献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月 9日（木曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
四湖豆腐(豚上肉豆腐増)																																			
＊サラダ油	0	0	0	0	0																			●											
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																														
ガーリック	0	0	0	0	0																														
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																						●								
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0	0	0	0	0																														
もうそう竹（千切）外国	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																				●										
料理酒	0	0	0	0	0																														
三温糖	0	0	0	0	0																														
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
唐がらし	0	0	0	0	0																														
塩	0	0	0	0	0																														
でん粉	0	0	0	0	0																														
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																														
グリンピース　冷凍	0	0	0	0	0																														
＊マーボー豆腐	0	0	0	0	0																			●											
三色あえ																																			
もやし　緑豆	0	0	0	0	0																														
ほうれん草	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月10日（金曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
米粉丸コッペ切込みパン																																			
＊米粉丸ｺｯﾍﾟ切込みﾊﾟﾝ	0	0	0	0	0		コン	●	●															●			●								
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
マカロニクリーム煮（米粉）																																			
＊サラダ油	0	0	0	0	0																			●											
＊若鶏肉　胸皮付き	0	0	0	0	0																				●										
玉ねぎ	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
マッシュルーム水煮　スライス缶	0	0	0	0	0																														
＊スープストック	0	0	0	0	0																			●			●				●				
＊えび　冷凍(L)	0	0	0	0	0							●																							
＊マカロニ　シェル	0	0	0	0	0				●																										
＊スキムミルク	0	0	0	0	0			●																											
＊バター	0	0	0	0	0			●																											
米粉	0	0	0	0	0																														
＊調理用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
塩	0	0	0	0	0																														
こしょう	0	0	0	0	0																														
パセリ	0	0	0	0	0																														
ハンバーグ60g（ボイル）																																			
＊国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	0	0	0	0	0																コン			●	●		●			コン	コン	コン			
＊国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	0	0	0	0	0																コン			●	●		●			コン	コン	コン			
ミニトマト(2ケ)																																			
ミニトマト	0	0	0	0	0																														
ﾊﾟｯｸﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ5g																																			
パックトマトケチャップ	0	0	0	0	0																														

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月13日（月曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
カレー																																			
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																														
ガーリック	0	0	0	0	0																														
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																						●								
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
玉ねぎ	0	0	0	0	0																														
月桂樹の葉	0	0	0	0	0																														
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																				●										
じゃがいも　生	0	0	0	0	0																														
＊ｶﾚｰﾌﾚｰｸﾊﾞｰﾓﾝﾄﾞ（甘口）	0	0	0	0	0			●	●															●	●	●	●			●					
＊カレールー辛口　フレーク	0	0	0	0	0				●															●											
ケチャップ	0	0	0	0	0																														
＊中濃ソース	0	0	0	0	0																									●					
＊サラダ油	0	0	0	0	0																			●											
＊小麦粉	0	0	0	0	0				●																										
＊調理用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
カレー粉	0	0	0	0	0																														
福神漬																																			
＊福神漬（国内）	0	0	0	0	0				●															●											
二色フルーツ																																			
パイン缶　チビット	0	0	0	0	0																														
みかん缶	0	0	0	0	0																														

