

令和8(2026)年 3月 予定献立

月							火							水							木							金							
2 日 牛乳 ごはん 85g 豚肉とじゃが芋の煮付け 絹あげ キャベツとたくあんの和え物							3 日 牛乳 ちらし寿司 ちくわ高野豆腐 米70 米粉の揚げたこ焼き2個(中のみ) かきたま汁 青ねぎ ひしもち							4 日 牛乳 食パン スラッピージョー じゃがいももちスープ スクエアチーズ(中のみ)							5 日 牛乳 ごはん 85g うま煮 じゃこと野菜のごま酢和え							6 日 牛乳 赤飯 米55もち米15 豚肉のしょうが炒め えのきのすまし汁 豆腐30 ガトーショコラ							
パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		
	●	●		●				●	●		●				●	●	●						●	●		●				●	●		●		
9 日 牛乳 麦ごはん 米80麦10(中110) カレーライス 鶏(米別) 大根とツナのソテー							10 日 牛乳 ごはん 85g マーボー豆腐 蒸しギョウザ(中のみ) チンゲンサイのスープ 10g							11 日 牛乳 キンパ風混ぜ寿司 米70 ビーフンスープ チキンナゲット(中のみ) ヨーグルト							12 日 牛乳 ごはん 85g 親子丼 米85(米別) 酢みそ和え ちくわ							13 日							
パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		
	●	●	●					●		●	●				●	●		●				●	●		●										
16 日 牛乳 ごはん 85g かつおの角煮 どさんこ汁 ミニゼリー(ぶどう)(中のみ)							17 日 牛乳 コッペパン ささみチーズ巻フライ ソイサラダ 減量 マヨ コンソメスープ 鶏肉・だし							18 日 牛乳 麦ごはん 米80麦10(中110) ハヤシライス(米別) ひじきと白菜のサラダ							19 日 牛乳 玄米ごはん 米65玄米20 肉団子の甘辛煮 玉葱・コーン みそ汁 豆腐ワカメ大根							20 日							
パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		
	●	●		●				●	●	●					●	●	●						●	●		●									
23 日 牛乳 ごはん 85g さばのあまだれかけ 豚汁 ごぼう大根							24 日							25 日							26 日							27 日							
パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		パ	大	小	深	椀	器具		
	●	●		●																															

