

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		
うどん	学校給食用ゆでめん		×																													小麦		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
ちくわの磯辺あげ	ちくわ (1/4本)	△	△			△	△																									たら, △卵, △小麦, △えび, △かに		
	なたね油																																小麦	
	薄力粉 1等		×																														小麦	
	あおのり					△	△																										△えび, △かに	
小松菜のごまあえ	こまつな																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	にんじん																																	
	ごま (すり・白)									×																							ごま	
	上白糖																																	
こいくちしょうゆ (1L)		×												×																		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	

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		
かに玉	あんかけ																																		
	フヨウハイ (丸型)	×	×	△		△	×			×				×						△	△	△	×					△				卵, 小麦, かに, ごま, 大豆, 鶏肉, △乳, △えび, △さば, △牛肉, △豚肉, △りんご			
	上白糖																																		
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦, 大豆		
	穀物酢																																		
	中華スープの素									×				×								×	×								×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー		
	ごま油									×																								ごま	
	清酒 上撰																																		
	片栗粉																																		
	水																																		
梅のか	おりさらだ																																		
	だいこん																																		
	きゅうり																																		
	にんじん																																		
	カリカリ梅			△										△																		×	うめ, △小麦, △大豆		
	減塩和風ドレッシング																														×		かつおぶしエキス, 魚醤		
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																																		
	にんじん																																		
	たまねぎ																																		
	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

アレルギー詳細献立表 (中学校)

令和 8年 6月 4日(木)
 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	オレージ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山羊	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
わかめ	ごはん																																
	わかめご飯(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																																
	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
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																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	ごぼう																																
	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 5日(金)
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	白飯																																
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																													乳
ブルコギ	豚肉																				×											豚肉	
	赤ピーマン																																
	たまねぎ																																
	根深ねぎ																																
	にら																																
	ごま (いり・白)									×																						ごま	
	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	
	上白糖																																
	清酒 上撰																																
	ごま油									×																						ごま	
	コチュジャン													×																		大豆	
	おろしりんご																									×						りんご	
	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	
わかめ	スープ																																
	乾燥わかめ					△	△																									△えび, △かに	
	冷凍とうふ													×																		大豆	
	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		
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	ブラックマッペもやし																																
	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	
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																															鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆	
	食塩																																
	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 8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		
ハンバーグ	ハンバーグ													×								×	×											大豆, 豚肉, 鶏肉		
	おろしソース																																			
	かけ																																			
	大豆																																			
	小麦		×																																小麦, 大豆	
	大豆																																			
	小麦																																			
	大豆																																			
	かつおぶし																																		×	かつおぶし
小松菜	小松菜																																			
	あさづけ																																			
	こまつな																																			
	ブラックマッペ																																			
	もやし																																			
	にんじん																																			
	あさづけの素																																			
	小麦		×																																	小麦, 大豆
	大豆																																			
	食塩																																			
ふのみ	ふのみ																																			
	汁																																			
	じゃがいも																																			
	焼きふ																																			
	小麦		×																																	小麦
	キャベツ																																			
	にんじん																																			
	たまねぎ																																			
	油揚げ																																			
	大豆																																			大豆, △ごま, △山芋
	淡色辛みそ																																			大豆
	大豆																																			大豆
	かたくちいわし																																			かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば
	煮干し																																			
	小麦																																			
	大豆																																			
	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 9日(火)
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	
菜飯	菜飯(混ぜ込み)																															×	かつお削り節粉末
牛乳	牛乳(学校給食)			×																													乳
枝豆入り厚焼き玉子	枝豆入り玉子焼	×	×	△	△	△				△				×						△	△	△					△				×	卵, 小麦, 大豆, かつおだし, △乳, △えび, △かに, △ごま, △さば, △豚肉, △鶏肉, △りんご	
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																																
	減塩和風ドレッシング																															×	かつおぶしエキス、魚醤
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																																
	ごぼう																																
	いんげん(冷凍)																																
	こんにやく																																
	三温糖																																
	本みりん																																
	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
	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 6月10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	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	セラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー		
小黒パン	黒パン		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆		
ジョア	ジョアプレーン			×																											乳		
ハムチーズサンドフライ	ハムチーズサンドフライ40・60		×	×										×								×	×								小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉		
コーンサラダ	なたね油																														×	プルーンピューレ、レモン果汁	
スパゲッティミートソースなす入り	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																																
	エリンギ																																
	なす																																
	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
	おろしにんにく																																
	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

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	
いわしの梅煮	いわしの梅煮		×							△				×						△											×	×	小麦, 大豆, いわし, 梅肉, △ごま, △さば, △オレンジ		
くきわかめのきんぴら	くきわかめ																																		
	ごぼう																																		
	にんじん																																		
	さつま揚げ					△	△																								×		すけとうだら, いとより, えそ, △えび, △かに		
	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		
	ごま (いり・白)									×																								ごま	
	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																																		
	だいこん																																		
	じゃがいも																																		
	こんにやく																																		
	冷凍とうふ														×																			大豆	
	淡色辛みそ														×																			大豆	
	赤色辛みそ														×																			大豆	
	かたくちいわし 煮干し					△	△										△			△											×		かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば		

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (中学校)

令和 8年 6月12日(金)
 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	セラチン	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																																
アスパラサラダ	アスパラガス																																
	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	
ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー																														×	ブルーベリー果汁	