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月14日（火曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
豆腐とﾍﾞｰｺﾝの中華煮																																			
＊サラダ油	0	0	0	0	0																			●											
冷凍おろししょうが　国産	0	0	0	0	0																														
おろしにんにく冷凍　国産	0	0	0	0	0																														
＊無添加ﾊﾞﾗﾍﾞｰｺﾝ短冊冷凍	0	0	0	0	0		コン	コン	コン												コン			●	コン		●			コン	コン	コン			
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊スープストック　中華味	0	0	0	0	0		コン		●															●	●		●				●	●			
三温糖	0	0	0	0	0																														
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
こしょう	0	0	0	0	0																														
米粉	0	0	0	0	0																														
＊マーボー豆腐	0	0	0	0	0																			●											
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																														
＊むき枝豆　冷凍	0	0	0	0	0																			●											
＊ごま油	0	0	0	0	0																											●			
ブロッコリーのごまあえ																																			
冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ　Sｻｲｽﾞ	0	0	0	0	0																														
もやし　緑豆	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊ごま　白すり	0	0	0	0	0																											●			
三温糖	0	0	0	0	0																														
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月15日（水曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
ソフトフランスパン																																			
＊ソフトフランスパン	0	0	0	0	0		コン	コン	●															コン			コン								
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
ﾎﾟﾃﾄと鶏肉のｽｰﾌﾟ																																			
＊若鶏肉　胸皮付き	0	0	0	0	0																				●										
玉ねぎ	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																														
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																														
ホールコーン　冷凍　国内	0	0	0	0	0																														
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																				●										
＊コンソメ　粉末有塩	0	0	0	0	0																●			●											
塩	0	0	0	0	0																														
こしょう	0	0	0	0	0																														
＊バター	0	0	0	0	0			●																											
パセリ	0	0	0	0	0																														
イカリングフライ2個																																			
＊いかリングフライ(Fe･Zn)	0	0	0	0	0		●	コン	●			コン	コン				●							●							●				
＊いかリングフライ(Fe･Zn)	0	0	0	0	0		●	コン	●			コン	コン				●							●							●				
＊白絞油(センター)	0	0	0	0	0																			●											
枝豆(冷)																																			
＊塩枝豆　冷凍(外国)	0	0	0	0	0																			●											
塩	0	0	0	0	0																														
マーシャルビーンズ																																			
＊マーシャルビーンズ	0	0	0	0	0			●	コン		コン													●						コン		コン	コン		

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月16日（木曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
赤飯（小豆）全学年																																			
もち米　1等米	0	0	0	0	0																														
赤飯用小豆	0	0	0	0	0																														
＊赤飯（小豆）	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
呉汁Fe																																			
＊煮干（だし用）	0	0	0	0	0							コン	コン																						
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																						●								
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
玉ねぎ	0	0	0	0	0																														
＊油揚げ（カット）	0	0	0	0	0																			●											
＊ゆで大豆	0	0	0	0	0		コン		コン				コン											●	コン							コン			
＊豆腐	0	0	0	0	0																			●											
＊強化みそ	0	0	0	0	0																			●											
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																														
煮合わせ（小皿）																																			
昆布エキス	0	0	0	0	0																														
＊和風だしの素　粉末	0	0	0	0	0			●																											
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
三温糖	0	0	0	0	0																														
黒砂糖（粉糖）	0	0	0	0	0																														
みりん	0	0	0	0	0																														
塩	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
大根　生	0	0	0	0	0																														
＊焼きちくわ(給食用）冷凍	0	0	0	0	0		コン		コン			コン	コン																						
こんにゃく	0	0	0	0	0																														
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																														
＊一口がんも	0	0	0	0	0																			●								コン			
いんげん（カット）冷凍　外国	0	0	0	0	0																														
ｸﾞﾚｰﾌﾟゼリー鉄入り30g																																			
＊ｸﾞﾚｰﾌﾟゼリー鉄入り30g	0	0	0	0	0		コン	コン	コン																										
パックごま塩																																			
＊パック ごま塩	0	0	0	0	0																											●			

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月17日（金曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
小白飯（全学年）																																			
＊小白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
うどん(小松菜)																																			
＊煮干(だし用)	0	0	0	0	0							コン	コン																						
昆布エキス	0	0	0	0	0																														
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																						●								
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊油揚げ(カット)	0	0	0	0	0																			●											
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
塩	0	0	0	0	0																														
＊うどん	0	0	0	0	0		コン		●	コン																									
こまつな、葉	0	0	0	0	0																														
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																														
えびかつ40g																																			
＊えびカツレツ(FeCa)	0	0	0	0	0		コン	コン	●			●	コン											●											
＊白絞油(センター)	0	0	0	0	0																			●											
バナナ(1/2本)																																			
＊バナナ	0	0	0	0	0																					●									

