

アレルギー詳細献立表（幼稚園）

1 / 18 ページ

令和 8年 9月 2日(水)

調理場名：前橋市宮城共同調理

全てのアレルギー

料理名	材料名	アレルギー食材																										全ての アレルギー			
		卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	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
ごはん	白飯																														
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
さばのしょうが煮	さばの生姜煮			×	△								×					×													小麦,大豆,さば,△乳
のり酢あえ	こまつな																														
	ブラックマッペもやし																														
	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	
とうがんのみそ汁	とうがん													×																	大豆
	冷凍とうふ												×																		
	にんじん																														
	豚肉																				×										豚肉
	根深ねぎ																														
	たまねぎ																														
	じゃがいも																														
	赤色辛みそ												×																		大豆
	淡色辛みそ												×																		大豆
	かたくちいわし 煮干し					△	△									△			△									×			かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表（幼稚園）

2 / 18 ページ

令和 8 年 9 月 3 日(木)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナツツ	マカダミアナツツ	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
ロールパン	ロールパン		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
ツナマヨオムレツ	ツナマヨオムレツ	×	×	△										×				△	△	△	△					×			×		卵, 小麦, 大豆, りんご, まぐろ油漬, △乳, △さば, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン
イタリアンサラダ	イタリアンサラダ																														
	きゅうり																														
	キャベツ																														
	赤ピーマン																														
	スイートコーン 冷凍 カーネル																														
	イタリアンドレッシング													×															×		大豆, アンチョビソース
鶏肉と野菜のトマト煮	鶏肉と野菜のトマト煮																														
	若どりもも 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																														
	キャベツ																														
	ピーマン																														
	エリンギ																														
	カットホールトマト																														
	トマトケチャップ																									△					△もも
	トマトピューレー																														
	みじん切りにんにく																														
	液体塩麹																														
	野菜フイヨン																														
	上白糖																														
	食塩																														
	白こしょう																														
	なたね油																														
	バジル（乾燥）																														

×：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（幼稚園）

3 / 18 ページ

令和 8年 9月 4日(金)

調理場名：前橋市宮城共同調理

全てのアレルギー

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	
チーズ入りすり身ロール天	チーズ入りすり身ロール			×		△	△																						×		乳, すけとうだら, △えび, △かに	
	薄力粉 1等		×																												小麦	
	なたね油																															
枝豆入りあさづけ	（冷凍）むきえだまめ													×																	大豆	
	きゅうり																															
	キャベツ																															
	食塩																															
	あさづけの素		×											×																	小麦, 大豆	
カレーうどん汁	豚肉																				×										豚肉	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	カレールウ (SB甘口)		×	×										×								×	×						×		小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 山芋	
	カレールウ (SB中辛)		×	×										×								×	×						×		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																															
	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（幼稚園）

4 / 18 ページ

令和 8年 9月 7日(月)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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	
あじの一夜干し	あじ一夜干し	△	△	△						△			△		△		△	△												×	あじ、△卵、△小麦、△乳、△ごま、△大豆、△いか、△さけ、△さば	
三色あえ	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	和風ごまドレッシング	×								×			×																×		小麦、ごま、大豆、かつおぶしエキス、ほたてエキス	
肉じゃが	豚肉																				×										豚肉	
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	いんげん（冷凍）																															
	しらたき									△			△																		△ごま、△大豆	
	三温糖																															
	本みりん																															
	こいくちしょうゆ		×										×																		小麦、大豆	
	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	
	なたね油																															

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表（幼稚園）

5 / 18 ページ

令和 8年 9月 8日(火)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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	
夏野菜	カレー																															
	豚肉																					×									豚肉	
	なす																															
	ズッキーニ																															
	カットかぼちゃ																															
	たまねぎ																															
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	ピーマン																															
	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（SB中辛）		×	×									×									×	×					×			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	
	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																															
こんにゃく	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	
なしゼリー	なしゼリー		△	△	△																									×	なし果汁, △卵, △小麦, △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（幼稚園）

6 / 18 ページ

令和 8年 9月 9日(水)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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
黒パン	黒パン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
チキン	チキンマスタート焼き	×	×	×										×								×	×				×					卵, 小麦, 乳, 大豆, 鶏肉, ゼラチン, りんご
ジャーマンポテト	じゃがいも 水煮																															
	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
	たまねぎ																															
	食塩																															
	白こしょう																															
	パセリ生																															
	なたね油																															
ラビオリ	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																															
	バジル（乾燥）																															

×：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（幼稚園）

7 / 18 ページ

令和 8年 9月10日(木)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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（幼稚園）

