

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		
ルーロー飯	豚肉																					×												豚肉		
	たまねぎ																																			
	たけのこ ゆで																																			
	うずら卵 水煮缶詰	×																																卵		
	根深ねぎ																																			
	干しいたけ																																			
	みじん切りにんにく																																			
	おろししょうが																																			
	上白糖																																			
	こいくちしょうゆ		×											×																				小麦, 大豆		
	清酒 上撰																																			
	白こしょう																																			
	オイスターソース		×				△							×																×				小麦, 大豆, かき, △かに		
	穀物酢																																			
	なたね油																																			
	片栗粉																																			
こまつな	のあえもの																																			
	こまつな																																			
	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
大根の	スープ																																			
	鶏つみれ		△	×						△				×							△	△	×				△	△							小麦, 大豆, 鶏肉, △卵, △ごま, △牛肉, △豚肉, △もも, △りんご	
	にんじん																																			
	だいこん																																			
	キャベツ																																			
	えのきたけ																																			
	しょうが																																			
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																							×											鶏肉	
	食塩																																			
	白こしょう																																			
	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 6月 2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	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
鮭の西京焼き	鮭の西京焼き	△	△	△						△				×		△		×	△		△	△					△						大豆, さけ, △卵, △小麦, △乳, △ごま, △いか, △さば, △豚肉, △鶏肉, △りんご	
肉じゃが	豚肉																					×											豚肉	
	じゃがいも																																	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	(冷凍)むきえだまめ													×																			大豆	
	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	
	清酒 上撰																																	
	なたね油																																	
こまつなのみそ汁	キャベツ																																	
	たまねぎ																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	こまつな																																	
	にんじん																																	
	干しいたけ																																	
	乾燥わかめ					△	△																										△えび, △かに	
	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 6月 3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	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			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳			
チキンナゲット	チキンナゲット	×	×	×										×									×									卵, 小麦, 乳, 大豆, 鶏肉			
いか焼きそば	焼きそばめん (ハード)		×											×																		小麦, 大豆			
	豚肉																															豚肉			
	あかい	△	△	△	△					△	△			△		×																いか, △卵, △小麦, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △大豆, △さけ, △さば			
	こまつな																																		
	ブラックマッペもやし																																		
	にんじん																																		
	キャベツ																																		
	たまねぎ																																		
	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																																		
	清酒 上撰																																		
	なたね油																																		
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
	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 4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					
もち玄米ごはん	もち玄米																																				
もち玄米ご飯(炊き込み)	もち玄米																																				
牛乳	牛乳(学校給食)			×																															乳		
きのこ	コストロガノフ																																				
	豚肉																					×													豚肉		
	たまねぎ																																				
	にんじん																																				
	じゃがいも																																				
	エリンギ																																				
	ぶなしめじ																																				
	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		
	カットホールトマト																																			△もも	
	デミグラスソース			×										×									×	×											×	小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, ワイン	
	ウスターソース																																				
	赤ワイン																																			×	ぶどう, エルダーベリー
	生クリーム			×																																乳	
	なたね油																																				
	無発酵バター 有塩バター			×																																乳	
煮たまご	鶏卵水煮缶詰	×																																		卵	
	上白糖																																				
	こいくちしょうゆ		×											×																						小麦, 大豆	
アスパラ	アスパラダ																																				
	キャベツ																																				
	きゅうり																																				
	アスパラガス																																				
	にんじん																																				
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																				
	上白糖																																				
	食塩																																				
	穀物酢																																				
	レモン果汁100																																			×	レモン
	オリーブ油																																			×	オリーブ
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																						小麦, 大豆	

×：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)

