アレルギー詳細献立表（中学校）

令和 8年 3月 2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																															
まえばしふりかけ																																
	ふりかけ　前橋産野菜					△	△																									△えび, △かに
牛乳																																
	牛乳（学校給食）			×																												乳
根菜つくね																																
	根菜つくね（たれ付き）	△	△							△				×						△	×	×				△	△			×		大豆, 豚肉, 鶏肉, かつおぶしエキス, △卵, △小麦, △ごま, △牛肉, △もも, △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
tonton汁																																
	豚肉																				×											豚肉
	木綿豆腐									△				×															△			大豆, △ごま, △山芋
	油揚げ									△				×															△			大豆, △ごま, △山芋
	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																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	ごぼう																															
	根深ねぎ																															
	ぶなしめじ																															
	えのきたけ																															
	しょうが																															
	いんげん（冷凍）																															
	無発酵バター 有塩バター			×																												乳
	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 3月 3日(火)

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
ちらしずし																																
	ちらし寿司(混ぜ込み)		×											×								×								×		小麦, 大豆, 鶏肉, かつお風味調味料、煮干しエキス
牛乳																																
	牛乳（学校給食）			×																												乳
えびフライ																																
	えびフライ		×			×																								×		小麦, えび, 貝カルシウム
	なたね油																															
野菜のあえもの																																
	こまつな																															
	キャベツ																															
	にんじん																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆
わかめのみそ汁																																
	乾燥わかめ																															
	冷凍とうふ													×																		大豆
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	だいこん																															
	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
三色ゼリー																																
	三色ゼリー													×												×	×					大豆, もも, りんご

×：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）

令和 8年 3月 4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
こめっこぱん																																
	こめっこぱん		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆
コーヒー牛乳																																
	ミルメークコーヒー（液体）																															
	牛乳（学校給食）			×																												乳
若鶏のアップルソースかけ																																
	若どりもも 皮つき																					×										鶏肉
	粉しょうが																															
	清酒 上撰																															
	おろしりんご																										×					りんご
	たまねぎ																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	本みりん																															
	上白糖																															
	片栗粉																															
	なたね油																															
チーズ入りサラダ																																
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	ダイスチーズ			×																												乳
	コーンクリーミードレッシング																														×	プルーンピューレ、レモン果汁
ミネストローネ																																
	ウインナー(鉄分酵母) カット		△											△						△	×	△										豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	だいこん																															
	セロリ																															
	マカロニ・シェル		×																													小麦
	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																															
	赤ワイン																														×	ぶどう、エルダーベリー
	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 3月 5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
あじの磯辺フライ																																
	あじの磯辺フライ		×			△	△																							×		小麦, あじ、貝ｶﾙｼｳﾑ, △えび, △かに
	なたね油																															
キムタクごはんの具																																
	豚肉																				×											豚肉
	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
	きざみたくあん		×							×				×																		小麦, ごま, 大豆
	根深ねぎ																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	ごま油									×																						ごま
	なたね油																															
ワンタンスープ																																
	ワンタンの皮		×																													小麦
	鶏つみれ		×							×				×							×	×								×		小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, オイスターソース
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	チンゲンサイ																															
	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																															
オレンジ																																
	オレンジ（廃棄率なし）																							×								オレンジ

×：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 3月 6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
麦ごはん																																
	押し麦ご飯(炊き込み)																															
牛乳																																
	牛乳（学校給食）			×																												乳
ポークカレー																																
	豚肉																				×											豚肉
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	カレールウ(SB甘口)		×	×										×							×	×							×			小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 山芋
	カレールウ(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
	トマトケチャップ																															
	ウスターソース																															
	なたね油																															
マカロニツナサラダ																																
	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
	マカロニ・カット		×																													小麦
	ノンエッグマヨネーズ													×																		大豆
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆
ヨーグルト																																
	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 3月 9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
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, △さば, △牛肉, △鶏肉, △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																															
	ブラックマッペもやし																															
	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
	むきえび２Ｌ					×																										えび
	うずら卵 水煮缶詰	×																														卵
	なると					△	△																							×		ｽｹｿｳﾀﾞﾗ, ｲﾄﾖﾘ, △えび, △かに
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	チンゲンサイ																															
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	干ししいたけ																															
	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																															
	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）

令和 8年 3月10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
パーカーハウス																																
	パーカーハウス		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆
ジョアプレーン																																
	ジョアプレーン			×																												乳
ハンバーグデミグラスソースかけ																																
	ハンバーグFe													×							×	×										大豆, 豚肉, 鶏肉
	たまねぎ																															
	デミグラスソース	△	×	△		△	△	△														×										小麦, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △かに, △ピーナッツ
	トマトケチャップ																															
	ウスターソース																															
	上白糖																															
	なたね油																															
ブロッコリーとツナのサラダ																																
	ブロッコリー																															
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																													×		きはだまぐろ
	減塩和風ドレッシング																													×		かつおぶしエキス、魚醤
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																															
	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																															
	野菜ブイヨン																															
	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																															

×：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 3月11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
ごはん																																
	白飯																															
牛乳																																
	牛乳（学校給食）			×																												乳
さばのみそ煮																																
	さばのみそ煮		△	△										×					×													大豆, さば, △小麦, △乳
切り干し大根のあえもの																																
	切干しだいこん																															
	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	香りごまドレッシング									×																						ごま
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（中学校）

