

アレルギー詳細献立表（中学校）

1 / 18 ページ

令和 8年 9月 2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
夏野菜カレー	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																														
	カットかぼちゃ																														
	なす																														
	いんげん (冷凍)																														
	カットホールトマト																														
	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																														
	なたね油																														
かんてん	かんてんサラダ																														
	カット寒天																														
	きゅうり																														
	キャベツ																														
	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
冷凍みかん	冷凍みかん																													×	温州みかん

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表（中学校）

2 / 18 ページ

令和 8年 9月 3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
ロールパン (50 70)	ロールパン		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳	
チキンのチーズ焼き40・60	チキンチーズのオープン焼き		×	×										×								×									小麦, 乳, 大豆, 鶏肉	
大根サラダ	だいこん																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	香味玉葱 ドレッシング		×											×								×				×		×	×	×	小麦, 大豆, 鶏肉, りんご, ほたてエキス, いりこエキス, ゆず	
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																															
	えのきたけ																															
	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																															
	パセリ																															
	オリーブ油																													×	オリーブ	

×：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 9月 4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
さばの	スタミナ焼き40-50																															小麦, 大豆, さば, ゼラチン, △乳, △ごま, △いか, △さけ, △豚肉, △鶏肉, △りんご
	さばのスタミナ焼き		×	△						△			×	△		△	×		△	△	×			△								
みそきんぴら	ごぼう																															
	こんにゃく (つきこん)									△			△																			△ごま, △大豆
	にんじん																															
	カットさつま揚げ					△	△																							×		トヨリ、スケトウダウ、エリ、△えび、△かに
	ごま (いり・白)									×																						ごま
	三温糖																															
	淡色辛みそ													×																		大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	なたね油																															
鶏だんご汁(しょうゆ)	鶏つみれ		△	△						△			×							△	△	×										大豆, 鶏肉, △卵, △乳, △ごま, △牛肉, △豚肉
	キャベツ																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	こまつな																															
	カット油揚げ												×																			大豆
	おろししょうが																															
	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）

4 / 18 ページ

令和 8年 9月 7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	
ごはん	(70 100)																																
	白飯																																
牛乳																																	
	牛乳（学校給食）			×																												乳	
肉しゅうまい	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
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	
	穀物酢																																
	ごま油									×																						ごま	
八宝菜																																	
	豚肉																				×											豚肉	
	あかいか					△										×																いか, △えび	
	うずら卵 水煮缶詰	×																														卵	
	なると（5本入り）	△	△										△																×			スケツウタマ、イトヨリタマ、△卵、△小麦、△	
	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																																
	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）

5 / 18 ページ

令和 8年 9月 8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
うどん	学校給食用ゆでめん		×																													小麦
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
かぼちゃ	やとさつまいものかきあげ50・60																															
	かき揚げ（かぼちゃ・さつまいも）	△	×	△	△						△	△			×		△		△	△	△	△	△									小麦, 大豆, △卵, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば, △牛肉, △豚肉, △鶏
	なたね油																															
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
肉うどん汁	豚肉																					×										豚肉
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	だいこん																															
	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																															
	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）

6 / 18 ページ

令和 8年 9月 9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
パーカーハウス (50・70)	パーカーハウス		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳	
えびカツ 40・60 (鉄・Ca)	えびカツ (鉄・Ca)		△	×	△		×							×																	小麦, えび, 大豆, △卵, △乳	
	なたね油																															
中濃ソース (200ml)	中濃ソース (200ml)																													×	ブルーネ	
中濃ソース (5ml)	中濃ソース (5ml)													×													×			×	大豆, りんご, ブルーネ, レモン	
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																															
	コールスロードレッシング																													×	レモン果汁, パインアップル果	
チリコンカン	豚肉																				×										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																															
	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																															
	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 9月10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	
タコライスの具	豚ひき肉																					×										豚肉	
	乾燥大豆ミンチ												×																			大豆	
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	みじん切りにんにく																																
	カレー粉																														×	ちんぴ	
	清酒 上撰																																
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆	
	ウスターソース																																
	トマトケチャップ																																
	三温糖																																
	食塩																																
	白こしょう																																
	なたね油																																
キャベツマリネ	キャベツ																																
	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																																
	食塩																																
	白こしょう																																
もずくスープ	鶏つみれ		△		△						△			×							△	△	×									大豆, 鶏肉, △卵, △乳, △ごま, △牛肉, △豚肉	
	にんじん																																
	根深ねぎ																																
	ブラックマッペもやし																																
	おきなわもずく			△									△															△					△小麦, △大豆, △りんご
	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																																
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）