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
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																														
	穀物酢																														
	上白糖																														
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																	小麦,大豆
	ごま油									×																					ごま
tonton汁	豚肉																					×									豚肉
	冷凍とうふ													×																	大豆
	油揚げ								△					×														△			大豆,△ごま,△山芋
	すいとん(地粉)		×																												小麦
	こんにゃく																														
	だいこん																														
	じゃがいも																														
	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																														
	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
	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 8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	
信田煮	肉詰めいなり		×										×									×	×									小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉	
	三温糖																																
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆	
	本みりん																																
キャベツのごまあえ	キャベツ																																
	こまつな																																
	きゅうり																																
	にんじん																																
	ごま (すり・白)									×																						ごま	
	こいくちしょうゆ (1L)		×											×																		小麦, 大豆	
	上白糖																																
豚汁	豚肉																					×										豚肉	
	清酒 上撰																																
	冷凍とうふ												×																				大豆
	こんにやく																																
	じゃがいも																																
	にんじん																																
	だいこん																																
	ごぼう																																
	たまねぎ																																
	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	
	なたね油																																
味付け小魚	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 6月 9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		
かみかみ	かみかみかき揚げ	△	×	△	△					△	△			×	×			△	△	△	△	△								小麦, 大豆, いか, △卵, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △さけ, △さば, △牛肉, △豚肉, △鶏肉		
香味づけ	なたね油																															
	キャベツ																															
	ブラックマツペもやし																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	さざみたくあん		×							×				×																	小麦, ごま, 大豆	
	ごま (いり・白)									×																					ごま	
	食塩																															
	上白糖																															
きつね	うどん汁																															
	若どりもも 皮なし																						×								鶏肉	
	若どりむね 皮なし																						×								鶏肉	
	油揚げ							△					×														△				大豆, △ごま, △山芋	
	たまねぎ																															
	だいこん																															
	根深ねぎ																															
	えのきたけ																															
	干しいたけ																															
	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 6月10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			
丸パン横切り	丸パン横切り		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆			
コーヒー牛乳	丸パン横切り																																乳		
チーズハンバーグ	とろけるチーズのハンバーグ	×	×	×		△	△							×								×	×									卵, 小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △えび, △かに			
かんてんサラダ	たまねぎ																																		
	海藻サラダ麺																						×										ゼラチン		
	海苔ミックス																																		
	ブラックマツペもやし																																		
	きゅうり																																		
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																		
	上白糖																																		
	穀物酢																																		
	レモン果汁100																														×		レモン		
	なたね油																																		
	食塩																																		
野菜スープ	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		
	キャベツ																																		
	たまねぎ																																		
	じゃがいも																																		
	ズッキーニ																																		
	にんじん																																		
	食塩																																		
	白こしょう																																		
	野菜ブイヨン																																		
	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17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			
食パン2枚切り	食パン		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳			
野菜	コロッケ													×																	小麦, 大豆			
	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			
ごぼう	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																																	
チキントマトスープ	若どりもも 皮なし																															鶏肉		
	若どりむね 皮なし																															鶏肉		
	ひよこまめ ゆで																																	
	ズッキーニ																																	
	たまねぎ																																	
	キャベツ																																	
	にんじん																																	
	エリンギ																																	
	セロリ																																	
	パセリ生																																	
	マカロニ・シェル		×																														小麦	
	カットホールトマト																									△							△もも	
	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																																	
	おろしにんにく																																	
	おろししょうが																																	
	なたね油																																	
いちごジャム15・20	いちごジャム																																×	いちご

×：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 6月19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	
二色そば	鶏ひき肉																						×									鶏肉	
	乾燥大豆ミンチ												×																			大豆	
	おろししょうが																																
	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																																
	炒り卵	×											×																			卵, 大豆	
小松菜	ごま酢あえ																																
	こまつな																																
	きゅうり																																
	ブラックマッペもやし																																
	にんじん																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×										×																			小麦, 大豆	
	穀物酢																																
	上白糖																																
	ごま (すり・白)										×																					ごま	
	ごま油									×																						ごま	
すまし汁	冷凍とうふ												×																			大豆	
	乾燥わかめ					△	△																									△えび, △かに	
	蒸しかまぼこ					△	△																						×			スクワラ、イソリ、グチ、魚エキス、貝カルシウム、△えび, △かに	
	だいこん																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	えのきたけ																																
	根深ねぎ																																
	干しいたけ																																
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆	
	清酒 上撰																																
	本みりん																																
	食塩																																
	かつお節																												×			かつお	

×：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)

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
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
干草あえ	こまつな																															
	ブラックマツペもやし																															
	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																															
みそすいとん	豚肉																					×										豚肉
	すいとん (地粉)		×																													小麦
	にんじん																															
	だいこん																															
	たまねぎ																															
	ごぼう																															
	根深ねぎ																															
	干ししいたけ																															
	淡色辛みそ														×																	大豆
	赤色辛みそ														×																	大豆
	清酒 上撰																															
	さば節																															さば
	なたね油																															
のりふりかけ	ふりかけ のり						△	△																						×		かつお節、貝カルシウム, △えび, △かに, △さけ

