

アレルギー詳細献立表 (中学校)

令和 8年 5月 1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			
さくらごはん	さくらごはん																																	
さくらご飯(炊き込み)	さくらご飯(炊き込み)		×											×																		小麦,大豆		
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳		
だし巻き卵 Q	だし巻き卵 Q	×	×											×																		卵,小麦,大豆,かつお節エキス		
小松菜	小松菜																																	
ごまあえ	ごまあえ																																	
こまつな	こまつな																																	
ブラックマッペもやし	ブラックマッペもやし																																	
にんじん	にんじん																																	
ごま(すり・白)	ごま(すり・白)									×																							ごま	
上白糖	上白糖																																	
こいくちしょうゆ(1L)	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																			小麦,大豆	
えびしんじょ汁	えびしんじょ汁																																	
えびしんじょ	えびしんじょ	△	△	△	×	△																											えび,豚肉,たら,△卵,△小麦,△乳,△かに	
たけのこ水煮(短冊)	たけのこ水煮(短冊)																																	
だいこん	だいこん																																	
にんじん	にんじん																																	
たまねぎ	たまねぎ																																	
根深ねぎ	根深ねぎ																																	
干しいたけ	干しいたけ																																	
こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ		×											×																				小麦,大豆
清酒 上撰	清酒 上撰																																	
本みりん	本みりん																																	
食塩	食塩																																	
かつお節	かつお節																																	かつお
柏もち(葉なし)	柏もち(葉なし)		△	△	△						△			×										△						△			大豆,△卵,△小麦,△乳,△ごま,△オレンジ,△山芋	

×：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 5月 7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				
ごはん	白飯																																			
牛乳	牛乳 (学校給食)																																		乳	
みそだれ焼肉	豚肉																																		豚肉	
	にんじん																																			
	たまねぎ																																			
	おろししょうが																																			
	おろしにんにく																																			
	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																																			
	ごま油																																			ごま
	なたね油																																			
	片栗粉																																			
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
じゃがいものみそ汁	じゃがいも																																			
	ブラックマッペもやし																																			
	にんじん																																			
	こまつな																																			
	根深ねぎ																																			
	干しいたけ																																			
	油揚げ																																			
	木綿豆腐																																			大豆, △ごま, △山芋
	淡色辛みそ																																			大豆, △ごま, △山芋
	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 5月 8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	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	
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳
鶏つくねの照り焼き	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																															
	本みりん																															
	清酒 上撰																															
	片栗粉																															
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																															
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						△	△																						×		スクワッド、イソ、グチ、魚エキス、貝カルウム、△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
	清酒 上撰																															
	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 5月11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		
ビーンズカレー																																				
	豚肉																																		豚肉	
	大豆水煮缶詰													×																					大豆	
	ひよこまめ ゆで																																			
	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(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																																			
	なたね油																																			
こんにやくサラダ																																				
	こんにやく(白)																																			△ごま, △大豆
	乾燥わかめ																																			△えび, △かに
	キャベツ																																			
	きゅうり																																			
	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
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 5月12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	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		
えびと	いかのかきあげ																																
	かき揚げ (エビ・イカ)		×		×									×		×																小麦, えび, 大豆, いか	
	なたね油																																
昆布づけ	キャベツ																																
	きゅうり																																
	塩ふき昆布		×											×																		小麦, 大豆	
	(減塩)液体塩麴																																
山菜うどん汁	若どりもも 皮なし																						×									鶏肉	
	若どりむね 皮なし																						×									鶏肉	
	山菜ミックス																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	根深ねぎ																																
	油揚げ									△				×														△				大豆, △ごま, △山芋	
	えのきたけ																																
	さば節																			×													さば
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦, 大豆
	本みりん																																
	清酒 上撰																																

×：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 5月13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	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
もち玄米ごはん	もち玄米ごはん																														
もち玄米ご飯(炊き込み)	もち玄米ご飯(炊き込み)																														
牛乳	牛乳(学校給食)			×																											乳
赤魚の白醤油焼き	赤魚の白醤油焼き		×							△				×		△		△	△								△		×		小麦, 大豆, あかうお, △ごま, △いか, △さけ, △さば, △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
	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																														
わかめのみそ汁	乾燥わかめ					△	△																								△えび, △かに
	木綿豆腐								△			×																△			大豆, △ごま, △山芋
	たまねぎ																														
	こまつな																														
	にんじん																														
	キャベツ																														
	えのきたけ																														
	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
青りんごゼリー	青りんごゼリー																														
	青りんごゼリー30g																										×				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 5月14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	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				
小背割	リコッペパン																																		
	コッペパン 背割り		×	×											×																	小麦, 乳, 大豆			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳			
フランクフルトのトマトソースかけ	フランクフルト (ポーク)		△											△																		豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉			
	たまねぎ																																		
	マリナラソース													×																		大豆, アサリエキス, ワイン			
	トマトケチャップ																																		
	ウスターソース																																		
	上白糖																																		
	なたね油																																		
大根サラダ	だいこん																																		
	きゅうり																																		
	にんじん																																		
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																		
	上白糖																																		
	穀物酢																																		
	食塩																																		
	なたね油																																		
焼きそば	焼きそばめん (ハード)		×											×																			小麦, 大豆		
	豚肉																																豚肉		
	たまねぎ																																		
	ブラックマッペもやし																																		
	にんじん																																		
	キャベツ																																		
	干しいたけ																																		
	ウスターソース																																		
	中華スープの素										×			×																				ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー	
	白こしょう																																		
	なたね油																																		
	清酒 上撰																																		