×：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16日(火)
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	マカダミアナッツ	カシューナッツ	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		
ラーメン	中華めん ゆで		×																													小麦		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
棒ぎょうざ	棒餃子		△	×	△		△	△		△				×		△					△	×	×	△								小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △いか, △牛肉, △ゼラチン		
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	
みそラーメンスープ	豚ひき肉																						×										豚肉	
	なると					△	△																								×		すけそうだら, いとより, △えび, △かに	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	根深ねぎ																																	
	にら																																	
	おろしにんにく																																	
	おろししょうが																																	
	赤色辛みそ															×																		大豆
	淡色辛みそ															×																		大豆
	片栗粉																																	
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																																	鶏肉
	中華スープの素									×				×																	×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー	
	トウバンジャン														×																			大豆
	白こしょう																																	
	なたね油																																	
メープルマフィン	メープルマフィン		△	△	△									×																				大豆, りんご, △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 6月18日(木)
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	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	セラチン	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	無圧パン麦ご飯(炊き込み)																																				
牛乳	牛乳(学校給食)			×																															乳		
キーマカレー	にんじん																																				
	たまねぎ																																				
	豚ひき肉																						×												豚肉		
	ピーマン																																				
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																				
	おろしにんにく																																				
	おろししょうが																																				
	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		
	カレー粉																																		×	ちんぴ	
	トマトケチャップ																																				
	ウスターソース																																				
	なたね油																																				
オムレツ	ブレンオムレツ		×	×	△									×																					×	卵, 小麦, 大豆, さば, かつお節, △乳, △鶏肉	
レモンゼリーフルーツあえ	もも缶詰 果肉 黄肉種																										×									もも	
	パインアップル缶詰																																			×	パインアップル
	ナタデココ																										×									×	オレンジ, ナタデココ, カシイリン, ライム, レ
	カットゼリー(レモン)		△	△	△																															×	レモン, △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 6月19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			
ごはん	白飯																																		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																														乳	
さばのしょうが煮	さばのしょうが煮																																		
さばの生姜煮	さばの生姜煮		×	△										×						×														小麦, 大豆, さば, △乳	
ごま昆布あえ	ごま昆布あえ																																		
キャベツ	キャベツ																																		
きゅうり	きゅうり																																		
塩ふき昆布	塩ふき昆布			×										×																				小麦, 大豆	
ごま (いり・白)	ごま (いり・白)									×																								ごま	
ごま油	ごま油									×																									ごま
あさづけの素	あさづけの素		×											×																				小麦, 大豆	
じゃがいものみそ汁	じゃがいものみそ汁																																		
冷凍とうふ	冷凍とうふ													×																				大豆	
油揚げ	油揚げ								△					×																△				大豆, △ごま, △山芋	
じゃがいも	じゃがいも																																		
にんじん	にんじん																																		
たまねぎ	たまねぎ																																		
根深ねぎ	根深ねぎ																																		
ズッキーニ	ズッキーニ																																		
淡色辛みそ	淡色辛みそ													×																				大豆	
赤色辛みそ	赤色辛みそ													×																				大豆	
かたくちいわし 煮干し	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)
 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	マカダミアナッツ	カシューナッツ	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	白飯																																
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																													乳
しゅうまい	しゅうまい (地場産) パラ	△	×	△	△					×				×		△			△	△	×	×	△				△					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	
小松菜のナムル	こまつな																																
	ブラックマツペもやし																																
	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
家常豆腐	豚肉																					×											豚肉
	生揚げ													×																			大豆
	キャベツ																																
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	根深ねぎ																																
	干しいたけ																																
	おろししょうが																																
	おろしにんにく																																
	トウバンジャン													×																			大豆
	清酒 上撰																																
	赤色辛みそ													×																			大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦, 大豆
	上白糖																																
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																							×									鶏肉
	片栗粉																																
	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 6月23日(火)
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	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	
パーカーハウス	パーカーハウス		×	×									×																		小麦, 乳, 大豆	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳	
チキンのマスタード焼き	チキンマスタード焼き	×	×	×									×									×	×			×					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																															
トマトスープ	ウィンナー (ポーク・輪切り)		△	△	△		△				△	△		△	△		△	△	△	△	×	△										豚肉, △卵, △小麦, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △大豆, △いか, △さけ, △さば, △牛肉, △鶏
	ズッキーニ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	セロリ																															
	キャベツ																															
	カットホールトマト																								△							△もも
	トマトケチャップ																															
	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 6月24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		
赤魚の	西京焼き																																				
	赤魚の西京焼き				△						△			×		△		△	△													×			大豆, 赤魚, △小麦, △ごま, △いか, △さけ, △さば		
ごま酢	あえ																																				
	きゅうり																																				
	ブラックマッペもやし																																				
	にんじん																																				
	ごま (いり・白)										×																									ごま	
	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)																																				
	しょうが																																				
	こんにゃく																																				
	三温糖																																				
	こいくちしょうゆ		×												×																						小麦, 大豆
	顆粒和風だし																																				小麦, 大豆
	清酒 上撰																																				
	本みりん																																				
	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	
あじの	一夜干し																																	
	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	
こぎつね	ごはんの具																																	
	にんじん																																	
	油揚げ									△				×															△					大豆, △ごま, △山芋
	鶏ひき肉																						×											鶏肉
	こいくちしょうゆ		×											×																				小麦, 大豆
	三温糖																																	
	本みりん																																	
	なたね油																																	
田舎汁	じゃがいも																																	
	だいこん																																	
	にんじん																																	
	キャベツ																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	根深ねぎ																																	
	えのきたけ																																	
	凍り豆腐 (短冊)														×																			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30日(火)
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	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	セラチン	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
チキンカレー	若どりもも 皮なし																					×										鶏肉	
	じゃがいも																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	おろししょうが																																
	みじん切りにんにく																																
	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																																
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																																×
冷凍みかん	冷凍みかん																																×

×：原材料として使用 △：コンタミネーション