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月20日（月曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
肉じゃが（みそ味）調味減																																			
＊サラダ油	0	0	0	0	0																			●											
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																						●								
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																														
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																														
玉ねぎ	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
黒こんにゃく	0	0	0	0	0																														
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																														
三温糖	0	0	0	0	0																														
＊強化みそ	0	0	0	0	0																			●											
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
みりん	0	0	0	0	0																														
グリンピース　冷凍	0	0	0	0	0																														
厚焼き卵Fe50g																																			
＊厚焼卵　500g　1/10ｶｯﾄ	0	0	0	0	0		●	●	●															●											
＊厚焼卵　50g　1/10ｶｯﾄ	0	0	0	0	0		●	●	●															●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月21日（火曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
すまし汁(豆腐ボール)																																			
＊白身魚の豆腐ボール	0	0	0	0	0																			●											
＊わかめ、カットわかめ(外国)	0	0	0	0	0							コン	コン																						
みつば	0	0	0	0	0																														
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
塩	0	0	0	0	0																														
＊かつおぶしエキス	0	0	0	0	0																		●												
昆布エキス	0	0	0	0	0																														
豚丼(手作り)																																			
＊サラダ油	0	0	0	0	0																			●											
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																														
＊豚上肉　もも	0	0	0	0	0																						●								
玉ねぎ	0	0	0	0	0																														
ごぼう　しぶとり	0	0	0	0	0																														
しらたき	0	0	0	0	0																														
三温糖	0	0	0	0	0																														
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
みりん	0	0	0	0	0																														
＊十勝豚丼のタレ	0	0	0	0	0				●			コン	コン										●	●											
洋梨シャーベット																																			
＊洋梨シャーベット	0	0	0	0	0														コン	コン				コン		コン		コン		コン	コン				

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月22日（水曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
米粉コッペパン																																			
＊米粉コッペパン	0	0	0	0	0		コン	●	●															●			●								
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
エビスープ																																			
＊無添加ﾎﾟｰｸﾊﾑ　冷凍(短冊)	0	0	0	0	0		コン	コン	コン												コン			コン	コン		●			コン	コン	コン			
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊えび　冷凍(L)	0	0	0	0	0							●																							
＊豆腐	0	0	0	0	0																			●											
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0	0	0	0	0																														
でん粉	0	0	0	0	0																														
＊冷凍　液卵	0	0	0	0	0		●																												
＊コンソメ　粉末有塩	0	0	0	0	0																●			●											
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
料理酒	0	0	0	0	0																														
塩	0	0	0	0	0																														
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																														
芋と豚肉のｱﾜｾ(ﾊﾟｲﾝﾇｷ)																																			
＊バター	0	0	0	0	0			●																											
ホールコーン　冷凍　国内	0	0	0	0	0																														
塩	0	0	0	0	0																														
こしょう	0	0	0	0	0																														
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																														
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																														
＊豚竜田揚げ(酢豚用)	0	0	0	0	0				●																		●								
＊白絞油(センター)	0	0	0	0	0																			●											
アーモンド10g																																			
＊アーモンド　小袋	0	0	0	0	0		コン	コン	コン		コン	コン		コン																			●	コン	

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月23日（木曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
キャベツたっぷり豚汁																																			
＊煮干(だし用)	0	0	0	0	0							コン	コン																						
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																						●								
キャベツ　生	0	0	0	0	0																														
＊強化みそ	0	0	0	0	0																			●											
＊みそ(白)	0	0	0	0	0																			●											
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																														
＊ごま油	0	0	0	0	0																											●			
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																														
さばみぞれ煮50g																																			
＊さばのみぞれ煮	0	0	0	0	0			コン	●														●	●											
＊さばのみぞれ煮	0	0	0	0	0			コン	●														●	●											
オレンジ（1/4カット）																																			
＊オレンジ	0	0	0	0	0														●																

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月24日（金曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
小白飯（全学年）																																			
＊小白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
正油野菜ラーメン																																			
玉ねぎ（スープ用）	0	0	0	0	0																														
＊冷凍ｶﾞﾗ十五分湯ﾎﾟｰｸ	0	0	0	0	0																						●								
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																						●								
細切りめんま（極細）	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
白菜	0	0	0	0	0																														
もやし　緑豆	0	0	0	0	0																														
＊ラーメンベースしょうゆ	0	0	0	0	0				●															●	●		●								
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
塩	0	0	0	0	0																														
こしょう	0	0	0	0	0																														
＊ごま　白いり	0	0	0	0	0																											●			
＊わかめ、カットわかめ（外国）	0	0	0	0	0							コン	コン																						
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																														
ﾐﾈﾗﾙｳｫｰﾀ	0	0	0	0	0																														
＊冷凍ラーメン	0	0	0	0	0		コン		●	コン																									
小篭包（1個）																																			
＊小篭包（Fe、F強化）（ボイル）	0	0	0	0	0				●															●	●		●					●			
＊小篭包（Fe、F強化）（ボイル）	0	0	0	0	0				●															●	●		●					●			
バナナ（1/2本）																																			
＊バナナ	0	0	0	0	0																					●									