8 / 18 ページ

令和 8年 9月11日(金)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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
いかメンチ	いかメンチ	△	×	△		△								×		×																小麦, 大豆, いか, △卵, △乳, △えび
	なたね油																															
キムチあえ	だいこん																															
	きゅうり																															
	食塩																															
	キムチの素													×													×					大豆, りんご
キャベ	豚汁																					×										豚肉
	豚肉																				×											
	にんじん																															
	キャベツ																															
	根深ねぎ																															
	じゃがいも																															
	こんにゃく																															
	冷凍とうふ（鉄）													×																		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

令和 8年 9月14日(月)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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
ラーメン	中華めん ゆで		×																												小麦
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
焼きぎょうざ	地場産ぎょうざ	△	×	△		△				×				×		△			△	△	×	△	△				△				小麦、ごま、大豆、豚肉、△卵、△乳、△えび、△いか、△さば、△牛肉、△鶏肉、△ゼラチン、△りんご
小松菜のナムル	こまつな																														
	ブラックマッペもやし																														
	にんじん																														
	韓国ナムルドレッシング		×							×				×						×	×										小麦、ごま、大豆、豚肉、鶏肉
とんこつラーメンスープ	豚肉																				×										豚肉
	キャベツ																														
	たまねぎ																														
	にんじん																														
	チンゲンサイ																														
	根深ねぎ																														
	スイートコーン 冷凍 カーネル																														
	おろしにんにく																														
	ラーメンスープ（豚骨）		×							×				×						×											小麦、ごま、大豆、豚肉
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																				×										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

令和 8年 9月15日(火)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

		全ての アレルギー																															
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		
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 (ボーク)	△	△	△										×							×											大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △乳	
	たまねぎ																																
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆	
	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																																
	白こしょう																																
	なたね油																																
	水																																
グリーン	ンサラダ																																
	キャベツ																																
	きゅうり																																
	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
コーン	クリームスープ																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	コーンクリームレトルト			×																													乳
	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
	じゃがいも																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	野菜フイヨン																																
	コーンスープ		×	×																		×											小麦, 乳, 鶏肉, 魚醤パウダー
	普通牛乳			×																													乳
	白こしょう																																

アレルギー詳細献立表（幼稚園）

11 / 18 ページ

令和 8年 9月16日(水)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナツツ	カシューナツツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全ての アレルギー
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳（学校給食）			×																												乳
厚揚げ	のオイスターソース炒め																															
	生揚げ													×																		大豆
	豚肉																					×										豚肉
	キャベツ																															
	たけのこ水煮（短冊）																															
	にんじん																															
	チンゲンサイ																															
	オイスターソース		×				△							×																×		小麦, 大豆, かき, △かに
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	なたね油																															
	清酒 上撰																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ		×												×																	小麦, 大豆
	片栗粉																															
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																															
	チョレギドレッシング		×							×				×																		小麦, ごま, 大豆
ワンタ	ンスープ																															
	ワンタンの皮		×																													小麦
	鶏つみれ	△		△						△				×								△	△	×								大豆, 鶏肉, △卵, △乳, △ごま, △牛肉, △豚肉
	にんじん																															
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	にら																															
	干しいたけ																															
	なると						△	△																							×	ｽｹﾝﾀﾞﾗ, ｲﾁｼ, △えび, △かに
	中華スープの素										×				×								×	×						×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	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																															
	ごま油									×																						ごま

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

令和 8年 9月17日(木)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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	
チキン	ソースカツ		△	×	△						△			×							△	△	×	△			△					小麦, 大豆, 鶏肉, △卵, △乳, △ごま, △牛肉, △豚肉, △ゼラチン, △りんご
	チキンカツ		△	×	△						△			×								△	△	×	△			△				
	なたね油																															
	こいくちしょうゆ			×										×																		小麦, 大豆
	ウスターソース																															
	本みりん																															
	上白糖																															
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし
	水																															
コーンの磯煮	ほしひじき																															
	にんじん																															
	こんにやく（つきこん）										△			△																		△ごま, △大豆
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	さつま揚げ						△	△																						×		ｽｽﾞﾅｶﾞﾗ, ｲﾁﾓﾘ, ｴﾂ, △えび, △かに
	三温糖																															
	本みりん																															
	こいくちしょうゆ			×										×																		小麦, 大豆
	顆粒和風だし																													×		かつおぶし
	なたね油																															
高野豆腐のみそ汁	凍り豆腐（短冊）													×																		大豆
	にんじん																															
	こまつな																															
	だいこん																															
	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
	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（幼稚園）

13 / 18 ページ

令和 8年 9月18日(金)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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
麦ごはん	無圧ペン麦ご飯(炊き込み)																														
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳
トマト	ハヤシライス																														
	豚肉																				×										豚肉
	じゃがいも																														
	たまねぎ																														
	にんじん																														
	エリンギ																														
	カットホールトマト																								△						△もも
	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																															
かんてん	サラダ																														
	カット寒天																														
	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
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

