊)																																		
	にんじん																																		
	たまねぎ																																		
	赤色辛みそ														×																			大豆	
	三温糖																																		
	こいくちしょうゆ		×											×																				小麦, 大豆	
	片栗粉																																		
	おろししょうが																																		
	おろしにんにく																																		
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																																	鶏肉	
	なたね油																																		
レモンゼリー	フルーツあえ																																		
	パイナップル缶詰																																	×	パイナップル
	もも缶詰 果肉 黄肉種																										×								もも
	カットゼリー(レモン)	△	△	△																														×	レモン, △卵, △小麦, △乳
春雨スープ	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	
	にんじん																																		
	たまねぎ																																		
	ブラックマッペもやし																																		
	チンゲンサイ																																		
	緑豆はるさめ																																		
	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																																		
	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 6月18日(木)

調理場名：前橋市北部共同調理

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		
上州かみなりごはん(60 90)	上州かみなりご飯(炊き込み)		×											×																		小麦,大豆,鶏肉,かつおエキス		
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳		
だし巻きたまご50・60	だし巻き卵 Q	×	×											×																		卵,小麦,大豆,かつお節エキス		
ごま酢	あえ																																	
	ほうれん草(カット)																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	にんじん																																	
	ごま(いり・白)									×																							ごま	
	上白糖																																	
	こいくちしょうゆ(1L)	×												×																			小麦,大豆	
	穀物酢																																	
みそすいとん	豚肉																					×											豚肉	
	すいとん(地粉)		×																														小麦	
	にんじん																																	
	だいこん																																	
	根深ねぎ																																	
	干ししいたけ																																	
	顆粒和風だし																													×			かつおぶし	
	淡色辛みそ														×																		大豆	
	赤色辛みそ														×																		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)

令和 8年 6月19日(金)

調理場名: 前橋市北部共同調理

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	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー			
ごはん(70 100)	白飯																																		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																															乳
ハンバーグ	ハンバーグ													×									×	×											大豆, 豚肉, 鶏肉
	照り焼きソース													×																					小麦, 大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																					小麦, 大豆
	三温糖																																		
	顆粒和風だし																																×		かつおぶし
	片栗粉																																		
梅のかおりづけ	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
	ごま (いり・白)									×																									ごま
	食塩																																		
	あさづけの素		×											×																					小麦, 大豆
わかめのみそ汁	わかめのみそ汁																																		
	乾燥わかめ					△	△																												△えび, △かに
	じゃがいも																																		
	にんじん																																		
	だいこん																																		
	えのきたけ																																		
	たまねぎ																																		
	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	

×: 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 6月22日(月)

調理場名：前橋市北部共同調理

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		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
しゅうまい	18:30(2) 肉しゅうまい		△	×	△	△				×				×		△			△	△	×	×	△			△						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		
かんでん	中華サラダ																																	
	カット寒天																																	
	きゅうり																																	
	キャベツ																																	
	にんじん																																	
	チヨレギドレッシング		×							×				×																			小麦, ごま, 大豆	
サンマーメンスープ																																		
	豚肉																																豚肉	
	にんじん																																	
	根深ねぎ																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	にら																																	
	干ししいたけ																																	
	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	
	おろしにんにく																																	
	鶏豚湯		×											×																			小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉	
	白こしょう																																	
	片栗粉																																	
	なたね油																																	
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 (中学校)

令和 8年 6月23日(火)

調理場名：前橋市北部共同調理

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	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー				
ごはん(70 100)	白飯																																			
牛乳	牛乳(学校給食)			×																														乳		
たちうお	おのフライ40・50																																			
	たちうおフライ		×											×																				小麦,大豆,たちうお		
	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(つきこん)									△				△																				△ごま, △大豆		
	カット油揚げ													×																				大豆		
	三温糖																																			
	こいくちしょうゆ		×											×																				小麦,大豆		
	清酒 上撰																																			
	顆粒和風だし																																	×	かつおぶし	
	なたね油																																			
キャベ	豚汁																																			
	豚肉																					×													豚肉	
	にんじん																																			
	キャベツ																																			
	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	
	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 (中学校)

令和 8年 6月24日(水)

調理場名：前橋市北部共同調理

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 (70 100)	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
えだまめサラダ	(冷凍) むきえだまめ													×																		大豆	
	キャベツ																																
	きゅうり																																
	和風玉葱ドレッシング		×											×									×				×	×				小麦, 大豆, 鶏肉, りんご, かつおぶし, ほっけ, ストウガウ, レモン果汁	
チキンドライソース	若どりむね 皮つき																						×									鶏肉	
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	ぶなしめじ																																
	普通牛乳			×																													乳
	ベシャメルソース (Ca・Fe)		×	×										×																×		小麦, 乳, 大豆, ほたてエキス, 貝カルシウム	
	白ワイン																															×	ぶどう
	野菜ブイヨン																																
	白こしょう																																
パセリ																																	
なたね油																																	
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)

令和 8年 6月25日(木)

調理場名：前橋市北部共同調理

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		
さくらごはん(70 100)	さくらご飯(炊き込み)		×											×																		小麦,大豆		
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳		
カレイ	の米粉フライ40.50																																	
	カレイの米粉フライ		△							△				△			△	△								△				×			カレイ, △小麦, △ごま, △大豆, △いか, △さけ, △さば, △りんご	
	なたね油																																	
三色和え	ごまつな																																	
	だいこん																																	
	にんじん																																	
	こいくちしょうゆ(1L)		×												×																		小麦,大豆	
	上白糖																																	
	ごま(いり・白)									×																							ごま	
どさんこ汁	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																																	
	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
	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	
	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 6月29日(月)

調理場名：前橋市北部共同調理

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(70 100)	白飯																															
牛乳	牛乳(学校給食)		×																													乳
かつおの竜田揚げ40・50	かつおの竜田揚げ		×							△				×		△	△	△								△				×		小麦,大豆,かつお,△ごま,△いか,△さけ,△さば,△りんご
	なたね油																															
おかか	こんにやく																															
	こんにやく(つきこん)									△				△																		△ごま,△大豆
	にんじん																															
	カットさつま揚げ					△	△																								×	トリ,スクワッド,エリ,△えび,△かに
	花かつお																			△											×	かつお,△さば
	三温糖																															
	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,大豆,鶏肉,△卵,△ごま,△牛肉,△豚肉,△もも,△りんご
	だいこん																															
	にんじん																															
	こまつな																															
	根深ねぎ																															
	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
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし

×：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 6月30日(火)

調理場名：前橋市北部共同調理

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			
もち玄米ごはん(70 100)	もち玄米ごはん(炊き込み)																																		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																														乳	
トマトチキンカレー	若どりむね 皮つき																						×											鶏肉	
	じゃがいも冷凍ダイス																																		
	たまねぎ																																		
	にんじん																																		
	なす																																		
	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(T0)		×											△										△	△									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
	なたね油																																		
まめまめサラダ	(冷凍) むきえだまめ													×																					大豆
	大豆水煮缶詰													×																					大豆
	キャベツ																																		
	きゅうり																																		
	イタリアンドレッシング														×																				大豆, アンチョビソース
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