

アレルギー詳細献立表 (小学校)

令和 8年 7月 3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				
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	
夏野菜	ビーンズハヤシ																																			
	豚肉																						×												豚肉	
	大豆水煮缶詰													×																					大豆	
	(冷凍)むきえだまめ												×																						大豆	
	じゃがいも																																			
	たまねぎ																																			
	にんじん																																			
	エリンギ																																			
	ズッキーニ																																			
	カットホールトマト																										△								△もも	
	みじん切りにんにく																																			
	おろしにんにく																																			
	おろししょうが																																			
	トマトハヤシ(ハウス)		×	×										×									×	×											小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉	
	ハヤシルウ(SB)		×	×										×									×	×				×	×						小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご, バナナ	
	デミグラスソース		×											×									×	×											×	
	ウスターソース																																			
	赤ワイン																																			×
	なたね油																																			
コーンサラダ	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																																			
	上白糖																																			
	食塩																																			
	穀物酢																																			
	なたね油																																			
チーズオムレツ	チーズオムレツ	×	△	×		△	△			△				×							△	△	△	×				△							卵, 乳, 大豆, 鶏肉, △小麦, △えび, △かに, △ごま, △さば, △牛肉, △豚肉, △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 (小学校)

令和 8年 7月 6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
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	
星型コロッケ	星型コロッケ	△	×	△																		×	×								小麦, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳	
枝豆	なたね油																															
枝豆	ときゅうりのあさづけ(冷凍)むきえだまめ													×																	大豆	
枝豆	キャベツ																															
枝豆	きゅうり																															
枝豆	にんじん																															
枝豆	食塩																															
枝豆	穀物酢																															
枝豆	上白糖																															
枝豆	ごま(いり・白)									×																					ごま	
七タすまし汁	かまぼこ類		△											△																×	たら, △小麦, △大豆, △豚肉	
七タすまし汁	冷凍とうふ													×																	大豆	
七タすまし汁	若どりむね 皮なし																													×	鶏肉	
七タすまし汁	にんじん																															
七タすまし汁	だいこん																															
七タすまし汁	たまねぎ																															
七タすまし汁	えのきたけ																															
七タすまし汁	根深ねぎ																															
七タすまし汁	焼きふ星型		×																													小麦
七タすまし汁	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
七タすまし汁	清酒 上撰																															
七タすまし汁	本みりん																															
七タすまし汁	食塩																															
七タすまし汁	さば節																														×	さば
七タゼリー	七タゼリー																														×	いちじく果汁, フドウ果汁, みかん果汁

×：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 (小学校)

令和 8年 7月 7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		
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																																
	薄力粉 1等		×																													小麦	
	あおのり						△	△																								△えび, △かに	
こまつなのごまあえ	こまつな																																
	ブラックマッペもやし																																
	にんじん																																
	きゅうり																																
	ごま (すり・白)									×																						ごま	
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆	
	上白糖																																
豚肉となすのうどん汁	なす																																
	豚肉																					×										豚肉	
	えのきたけ																																
	油揚げ							△					×															△				大豆, △ごま, △山芋	
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	だいこん																																
	根深ねぎ																																
	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																																
	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 (小学校)

令和 8年 7月 8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		
ごはん	白飯																																
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳	
ガパオ	ライスの具																																
	豚ひき肉																					×										豚肉	
	鶏ひき肉																						×									鶏肉	
	乾燥大豆ミンチ												×																			大豆	
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	ピーマン																																
	赤ピーマン																																
	みじん切りにんにく																																
	食塩																																
	白こしょう																																
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆	
	本みりん																																
	オイスターソース			×			△						×																×			小麦, 大豆, かき, △かに	
	トウバンジャン												×																			大豆	
	なたね油																																
わかめ	スープ																																
	乾燥わかめ					△	△																									△えび, △かに	
	冷凍とうふ												×																			大豆	
	なると					△	△																						×			ｽﾌﾞｼﾞﾗ, ｲﾄｺ, △えび, △かに	
	にんじん																																
	ブラックマッペもやし																																
	キャベツ																																
	チンゲンサイ																																
	根深ねぎ																																
	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	
	がらスープチキン(液体)																															鶏肉	
	清酒 上撰																																
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆	
	食塩																																
	ごま油									×																							ごま
杏仁	フルーツあえ																																
	パインアップル缶詰																														×	パインアップル	
	もも缶詰 果肉 黄肉種																										×					もも	
	杏仁豆腐			×																											×	乳, 杏仁パウダー	

×：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 (小学校)

令和 8年 7月 9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	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					
小ゆめ	ロール																																				
	ゆめロール		×	×											×																			小麦, 乳, 大豆			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																														乳			
たこナゲット	たこナゲット	△	×	△	△	△				△				×	×		△	△			×	△	△			△				×			小麦, 大豆, いか, 豚肉, たこ, たちうお, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △さけ, △さば, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご				
カラフルサラダ	きゅうり																																				
	キャベツ																																				
	赤ピーマン																																				
	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																																				
なすの	ミートソースペンネ		×																																		
	マカロニ・ペンネ		×																																		
	豚ひき肉																																			小麦	
	凍り豆腐 (細切り)												×																							豚肉	
	たまねぎ																																			大豆	
	にんじん																																				
	なす																																				
	エリンギ																																				
	トマトケチャップ																																				
	カットホールトマト																										△								△もも		
	トマトハヤシ (ハウス)	×	×												×																				小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉		
	トマトピューレー																																				
	ウスターソース																																				
	おろしにんにく																																				
	おろししょうが																																				
	野菜ブイヨン																																				
	食塩																																				
	白こしょう																																				
	赤ワイン																																				×
	なたね油																																			ぶどう, エルダーベリー	