8 / 18 ページ

令和 8年 9月11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(70 100)	わかめごはん(混ぜ込み)																														
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
たちう	おフライ40・50																														
	たちうおフライ			×										×															×		小麦, 大豆, たちうお
	なたね油																														
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
	あさづけの素			×										×																	小麦, 大豆
	ごま（いり・白）									×																					ごま
呉汁	大豆水煮缶詰													×																	大豆
	豚肉																			×											豚肉
	だいこん																														
	にんじん																														
	ごぼう																														
	こまつな																														
	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）

9 / 18 ページ

令和 8年 9月14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	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	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	オレノジ	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
ごはん	白飯																														
コーヒー	牛乳																														
	ミルクマークコーヒー（液体）																														
	牛乳（学校給食）			×																											乳
ガパオ	ライスの具																														
	豚ひき肉																					×									豚肉
	乾燥大豆ミンチ												×																		大豆
	たまねぎ																														
	赤ピーマン																														
	みじん切りにんにく																														
	食塩																														
	三温糖																														
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦, 大豆
	オイスターソース		×				△						×															×			小麦, 大豆, かき, △かに
	バジル（乾燥）																														
	なたね油																														
海藻サラダ	きゅうり																														
	キャベツ																														
	スイートコーン 冷凍 カーネル																														
	海藻ミックス																														
	香味中華ドレッシング		×							×			×									×									小麦, ごま, 大豆, 豚肉
ワンタン	スープ（肉入り）																														
	ワンタン（肉入り）		×										×									×									小麦, 大豆, 豚肉
	ブラックマッペもやし																														
	にんじん																														
	根深ねぎ																														
	チンゲンサイ																														
	干しいたけ																														
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																														鶏肉
	こいくちしょうゆ		×										×										×								小麦, 大豆
	白こしょう																														

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表（中学校）

10 / 18 ページ

令和 8年 9月15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
背割り	コッペパン (50 70)																														
	コッペパン 背割り		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
フランクチリソース	フランクフルト（ポーク）	△	△	△										×						×											大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳
	たまねぎ													×																	大豆
	乾燥大豆ミンチ													×																	
	チリパウダー																														
	トマトケチャップ																														
	トマトピューレー																														
	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	スイートコーン 冷凍 カーネル																														
	だいこん																														
	きゅうり																														
	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
	たまねぎ																														
	にんじん																														
	キャベツ																														
	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																														

×：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 9月16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	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	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	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	
ごはん(70 100)	白飯																														全てのアレルギー
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳
赤魚の	白醤油焼き40・50																														
	赤魚の白醤油焼き		×							△				×		△		△	△								△			×	小麦, 大豆, 赤魚, △ごま, △いか, △さけ, △さば, △りんご
磯香あえ	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
	素干し風焼きのり					△	△																								△えび, △かに
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦, 大豆
	上白糖																														
	ごま油									×																					ごま
tonton汁	豚肉																				×										豚肉
	冷凍とうふ(3種強化)													×																	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																														
	じゃがいも																														
	にんじん																														
	ごぼう																														
	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

×：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）

12 / 18 ページ

令和 8年 9月17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	めん (70 100)																															
	無圧ペン麦ご飯(炊き込み)																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												
まめ	まめサラダ																															
	(冷凍) むきえだまめ													×																		
	大豆水煮缶詰													×																		
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	減塩和風ドレッシング																													×		
ハヤシライス	ハヤシライス																															
	豚肉																				×											
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	エリンギ																															
	おろしにんにく																															
	ハヤシルウ(SB)		×	×										×							×	×					×	×				
	トマトケチャップ																															
	ウスターソース																															
	なたね油																															
レモンソーダゼリー	レモンソーダゼリー	△	△	△						△				△									△	△		△	×				×	

×：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 9月18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
いわしのみぞれ煮35・50	いわしのみぞれ煮	△	×	△		△	△			△				×		△		△	△				△	△	△			△			×	小麦, 大豆, いわし, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △いか, △さけ, △さば, △鶏肉, △ゼラチン, △オレンジ, △りんご
うま塩	キャベツ																															
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	塩ごまドレッシング									×													×									ごま, 鶏肉
豚肉と野菜のしょうが煮	豚肉																				×											豚肉
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	いんげん（冷凍）																															
	こんにゃく																															
	しょうが																															
	生揚げ													×																		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																															