令和 8年 9月24日(木)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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	
ガバオ	ライスの具																					×										鶏肉	
	鶏ひき肉													×									×									大豆	
	乾燥大豆ミンチ													×																			
	たまねぎ																																
	ピーマン																																
	赤ピーマン																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	オイスターソース		×				△						×																	×		小麦,大豆,かき,△かに	
	三温糖																																
	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	
	みじん切りにんにく																																
	なたね油																																
うま塩	サラダ																																
	キャベツ																																
	きゅうり																																
	塩ごまドレッシング										×												×										ごま,鶏肉
ビーフ	ンスープ																																
	冷凍ミートボール（鉄）	△	△	△			△	△						×								×	×									大豆,豚肉,鶏肉,△卵,△小麦,△乳,△えび,△かに	
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	チンゲンサイ																																
	だいこん																																
	キャベツ																																
	干しいたけ																																
	ビーフン																																
	おろししょうが																																
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																						×									鶏肉	
	食塩																																
	こいくちしょうゆ		×										×																				小麦,大豆
	白こしょう																																
	ごま油										×																						ごま

アレルギー詳細献立表（幼稚園）

15 / 18 ページ

令和 8年 9月25日(金)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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																															
	本みりん																															
	顆粒和風だし																											×		かつおぶし		
	片栗粉																															
昆布づけ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	塩ふき昆布	×											×																		小麦, 大豆	
	あさづけの素	×											×																		小麦, 大豆	
月見汁	若どりむね 皮なし																					×									鶏肉	
	若どりもも 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																															
	えのきたけ																															
	こいくちしょうゆ	×											×																		小麦, 大豆	
	しろしょうゆ	×											×																		小麦, 大豆	
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	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	

×：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（幼稚園）

16 / 18 ページ

令和 8年 9月28日(月)

調理場名：前橋市宮城共同調理

全てのアレルギー

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	海鮮しゅうまい																																
	海鮮しゅうまい（バラ）	△	×	△	×									×		×				△	△		×	△				△			×	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	
小松菜	ごま酢あえ																																
	こまつな																																
	ブラックマッペもやし																																
	きゅうり																																
	ごま（いり・白）									×																						ごま	
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆	
	ごま油									×																						ごま	
	穀物酢																																
豚キムチ	豚肉																					×										豚肉	
	おろしにんにく																																
	おろししょうが																																
	キャベツ																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	にら																																
	根深ねぎ																																
	はくさい キムチ		×							△				×		△												×		△	×		小麦, 大豆, りんご, おきあみエキス, 魚醤, △ごま, △いか, △山芋
	キムチの素													×														×					大豆, りんご
	中華スープの素									×				×								×	×								×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦, 大豆
	上白糖																																
	なたね油																																
	ごま油									×																							ごま
	片栗粉																																

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

令和 8年 9月29日(火)

調理場名：前橋市宮城共同調理場

全てのアレルギー

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
小こめっこぼん	こめっこぼん		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆
牛乳	牛乳（学校給食）			×																											乳
ハムチーズピカタ	ハムチーズピカタ	×	×	×		△	△			△				×						×	△								×		卵, 小麦, 乳, 大豆, 豚肉, かつおだし, △えび, △かに, △ごま, △鶏肉
コールスローサラダ	キャベツ																														
	たまねぎ																														
	きゅうり																														
	スイートコーン 冷凍 カーネル																														
	コールスロートレッシング																													×	レモン果汁、パインアップル果汁
なす入り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
	たまねぎ																														
	にんじん																														
	ピーマン																														
	なす																														
	エリンギ																														
	トマトケチャップ																														
	トマトピューレー																														
	カットホールトマト																								△						△もも
	ウスターソース																														
	赤ワイン																													×	ぶどう、エルダーベリー
	みじん切りにんにく																														
	食塩																														
	白こしょう																														
	野菜ブイヨン																														
	なたね油																														

アレルギー詳細献立表（幼稚園）

令和 8年 9月30日(水)
全てのアレルギー

調理場名：前橋市宮城共同調理場

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
ほきのり塩フライ	ホキ磯辺フライ（のり塩）		×	△		△	△			△	△			×		△		△	△												×	小麦、大豆、ホキ、△乳、△えび、△かに、△ごま、△アーモンド、△いか、△さけ、△さば
	なたね油																															
切り干し大根のあえもの	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	切干しだいこん																															
	にんじん																															
	香りごまドレッシング									×																						ごま
呉汁	きざみ大豆													×																		大豆
	豚肉																				×											豚肉
	じゃがいも																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	ごぼう																															
	根深ねぎ																															
	こまつな																															
	調製豆乳													×																		大豆
	淡色辛みそ													×																		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