×：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 (小学校)

令和 8年 7月10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
あじの	ピリ辛ソースかけ																															
	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																															
	トウバンジャン													×																		大豆
	こいくちしょうゆ			×										×																		小麦, 大豆
	穀物酢																															
	上白糖																															
	ごま油										×																					ごま
	片栗粉																															
切り干し	し大根の含め煮																															
	切干しだいこん																															
	にんじん																															
	しらたき									△				△																		△ごま, △大豆
	さつま揚げ					△	△																							×		ｽﾌﾞｸﾞﾗ, ｲﾄﾘ, ｺ, △えび, △かに
	こまつな																															
	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																															
かぼち	ゃのみそ汁																															
	豚肉																						×									豚肉
	カットかぼちゃ																															
	じゃがいももち (かぼちゃ)																															
	えのきたけ																															
	たまねぎ																															
	キャベツ																															
	にんじん																															
	淡色辛みそ														×																	大豆
	赤色辛みそ														×																	大豆
	清酒 上撰																															
	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
シーク	ワサーゼリー																															
	シークワサーゼリー																													×		シークワサー果汁

×：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 (小学校)

令和 8年 7月13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
さばの	甘酢あんかけ																														
	さばでん粉つき		△						△				△		△		△	×													さば, △小麦, △ごま, △大豆, △いか, △さけ
	なたね油																														
	たまねぎ																														
	にんじん																														
	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
海藻サ	ラタ																														
	きゅうり																														
	キャベツ																														
	赤ピーマン																														
	スイートコーン 冷凍 カーネル																														
	海藻ミックス																														
	上白糖																														
	こいくちしょうゆ (1L)		×											×																	小麦, 大豆
	穀物酢																														
	ごま油									×																					ごま
とうが	んのみそ汁																														
	とうがん																														
	若どりもも 皮なし																						×								鶏肉
	冷凍とうふ														×																大豆
	油揚げ								△						×													△			大豆, △ごま, △山芋
	にんじん																														
	たまねぎ																														
	こまつな																														
	えのきたけ																														
	赤色辛みそ														×																大豆
	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
おかか	ふりかけ																														
	ふりかけ おかか					△	△												△										×		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 (小学校)

令和 8年 7月14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					
背割り	コッペパン																																			
	コッペパン 背割り		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆				
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳				
ウインナー	ウインナー (鉄分酵母) 20g		△											△																		豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉				
	たまねぎ																																			
	デミグラスソース		×										×																			×	小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 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																																			
三色サラダ	ブラックマツペもやし																																			
	だいこん																																			
	きゅうり																																			
	にんじん																																			
	上白糖																																			
	穀物酢																																			
	食塩																																			
	なたね油																																			
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																																			
	キャベツ																																			
	じゃがいも																																			
	ズッキーニ																																			
	マカロニ・星			×																															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 (小学校)

令和 8年 7月15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		
ごはん	白飯																																	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																														乳
肉だんご	たれつき肉だんご		×							×				×							×	×						×					小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご	
えだまめ	えだまめ													×																				大豆
	食塩																																	
夏のスタミナ豚汁	豚肉																						×										豚肉	
	冷凍とうふ												×																					大豆
	にんじん																																	
	じゃがいも																																	
	にら																																	
	キャベツ																																	
	たまねぎ																																	
	ごぼう																																	
	こんにやく																																	
	根深ねぎ																																	
	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	
	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 (小学校)

令和 8年 7月16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	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	
野菜のナムル	きゅうり																															
	キャベツ																															
	にんじん																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	ごま (いり・白)									×																					ごま	
	穀物酢																															
	上白糖																															
	食塩																															
	ごま油									×																						ごま
ジャー	豚肉																					×									豚肉	
	根深ねぎ																															
	ブラックマツペもやし																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	えのきたけ																															
	おろしにんにく																															
	おろししょうが																															
	トウバンジャン													×																		大豆
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	上白糖																															
	赤色辛みそ													×																		大豆
	八丁みそ													×																		大豆
	テンメンジャン		×											×																		小麦, 大豆
	鶏がらだし(顆粒・無塩)																															鶏肉
	がらスープチキン(液体)																															鶏肉
	鶏豚湯		×											×																		小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉
	清酒 上撰																															
	なたね油																															
	片栗粉																															
	ごま油									×																						ごま
	水																															

×：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 (小学校)

令和 8年 7月17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		
まえばし	小麦豚夏野菜カレー																																	
	豚肉																															豚肉		
	なす																																	
	ピーマン																																	
	ズッキーニ																																	
	カットかぼちゃ																																	
	たまねぎ																																	
	にんじん																																	
	じゃがいも																																	
	カットホールトマト																									△						△もも		
	おろししょうが																																	
	みじん切りにんにく																																	
	カレールウ(TO)		×									△																				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甘口)		×	×								×																				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																																	
	なたね油																																	
冷凍みかん	冷凍みかん																																×	温州みかん
コールスローサラダ	キャベツ																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	きゅうり																																	
	(冷凍) むきえだまめ													×																			大豆	
	ノンエッグマヨネーズ													×																			大豆	
	上白糖																																	
	食塩																																	
	レモン果汁100																																×	レモン
	なたね油																																	

×：原材料として使用 △：コンタミネーション