令和 8年 3月12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
赤飯																																
	アルファー化赤飯(炊き込み)																															
ごま塩																																
	ごま塩									×																						ごま
牛乳																																
	牛乳（学校給食）			×																												乳
若鶏のからあげ																																
	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																															
	片栗粉																															
あさづけ																																
	キャベツ																															
	きゅうり																															
	食塩																															
	あさづけの素		×											×																		小麦, 大豆
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
いちごクレープ																																
	ミニクレープ(いちご)													×																	×	大豆, いちご、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 3月16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
にしんの竜田揚げ																																
	にしん竜田揚げ		×	△						△				×		△		△	△		△	△	△				△			×		小麦, 大豆, にしん, △乳, △ごま, △いか, △さけ, △さば, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご
	なたね油																															
大豆の磯煮																																
	ほしひじき																															
	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
	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
	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																															
	だいこん																															
	ごぼう																															
	キャベツ																															
	根深ねぎ																															
	じゃがいも																															
	木綿豆腐									△				×															△			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（中学校）

令和 8年 3月17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
黒パン																																
	黒パン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆
牛乳																																
	牛乳（学校給食）			×																												乳
チキンナゲット																																
	チキンナゲット		×	×										×								×										小麦, 乳, 大豆, 鶏肉
カラフルサラダ																																
	きゅうり																															
	キャベツ																															
	にんじん																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	イタリアンドレッシング		×																													小麦
クリームシチュー																																
	豚肉																				×											豚肉
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	ぶなしめじ																															
	パセリ生																															
	普通牛乳			×																												乳
	クリームシチュールウ		×	×										×							×	×										小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉
	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
	野菜ブイヨン																															
	食塩																															
	白こしょう																															
	なたね油																															
いちごとみかんの二色ゼリー																																
	いちごとみかんの二色ゼリー	△	△	△																				×							×	オレンジ, みかん果汁、いちご果汁, △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（中学校）

令和 8年 3月18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
ラーメン																																
	中華めん ゆで		×																													小麦
牛乳																																
	牛乳（学校給食）			×																												乳
揚げしゅうまい																																
	しゅうまい（地場産）バラ	△	×	△		△				×				×					△	△	×	×	△				△					小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △さば, △牛肉, △ゼラチン, △りんご
	なたね油																															
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
しょうゆラーメンスープ																																
	豚肉																				×											豚肉
	なると					△	△																							×		ｽｹｿｳﾀﾞﾗ, ｲﾄﾖﾘ, △えび, △かに
	乾燥わかめ																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	キャベツ																															
	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																															
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																					×										鶏肉
	白こしょう																															
	片栗粉																															
	なたね油																															
型抜きチーズ																																
	型抜きチーズ			×																												乳

×：原材料として使用　△：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表（中学校）

令和 8年 3月19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
厚揚げのオイスターソース炒め																																
	生揚げ													×																		大豆
	豚ひき肉																				×											豚肉
	キャベツ																															
	たけのこ ゆで																															
	にんじん																															
	根深ねぎ																															
	オイスターソース		×											×																×		小麦, 大豆, かき
	おろししょうが																															
	おろしにんにく																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	上白糖																															
	清酒 上撰																															
	中華スープの素									×				×							×	×								×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	片栗粉																															
	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																															
	赤ピーマン																															
	減塩和風ドレッシング																													×		かつおぶしエキス、魚醤
かにたまスープ																																
	かに風味かまぼこ	×	×	×			×							×							×									×		卵, 小麦, 乳, かに, 大豆, 豚肉, スケソウ、ほき、貝カルシウム
	凍結液卵	×																														卵
	たまねぎ																															
	えのきたけ																															
	チンゲンサイ																															
	干ししいたけ																															
	鶏がらだし（丸鶏・顆粒）																					×										鶏肉
	片栗粉																															
	おろししょうが																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	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 3月23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
さわら甘酢あんかけ																																
	さわらでんぷん付き		△	△						△				△		△		△	△											×		さわら, △小麦, △乳, △ごま, △大豆, △いか, △さけ, △さば
	なたね油																															
	根深ねぎ																															
	おろししょうが																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	穀物酢																															
	ごま油									×																						ごま
三色あえ																																
	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	食塩																															
	あさづけの素(しょうゆ味)		×											×					×											×		小麦, 大豆, さば, かつおぶしｴｷｽ
鶏だんごみそ汁																																
	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																															
	根深ねぎ																															
	木綿豆腐									△				×															△			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

×：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 3月24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
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																															
	おろしにんにく																															
	ハヤシルウ(SB)		×	×										×							×	×					×	×				小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご, バナナ
	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																															
	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
グレープゼリー																																
	グレープゼリーＦｅ																														×	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）

令和 8年 3月25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
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
スラッピージョー																																
	豚ひき肉																				×											豚肉
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	トマトケチャップ																															
	トマトピューレー																															
	ウスターソース																															
	野菜ブイヨン																															
	上白糖																															
	食塩																															
	白こしょう																															
	赤ワイン																														×	ぶどう、エルダーベリー
	ハヤシルウ(SB)		×	×										×							×	×					×	×				小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご, バナナ
	なたね油																															
だいこんツナマヨサラダ																																
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																													×		きはだまぐろ
	だいこん																															
	きゅうり																															
	赤ピーマン																															
	ノンエッグマヨネーズ													×																		大豆
	上白糖																															
	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																															
	じゃがいも																															
	キャベツ																															
	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																															

×：原材料として使用　△：コンタミネーション