

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：前橋市富士見共同調理場

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		
鶏つくね	鶏の照り焼き																																				
	鶏つくね (鶏皮入り)	△	×	△										×							△	×	×	△			△								小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △牛肉, △ゼラチン, △りんご		
	こいくちしょうゆ		×											×																					小麦, 大豆		
	三温糖																																				
	清酒 上撰																																				
	本みりん																																				
	ごま (いり・白)										×																									ごま	
	片栗粉																																				
のり酢	あえ																																				
	こまつな																																				
	はくさい																																				
	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
じゃがいものみそ汁																																					
	油揚げ										△			×																							大豆, △ごま, △山芋
	じゃがいも																																				
	たまねぎ																																				
	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	

×：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：前橋市富士見共同調理場

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		
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		
野菜のあえもの	なたね油																																	
野菜のあえもの	こまつな																																	
野菜のあえもの	ブラックマツペもやし																																	
野菜のあえもの	キャベツ																																	
野菜のあえもの	にんじん																																	
野菜のあえもの	穀物酢																																	
野菜のあえもの	上白糖																																	
野菜のあえもの	食塩																																	
野菜のあえもの	ごま(いり・白)									×																							ごま	
わかめのみそ汁	乾燥わかめ																																	
わかめのみそ汁	木綿豆腐													△		×													△				大豆,△ごま,△山芋	
わかめのみそ汁	たまねぎ																																	
わかめのみそ汁	にんじん																																	
わかめのみそ汁	はくさい																																	
わかめのみそ汁	えのきたけ																																	
わかめのみそ汁	根深ねぎ																																	
わかめのみそ汁	淡色辛みそ																																	大豆
わかめのみそ汁	赤色辛みそ																																	大豆
わかめのみそ汁	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)  
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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		
上州きんぴら	ごぼう																																	
	にんじん																																	
	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		
	こんにゃく																																	
	ごま (いり・白)									×																							ごま	
	三温糖																																	
	こいくちしょうゆ		×												×																		小麦, 大豆	
	本みりん																																	
	なたね油																																	
かきたま汁	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	こまつな																																	
	根深ねぎ																																	
	えのきたけ																																	
	蒸しかまぼこ						△	△																							×	スリカゲラ、什刈、グチ、貝加シム、△えび、△かに		
	凍結液卵		×																														卵	
	木綿豆腐									△					×														△				大豆, △ごま, △山芋	
	こいくちしょうゆ		×												×																		小麦, 大豆	
	食塩																																	
	片栗粉																																	
	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)

令和 8年 3月 5日(木)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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			
食パン2枚切り	食パン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆			
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			
	ハンバーグソース																																		
	たまねぎ																																		
	トマトケチャップ																																		
	中濃ソース																																		
	三温糖																																		
	なたね油																																		
大根	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																																		
	にんじん																																		
	ノンエッグマヨネーズ													×																			大豆		
	上白糖																																		
	穀物酢																																		
	食塩																																		
	白こしょう																																		
ウインナー	ウインナー (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, △鶏肉		
	じゃがいも																																		
	たまねぎ																																		
	キャベツ																																		
	にんじん																																		
	チンゲンサイ																																		
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																		
	野菜ブイヨン																																		
	食塩																																		
	白こしょう																																		
まえばし	はちみつ																																		
	はちみつ 国産品																																		

×：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：前橋市富士見共同調理場

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	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	
若鶏の	からあげ																						×									鶏肉	
	若どりむね 皮つき																																
	なたね油																																
	こいくちしょうゆ		×									×																				小麦,大豆	
	おろししょうが																																
	おろしにんにく																																
	清酒 上撰																																
	片栗粉																																
春雨サ	ラダ																																
	緑豆はるさめ																																
	きゅうり																																
	ブラックマッペもやし																																
	にんじん																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×										×																			小麦,大豆	
	穀物酢																																
	ごま油										×																						ごま
ポーク	カレー																																
	豚肉																						×										豚肉
	じゃがいも																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	だいこん																																
	おろししょうが																																
	おろしにんにく																																
	カレールウ(T0)		×										△										△	△								小麦,△大豆,△豚肉,△鶏肉	
	カレールウ(SBディナー)		×	×								×											×				×	×				小麦,乳,大豆,鶏肉,りんご,バナナ	
	カレールウ(SB中辛)		×	×								×											×	×				×				小麦,乳,大豆,豚肉,鶏肉,山芋	
	トマトケチャップ																																
	ウスターソース																																
	清酒 上撰																																
	カレー粉																																×
	なたね油																																ちんぴ

×：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：前橋市富士見共同調理場

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	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	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
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	
家常豆腐	豚肉																					×										豚肉
	生揚げ											×																				大豆
	キャベツ																															
	はくさい																															
	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(顆粒・無塩)																						×									鶏肉
	片栗粉																															
	なたね油																															
もやしのナムル	きゅうり																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	乾燥わかめ																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×									×																				小麦, 大豆
	穀物酢																															
	ごま(いり・白)										×																					ごま
	ごま油										×																					ごま
	上白糖																															