×：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 5月15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	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			
ごはん	白飯																																	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
にらまんじゅう	にらまんじゅう	△	×	△		△	△			△				×		△					△	×	△	△							小麦, 大豆, 豚肉, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △いか, △牛肉, △鶏肉, △ゼラチン			
野菜のナムル	きゅうり																																	
	ブラックマツペもやし																																	
	にんじん																																	
	こいくちしょうゆ (1L)		×											×																		小麦, 大豆		
	上白糖																																	
	穀物酢																																	
	食塩																																	
	ごま (いり・白)									×																							ごま	
	ごま油									×																							ごま	
八宝菜	豚肉																						×									豚肉		
	あかいか	△	△	△		△				△	△			△		×		△	△														いか, △卵, △小麦, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △大豆, △さけ, △さば	
	うずら卵 水煮缶詰	×																															卵	
	なると					△	△																							×			すけそうだら, いとより, △えび, △かに	
	キャベツ																																	
	たまねぎ																																	
	にんじん																																	
	チンゲンサイ																																	
	たけのこ水煮 (短冊)																																	
	おろししょうが																																	
	おろしにんにく																																	
	干しいたけ																																	
	清酒 上撰																																	
	オイスターソース		×			△								×																×			小麦, 大豆, かき, △かに	
	こいくちしょうゆ		×											×																			小麦, 大豆	
	中華スープの素									×				×									×	×						×			ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー	
	食塩																																	
	白ごしょう																																	
	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 5月19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	
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳
さばの塩焼き	塩さば				△						△			△		△		△	×													さば, △小麦, △ごま, △大豆, △いか, △さけ
筑前煮	若どりもも 皮なし																						×									鶏肉
	若どりむね 皮なし																						×									鶏肉
	さつま揚げ				△	△																						×				すけとうだら, いとより, えそ, △えび, △かに
	にんじん																															
	ごぼう																															
	たけのこ ゆで																															
	こんにゃく																															
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×												×																	小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	なたね油																															
こまつなのみそ汁	だいこん																															
	こまつな																															
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	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 (中学校)

令和 8年 5月20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	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			
小ココアパン	ココアパン		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆			
ジョアブレン	ジョアブレン			×																													乳		
トマトオムレツ	トマトオムレツ50・60	×	△	△										×					△		△	×	△				△					卵, 大豆, 鶏肉, △小麦, △乳, △さば, △豚肉, △ゼラチン, △りんご			
にんじんとツナのサラダ	ツナ缶詰 水煮フレークライト																												×			きはだまぐろ			
	にんじん																																		
	きゅうり																																		
	たまねぎ																																		
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																		
	食塩																																		
	白こしょう																																		
	上白糖																																		
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																				小麦, 大豆	
	穀物酢																																		
	なたね油																																		
キャベツのクリームスパゲッティ	マカロニ・スパゲッティ		×																															小麦	
	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		
	キャベツ																																		
	にんじん																																		
	たまねぎ																																		
	エリンギ																																		
	こまつな																																		
	普通牛乳			×																															乳
	生クリーム			×																															乳
	野菜ブイヨン																																		
	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 5月21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	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		
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	
	粉しょうが																																
	おろしにんにく																																
	清酒 上撰																																
	片栗粉																																
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	
	こんにやく (つきこん)									△		△																				△ごま、△大豆	
	ごま油									×																							ごま
	清酒 上撰																																
	三温糖																																
	本みりん																																
	こいくちしょうゆ		×									×																					小麦, 大豆
高野豆	腐のみそ汁																																
	凍り豆腐 (細切り)											×																					大豆
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	こまつな																																
	だいこん																																
	じゃがいも																																
	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 (中学校)