アレルギー詳細献立表（中学校）

令和 8年 9月24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	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
和風ハンバーグ	うさぎ型ハンバーグ												×								×	×										大豆, 豚肉, 鶏肉
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆
	三温糖																															
	清酒 上撰																															
	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	
昆布づけ	片栗粉																															
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
月見汁	ごま（いり・白）									×																						ごま
月見汁	若どりむね 皮なし																					×										鶏肉
	じゃがいももち																															
	皮むきさといも																															
	にんじん																															
	だいこん																															
	根深ねぎ																															
	干しいたけ																															
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	食塩																															
	さば節																				×											さば
十五夜ゼリー	お月見ゼリー																													×	みかん果汁, レモン果汁	

アレルギー詳細献立表（中学校）

15 / 18 ページ

令和 8年 9月25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
ラーメン	中華めん ゆで		×																												小麦
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																														
切り干し大根の中華あえ	切干しだいこん																														
	きゅうり																														
	ブラックマッペもやし																														
	韓国ナムルドレッシング	×								×			×								×	×									小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉
サンラータンメンスープ	キャベツ																														
	にんじん																														
	たけのこ水煮（短冊）																														
	チンゲンサイ																														
	干ししいたけ																														
	凍結液卵	×																													卵
	豚肉																			×											豚肉
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																				×										鶏肉
	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
	食塩																														
	白こしょう																														
	穀物酢																														
	片栗粉																														
	なたね油																														
	ごま油									×																					ごま

アレルギー詳細献立表（中学校）

16 / 18 ページ

令和 8年 9月28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
ごはん	白飯																														
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
豚肉のしょうが炒め	豚肉																			×											豚肉
	たまねぎ																														
	赤ピーマン																														
	にら																														
	凍り豆腐（短冊）													×																	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																														
	片栗粉																														
	なたね油																														
ごま酢	あえ																														
	キャベツ																														
	きゅうり																														
	スイートコーン 冷凍 カーネル																														
	ごま（すり・白）									×																					ごま
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦, 大豆
	上白糖																														
	穀物酢																														
	ごま油									×																					ごま
なすのみそ汁	だいこん																														
	にんじん																														
	根深ねぎ																														
	なす																														
	じゃがいも																														
	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）

17 / 18 ページ

令和 8年 9月29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
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
かつお	フライ40・50																															
	かつおフライ		×							△			△		△		△	△										△		×		小麦,かつお,△ごま,△大豆,△いか,△さけ,△さば,△りんご
	なたね油																															
ひじき	と野菜のあえもの																															
	ひじき水煮																															
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	香りごまドレッシング									×																						ごま
豆乳みそ	スープ																															
	豚肉																				×											豚肉
	冷凍とうふ(3種強化)													×																		大豆
	にんじん																															
	こまつな																															
	だいこん																															
	根深ねぎ																															
	調製豆乳													×																		大豆
	おろしにんにく																															
	淡色辛みそ													×																		大豆
	ごま(すり・白)									×																						ごま
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦,大豆
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)																					×										鶏肉
	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）

18 / 18 ページ

令和 8年 9月30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
ミルクパン(40・60)	ミルクパン		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
チーズオムレツ40・50	チーズオムレツ	×	△	×		△	△			△				×				△	△	△	×					△					卵, 乳, 大豆, 鶏肉, △小麦, △えび, △かに, △ごま, △さば, △牛肉, △豚肉, △りんご
枝豆サラダ	キャベツ																														
	きゅうり																														
	（冷凍）むきえだまめ													×																	大豆
	イタリアンドレッシング													×														×			大豆, アンチョビソース
スパゲッティミートソース	マカロニ・スパゲッティ		×																												小麦
	豚ひき肉																			×											豚肉
	乾燥大豆ミンチ													×																	大豆
	たまねぎ																														
	にんじん																														
	なす																														
	マッシュルーム 水煮缶詰																														
	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																														
	ウスターソース																														
	赤ワイン																													×	ぶどう、エルダーベリー
	パセリ																														
	みじん切りにんにく																														
	食塩																														
	白こしょう																														
	なたね油																														

×：原材料として使用 △：コンタミネーション