×：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：前橋市富士見共同調理場

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				
ココア揚げパン	コッペパン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆				
	なたね油																																			
	ピュアココア																																			
	上白糖																																			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																													乳			
スパニッシュオムレツ	スパニッシュオムレツ	×		×																													卵, 乳, 豚肉			
ポテトサラダ	じゃがいも冷凍ダイス																																			
	きゅうり																																			
	にんじん																																			
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																			
	ノンエッグマヨネーズ													×																				大豆		
	上白糖																																			
	食塩																																			
	穀物酢																																			
	白こしょう																																			
冬野菜のミネストローネ	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																																			
	にんじん																																			
	はくさい																																			
	エリンギ																																			
	マカロニ・シェル			×																															小麦	
	カットホールトマト																									△									△もも	
	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
	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 3月12日(木)  
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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		
赤飯	アルファー化赤飯(炊き込み)																																	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																														乳
豚ヒレカツ	豚ヒレカツ		△	×	△									×																				小麦, 大豆, 豚肉, △卵, △乳, △ごま, △牛肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご
	なたね油																																	
中濃ソース(5ml)	中濃ソース(5ml)													×																				大豆, りんご, プルーン, レモン
干草あえ	ほうれん草																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	にんじん																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																				小麦, 大豆
	上白糖																																	
キャベツのみそ汁	生揚げ(ミニ)													×																				大豆
	乾燥わかめ																																	
	たまねぎ																																	
	にんじん																																	
	キャベツ																																	
	えのきたけ																																	
	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
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
ごま塩	ごま塩														×																			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17日(火)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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	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	全てのアレルギー	
発芽玄米ごはん	発芽玄米ごはん																															
発芽玄米ご飯(炊き込み)	発芽玄米ご飯(炊き込み)																															
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳	
彩り野菜のたまご焼	彩り野菜のたまご焼	×	×											×									×								卵, 小麦, 大豆, 豚肉, ゼラチン, かつお節だし, 魚介エキス	
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
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	三温糖																															
	本みりん																															
	清酒 上撰																															
	なたね油																															
だいごんのみそ汁	はくさい																															
	だいごん																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	こまつな																															
	木綿豆腐									△				×															△			大豆, △ごま, △山芋
	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
オレンジ1/8	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18日(水)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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	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			
タンドリーチキン	若どりもも 皮つき																						×								鶏肉			
	食塩																																	
	白こしょう																																	
	プレーンヨーグルト			×																												乳		
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆		
	トマトケチャップ																																	
	カレー粉																																	
	おろしにんにく																																×	ちんぴ
ブロッコリーサラダ	キャベツ																																	
	ブロッコリー																																	
	きゅうり																																	
	にんじん																																	
	ノンエッグマヨネーズ														×																		大豆	
	なたね油																																	
	穀物酢																																	
	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																																	
	はくさい																																	
	だいこん																																	
	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																																	
スライスチーズ	プロセスチーズ			×																													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23日(月)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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			
ゆでラーメン	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			
しょうゆラーメンスープ	豚肉																															豚肉			
	なると				△	△																										×	スシタラ, 卜割, △えび, △かに		
	乾燥わかめ																																		
	キャベツ																																		
	たまねぎ																																		
	にんじん																																		
	根深ねぎ																																		
	チンゲンサイ																																		
	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			
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦, 大豆		
	おろしにんにく																																		
	鶏豚湯		×											×																			小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉		
	白こしょう																																		
バンバンジーサラダ	ブラックマッペもやし																																		
	きゅうり																																		
	にんじん																																		
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																		
	とりささみ サラダ用																																	鶏肉	
	こいくちしょうゆ (1L)		×											×																			小麦, 大豆		
	赤色辛みそ													×																				大豆	
	上白糖																																		
	穀物酢																																		
	ごま (すり・白)									×																								ごま	
	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24日(火)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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
ビーンズハヤシ	豚肉																					×												豚肉
	大豆水煮缶詰													×																				大豆
	じゃがいも																																	
	たまねぎ																																	
	にんじん																																	
	エリンギ																																	
	おろしにんにく																																	
	おろししょうが																																	
	ハヤシルウ (SB)		×	×										×									×	×				×	×					小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご, バナナ
	トマトハヤシ (ハウス)		×	×										×									×	×										小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉
	デミグラスソース		△	×	△		△	△	△															×										小麦, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △かに, △ピーナッツ
	ウスターソース																																	
	清酒 上撰																																	
	なたね油																																	
チーズ入り野菜サラダ	ダイスチーズ			×																														乳
	キャベツ																																	
	はくさい																																	
	きゅうり																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	上白糖																																	
	穀物酢																																	
	食塩																																	
	こいくちしょうゆ (1L)		×											×																				小麦, 大豆
	なたね油																																	
焼きりんご	りんご 皮なし																										×							りんご
	三温糖																																	
	無発酵バター 有塩バター			×																														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25日(水)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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	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
若鶏の塩こうじ焼き	若どりもも 皮つき																						×										鶏肉
	清酒 上撰																																
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦, 大豆
	液体塩麹																																
ごぼうサラダ	ごぼう																																
	きゅうり																																
	にんじん																																
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																
	ごま (すり・白)										×																						ごま
	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
	上白糖																																
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
	だいこん																																
	たまねぎ																																
	はくさい																																
	にんじん																																
	ぶなしめじ																																
	えのきたけ																																
	無発酵バター 有塩バター			×																													乳
	おろししょうが																																
	清酒 上撰																																
	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