令和8(2026)年 3月 給食予定献立表

日 (曜)	献立名	食 品 名			
		赤(体をつくる)	緑(体の調子をととのえる)	黄(エネルギーになる)	その他
2 (月)	牛乳 ごはん 豚肉とじゃが芋の煮付け キャベツとたくあんの和え物	牛乳 豚肉 絹揚げ	玉ねぎ 人参 キャベツ たくあん	米 じゃが芋 こんにやく 砂糖 ごま なたね油	濃口しょうゆ
3 (火)	牛乳 ちらし寿司 米粉の揚げたこ焼き かきたま汁 ひしもち	牛乳 ちくわ 高野豆腐 ちりめんじゃこ たまご かまぼこ だし昆布 削り節	人参 ごぼう 干しいたけ 玉ねぎ 青ねぎ	米 砂糖 ごま 米粉たこ焼き なたね油 かたくり粉 ひしもち	酢 塩 濃口しょうゆ 酒 淡口しょうゆ 塩
4 (水)	牛乳 食パン スラッピージョー じゃがいももちスープ スクエアチーズ	牛乳 牛肉 豚肉 削り節 だし昆布 チーズ	人参 玉ねぎ ビーマン 玉ねぎ 人参 パセリ	食パン 小麦粉 砂糖 芋もち	塩 こしょう トマトケチャップ からし粉 淡口しょうゆ 酒 塩 こしょう
5 (木)	牛乳 ごはん うま煮 じゃこと野菜のごま酢和え	牛乳 鶏肉 絹揚げ 平天 ちりめんじゃこ 削り節	玉ねぎ 人参 キャベツ 小松菜 人参	米 じゃが芋 砂糖 ごま 砂糖	濃口しょうゆ 塩 酢 淡口しょうゆ
6 (金)	牛乳 赤飯 豚肉のしょうが炒め えのきのすまし汁 ガトーショコラ	牛乳 小豆 豚肉 豆腐 削り節 だし昆布	しょうが 玉ねぎ 人参 えのきたけ 青ねぎ	米 もち米 なたね油 こんにやく 砂糖 ガトーショコラ	塩 酒 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩
9 (月)	牛乳 麦ごはん カレーライス 大根とツナのソテー	牛乳 鶏肉 まぐろオイル漬け	玉ねぎ 人参 大根 人参	米 押麦 なたね油 じゃが芋	こしょう 濃口しょうゆ カレールウ 淡口しょうゆ 塩
10 (火)	牛乳 ごはん マーボー豆腐 蒸しギョウザ チンゲンサイのスープ	牛乳 豚肉 豆腐 赤みそ ギョウザ 鶏肉 削り節	人参 玉ねぎ たけのこ 青ねぎ しょうが 干しいたけ にんにく チンゲンサイ 玉ねぎ 人参	米 なたね油 砂糖 かたくり粉 ごま油 春雨	酒 濃口しょうゆ オイスターソース トウバンジャン 淡口しょうゆ 塩 こしょう
11 (水)	牛乳 キンパ風混ぜ寿司 ビーフンスープ チキンナゲット ヨーグルト	牛乳 豚肉 鶏肉 削り節 チキンナゲット ヨーグルト	人参 小松菜 たくあん キャベツ 人参 青ねぎ	米 砂糖 ごま油 ビーフン	酢 塩 濃口しょうゆ 酒 淡口しょうゆ 塩
12 (木)	牛乳 ごはん 親子丼 酢みそ和え	牛乳 鶏肉 たまご 削り節 ちくわ 白みそ	玉ねぎ 人参 干しいたけ 青ねぎ キャベツ わけぎ	米 砂糖 かたくり粉 砂糖	濃口しょうゆ みりん 酢 塩
16 (月)	牛乳 ごはん かつおの角煮 どさんこ汁 ミニゼリー(ぶどう)	牛乳 かつお 豚肉 豆腐 赤みそ 白みそ 削り節	玉ねぎ しょうが 大根 人参 とうもろこし 青ねぎ	米 砂糖 じゃが芋 ミニゼリー(ぶどう)	濃口しょうゆ みりん 淡口しょうゆ
17 (火)	牛乳 コッペパン ささみチーズ巻フライ ソイサラダ コンソメスープ	牛乳 ささみチーズ巻きフライ 大豆 鶏肉 削り節	キャベツ 人参 玉ねぎ 人参 パセリ	コッペパン なたね油 なたね油 ノンエッグマヨネーズ	淡口しょうゆ 塩 こしょう
18 (水)	牛乳 麦ごはん ハヤシライス ひじきと白菜のサラダ	牛乳 豚肉 ひじき 粉かつお	玉ねぎ 人参 白菜 大根 人参	米 押麦 なたね油 じゃが芋 砂糖	こしょう ハヤシルウ トマトピューレ ウスターソース 濃口しょうゆ 酢
19 (木)	牛乳 ◎玄米ごはん 肉団子の甘辛煮 みそ汁	牛乳 ミートボール 豆腐 わかめ 赤みそ 白みそ 削り節	玉ねぎ 人参 とうもろこし 大根	米 もち玄米 砂糖 かたくり粉	濃口しょうゆ みりん
23 (月)	牛乳 ごはん さばのあまだれかけ 豚汁	牛乳 さば 豚肉 油揚げ 赤みそ 削り節	大根 人参 ごぼう 青ねぎ	米 なたね油 砂糖	濃口しょうゆ

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	%	%	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
当月平均	751	16.1	26.7	342	100	3.3	3.8	287	0.44	0.55	24	6.7	2.8
摂取基準	830	エネルギーの 13～20%	エネルギーの 20～30%	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5