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月27日（月曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
親子煮																																			
＊和風だしの素　粉末	0	0	0	0	0			●																											
三温糖	0	0	0	0	0																														
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
塩	0	0	0	0	0																														
玉ねぎ	0	0	0	0	0																														
もうそう竹（千切）外国	0	0	0	0	0																														
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0	0	0	0	0																														
＊若鶏肉　胸皮付き	0	0	0	0	0																				●										
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
グリンピース　冷凍	0	0	0	0	0																														
＊冷凍　液卵	0	0	0	0	0		●																												
アーモンドあえ																																			
ほうれん草	0	0	0	0	0																														
もやし　緑豆	0	0	0	0	0																														
＊あら切りｱｰﾓﾝﾄﾞ1/16ｶｯﾄ	0	0	0	0	0		コン	コン	コン		コン	コン	コン	コン	コン		コン					コン		コン	コン							コン	●	コン	
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
三温糖	0	0	0	0	0																														
ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(ﾙﾋﾞｰ)1/8ｶｯﾄ																																			
グレープフルーツルビー	0	0	0	0	0																														

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月28日(火曜日)

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
シーフードカレー(ﾄﾏﾄ)																																			
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																														
ガーリック	0	0	0	0	0																														
玉ねぎ	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																				●										
月桂樹の葉	0	0	0	0	0																														
じゃがいも　生	0	0	0	0	0																														
＊かのこいか冷凍1cm巾(外国)	0	0	0	0	0												●																		
＊えび　冷凍(L)	0	0	0	0	0							●																							
＊あさり　冷凍	0	0	0	0	0							コン	コン																						
＊中濃ソース	0	0	0	0	0																									●					
ケチャップ	0	0	0	0	0																														
トマトダイスカット缶	0	0	0	0	0																														
＊小麦粉	0	0	0	0	0				●																										
＊サラダ油	0	0	0	0	0																			●											
＊調理用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
カレー粉	0	0	0	0	0																														
＊ｶﾚｰﾌﾚｰｸﾊﾟｰﾓﾝﾄﾞ(甘口)	0	0	0	0	0			●	●															●	●	●	●			●					
＊カレールー辛口　フレーク	0	0	0	0	0				●															●											
ﾌﾙｰﾂみつ豆(小皿ﾊﾞﾅﾅ抜)																																			
＊黄桃缶　ﾀﾞｲｽｶｯﾄ(外国)	0	0	0	0	0																							●							
パイン缶　チビット	0	0	0	0	0																														
みかん缶	0	0	0	0	0																														
赤えんどう缶	0	0	0	0	0																														
寒天缶	0	0	0	0	0																														
三温糖	0	0	0	0	0																														

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2026年 4月30日（木曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	全 コンタミ 確認	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	ピスタチオ
白飯（全学年）																																			
＊白飯	0	0	0	0	0																	コン													
牛乳																																			
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0			●																											
肉みそおでん																																			
＊若鶏肉ひき肉	0	0	0	0	0																				●										
昆布エキス	0	0	0	0	0																														
＊かつおぶしエキス	0	0	0	0	0																		●												
＊結び昆布　えながおにこんぶ	0	0	0	0	0							コン	コン																						
大根　生	0	0	0	0	0																														
こんにゃく	0	0	0	0	0																														
にんじん　生	0	0	0	0	0																														
＊焼きちくわ(給食用)冷凍	0	0	0	0	0		コン		コン			コン	コン																						
＊高野豆腐(サイコロ)	0	0	0	0	0																			●											
三温糖	0	0	0	0	0																														
黒砂糖（粉糖）	0	0	0	0	0																														
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0				●															●											
＊みそ（白）	0	0	0	0	0																			●											
みりん	0	0	0	0	0																														
＊ごま　白すり	0	0	0	0	0																											●			
真ホッケ和風フライ60g																																			
＊真ホッケ和風フライ	0	0	0	0	0				●															●											
＊白絞油（センター）	0	0	0	0	0																			●											