令和 8年 5月22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	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		
ごはん	白飯																																
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳	
あじね	ねぎソースかけ																																
	あじ切身 (たれかけ用)	△	△	△	△					△	△			△		△		△	△											×		あじ, △卵, △小麦, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △大豆, △いか, △さけ, △さば	
	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
	片栗粉																																
しらたき	しらたき(ごまあえ)																																
	しらたき(県事業)																																
	にんじん																																
	キャベツ																																
	きゅうり																																
	ごま (すり・白)										×																						ごま
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																			小麦, 大豆
具汁	大豆水煮缶詰													×																			大豆
	きざみ大豆												×																				大豆
	豚肉																					×											豚肉
	だいこん																																
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	じゃがいも																																
	ごぼう																																
	油揚げ									△				×															△				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
	清酒 上撰																																

×：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 5月25日(月)  
 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		
ラーメン	中華めん ゆで		×																													小麦		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
春巻	春巻 (Fe)		×											×								×										小麦, 大豆, 豚肉		
	なたね油																																	
キャベツのごまマヨサラダ	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																																	
	ごま (すり・白)									×																							ごま	
	ノンエッグマヨネーズ												×																				大豆	
	穀物酢																																	
	上白糖																																	
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																			小麦, 大豆	
みそラーメンスープ	豚肉																					×											豚肉	
	なると					△	△																								×		すけそうだら、いとより、△えび、△かに	
	にんじん																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	たまねぎ																																	
	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
	がらスープチキン(液体)																																	鶏肉
	鶏豚湯		×											×								×	×										小麦, 大豆, 豚肉, 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	
	清酒 上撰																																	
	食塩																																	
	白こしょう																																	
	ごま油									×																								ごま
	なたね油																																	
味付け	味付け小魚	△	×	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	×	△													△	×				小麦, 大豆, かたくちいわし, △卵, △乳, △えび, △ピーナッツ, △くるみ, △ごま, △アーモンド, △カシューナッツ, △いか, △バナナ	

×：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 5月26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	
ハンバーグ	ハンバーグ																																			
	おろしソースかけ																																			
	ハンバーグFe													×																					大豆, 豚肉, 鶏肉	
	大根おろし																																			
	こいくちしょうゆ		×											×																					小麦, 大豆	
	本みりん																																			
	上白糖																																			
	片栗粉																																			
五目豆	大豆水煮缶詰													×																					大豆	
	にんじん																																			
	ごぼう																																			
	干しいたけ																																			
	こんにゃく																																			
	油揚げ																																			大豆, △ごま, △山芋
	三温糖																																			
	こいくちしょうゆ		×											×																					小麦, 大豆	
	本みりん																																			
	なたね油																																			
キャベツ	のみそ汁																																			
	乾燥わかめ						△	△																												△えび, △かに
	たまねぎ																																			
	にんじん																																			
	キャベツ																																			
	ブラックマッペもやし																																			
	えのきたけ																																			
	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 5月27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	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
わかめ	ごはん																																
	わかめご飯(混ぜ込み)																																
牛乳	牛乳(学校給食)			×																													乳
かつお	竜田揚げ																																
	かつおの竜田揚げ		×							△					×		△		△	△							△				×		小麦,大豆,かつお,△ごま,△いか,△さけ,△さば,△りんご
	なたね油																																
香味づけ	きざみたくあん																																
	キャベツ																																
	きゅうり																																
	にんじん																																
	きざみたくあん		×							×				×																			小麦,ごま,大豆
	ごま(いり・白)									×																							ごま
	食塩																																
	上白糖																																
ふのみ	そ汁																																
	焼きふ		×																														小麦
	じゃがいも																																
	だいこん																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	こまつな																																
	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 (中学校)

令和 8年 5月28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	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		
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		
照り焼きチキン	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		
	本みりん																																
	上白糖																																
	おろしにんにく																																
	おろししょうが																																
グリーンサラダ	こまつな																																
	キャベツ																																
	きゅうり																																
	ブラックマツペもやし																																
	なたね油																																
	穀物酢																																
	上白糖																																
	食塩																																
	白こしょう																																
コーンスープ	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	
	エリンギ																																
	たまねぎ																																
	じゃがいも																																
	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 5月29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
さわらの西京焼き	さわらの西京焼き				△						△				×		△		△	△										×		大豆, さわら, △小麦, △ごま, △いか, △さけ, △さば
キャベツのあさづけ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	食塩																															
	穀物酢																															
	上白糖																															
	ごま (いり・白)										×																					ごま
じゃがいものそぼろ煮	じゃがいものそぼろ煮																															
	豚ひき肉																						×									豚肉
	乾燥大豆ミンチ													×																		大豆
	じゃがいも																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	油揚げ									△					×													△				大豆, △ごま, △山芋
	こんにゃく																															
	なたね油																															
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×												×																	小麦, 大豆
	本みりん																															
	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