×：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23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	
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳
なす入りみそだれ焼肉	豚肉																					×										豚肉
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	なす																															
	(冷凍) むきえだまめ												×																			大豆
	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
	ごま (すり・白)									×																						ごま
	なたね油																															
水ぎょうざスープ	スープ用水餃子	△	×	△		△	△			×			×									×	×									小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △かに
	にんじん																															
	キャベツ																															
	ブラックマッペもやし																															
	えのきたけ																															
	チンゲンサイ																															
	根深ねぎ																															
	なると						△	△																						×		すけそうだら, いとより, △えび, △かに
	中華スープの素									×			×										×	×					×			ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																								×							鶏肉
	鶏豚湯		×										×												×	×						小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	食塩																															
	白こしょう																															
	ごま油									×																						ごま
	片栗粉																															
ナタデココフルーツあえ	もも缶詰 果肉 黄肉種																								×							もも
	パイナップル缶詰																													×		パイナップル
	ナタデココ																							×						×		オレンジ, ナタデココ, タンザン, ライム, レモン

×：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 6月24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			
小こめ	つこぼん																																		
	こめつこぼん		×	×										×																			小麦, 乳, 大豆		
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	
コーンサラダ	キャベツ																																		
	だいこん																																		
	きゅうり																																		
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																		
	上白糖																																		
	食塩																																		
	穀物酢																																		
	なたね油																																		
スパゲッティナポリタン	マカロニ・スパゲッティ			×																														小麦	
	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	
	たまねぎ																																		
	にんじん																																		
	ピーマン																																		
	ズッキーニ																																		
	エリンギ																																		
	カットホールトマト																									△								△もも	
	トマトケチャップ																																		
	トマトピューレー																																		
	ウスターソース																																		
	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25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
あじの磯辺フライ	あじの磯辺フライ	△	×	△		△	△			△	△			×		△		△	△											×		小麦, 大豆, あじ, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば
	なたね油																															
野菜炒め	豚肉																					×										豚肉
	キャベツ																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	チンゲンサイ																															
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																						×									鶏肉
	食塩																															
	白こしょう																															
	こいくちしょうゆ		×												×																	小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	なたね油																															
高野豆腐のみそ汁	凍り豆腐 (細切り)													×																		大豆
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	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 6月26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	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	
バター	チキンカレー																																		
	若どりもも 皮なし																																		鶏肉
	若どりむね 皮なし																																		鶏肉
	じゃがいも																																		
	たまねぎ																																		
	にんじん																																		
	エリンギ																																		
	おろしにんにく																																		
	おろししょうが																																		
	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	
	カットホールトマト																									△								△もも	
	トマトケチャップ																																		
	無発酵バター 有塩バター			×																															乳
	白こしょう																																		
	普通牛乳			×																															乳
	生クリーム			×																															乳
	清酒 上撰																																		
グリーン	サラダ																																		
	キャベツ																																		
	だいこん																																		
	きゅうり																																		
	(冷凍) むきえだまめ													×																					大豆
	上白糖																																		
	食塩																																		
	白こしょう																																		
	穀物酢																																		
	なたね油																																		
豆乳	プリン																																		
	豆乳プリン														×																				大豆, 貝カルシウム

×：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		
ラーメン	中華めん ゆで		×																												小麦		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳		
きなこ	揚げパン																																
	コッペパン(冷凍)	△	×	×					△					△																		小麦, 乳, △卵, △くるみ, △大豆, △牛肉, △豚肉, △りんご	
	なたね油																																
	きな粉 全粒大豆										△	△		×																		大豆, △ごま, △アーモンド	
	上白糖																																
	食塩																																
わかめ	サラダ																																
	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																																
	乾燥わかめ							△	△																								△えび, △かに
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																			小麦, 大豆
	穀物酢																																
	ごま油									×																							ごま
塩	ラーメンスープ																																
	豚肉																																豚肉
	キャベツ																																
	たまねぎ																																
	チンゲンサイ																																
	にんじん																																
	根深ねぎ																																
	なると							△	△																								すけそうだら, いとより, △えび, △かに
	鶏がらだし(顆粒・無塩)																																鶏肉
	鶏豚湯		×											×																			小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉
	ラーメンスープ(塩)		×								×			×																			小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, ほたてエキス, 煮干しエキス
	食塩																																
	白こしょう																																
	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 6月30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
さばのカレー焼き	さばのカレー焼き		×							△				×		△		△	×													小麦, 大豆, さば, △ごま, △いか, △さけ
上州きんぴら	ごぼう																															
	にんじん																															
	こんにゃく (つきこん)									△				△																		△ごま, △大豆
	さつま揚げ					△	△																						×			すけとうだら, いとより, えそ, △えび, △かに
	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																															
じゃがいものみそ汁	冷凍とうふ													×																		大豆
	乾燥わかめ					△	△																									△えび, △かに
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	キャベツ																															
	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