令和8(2026)年 3月分 アレルギー対応のお知らせ

〇〇中学校

〇年 △組01番

氏名

卵、小麦、牛乳

※飲用牛乳は毎日提供しません

日 (曜)	献立名	除去食・代替食の対応	食品名 (対応する食品名の先頭に★をつけています)
2 (月)	ごはん 85g 豚肉とじゃが芋の煮付け 絹あげ キャベツとたくあん和え物		米 豚肉 冷)絹揚げ じゃが芋 玉ねぎ 人参 つきこんにやく 砂糖 濃口しょうゆ 水 キャベツ 刻みたくあん ごま(いり) サラダ油
3 (火)	ちらし寿司 ちくわ高野豆腐 米70 (新)米粉の揚げたこ焼き2個(中のみ) かきたま汁 青ねぎ ひしもち	対応食	米 酢 砂糖 塩 人参 ごぼう 焼きちくわ 高野豆腐(刻み) 干しいたけ ちりめんじゃこ ごま(いり) 濃口しょうゆ 酒 出汁 米粉たこ焼き 揚げ油 ★液卵 玉ねぎ 板なしかまぼこ 青ねぎ 淡口しょうゆ 塩 でんぶん だし昆布 削り節 水(140.160*) ひしもち
4 (水)	食パン スラッピージョー (新)じゃがいももちスープ スライスチーズ(小のみ) スクエアチーズ(中のみ)	ごはん(代) 代替 対応食 対応食	★食パン 冷)牛ミンチ 冷)豚ミンチ 塩 こしょう 人参 玉ねぎ ビーマン ★小麦粉トマトケチャップ 砂糖 からし粉 水 玉ねぎ 人参 ★芋もち パセリ 淡口しょうゆ 酒 塩 こしょう 削り節 だし昆布 水(130.150*) スライスチーズ スクエアチーズ
5 (木)	ごはん 85g うま煮 じゃこと野菜のごま酢和え 赤飯 米55もち米15		米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 冷)絹揚げ 平天 濃口しょうゆ 砂糖 水 キャベツ 小松菜 人参 ちりめんじゃこ ごま(いり) 砂糖 塩 酢 淡口しょうゆ
6 (金)	豚肉のしょうが炒め えのきのすまし汁 豆腐30 ガトーショコラ		米 もち米 小豆 塩 鶏肉 土しょうが サラダ油 玉ねぎ 人参 つきこんにやく 酒 砂糖 濃口しょうゆ 冷)豆腐 えのきたけ 青ねぎ 淡口しょうゆ 塩 削り節 だし昆布 水(150.170*) ガトーショコラ
9 (月)	麦ごはん 米80麦10(中110) カレーライス 鶏(米別) 大根とツナのソテー		米 押麦 鶏肉 サラダ油 こしょう じゃが芋 玉ねぎ 人参 濃口しょうゆ カレールウ 水(120.140*) まぐろオイル漬け 大根 人参 淡口しょうゆ 塩
10 (火)	ごはん 85g マーボー豆腐 蒸しギョウザ(中のみ) チンゲンサイのスープ 10g	鶏肉の照り煮(代) 代替	米 冷)豚ミンチ 酒 冷)豆腐 人参 玉ねぎ たけのこ水煮 青ねぎ 土しょうが 干しいたけ にんにく サラダ油 赤みそ 砂糖 濃口しょうゆ オイスターソース でんぶん ごま油 水トウバンジャン ★ギョウザ 鶏肉 チンゲンサイ 玉ねぎ 人参 春雨 淡口しょうゆ 塩 こしょう 削り節 水(150.170*)
11 (水)	キンパ風混ぜ寿司 米70 ビーフンスープ チキンナゲット(中のみ) ヨーグルト	フライドチキン(代) 代替	米 酢 砂糖 塩 豚肉 人参 小松菜 刻みたくあん ごま油 濃口しょうゆ 酒 水 ビーフン 鶏肉 キャベツ 人参 青ねぎ 淡口しょうゆ 塩 削り節 水(150.170*) ★チキンナゲット ヨーグルト
12 (木)	ごはん 85g 親子丼 米85(米別) 酢みそ和え ちくわ	対応食	米 鶏肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ ★液卵 青ねぎ 濃口しょうゆ 砂糖 みりん でんぶん 削り節 水 キャベツ 焼きちくわ わけぎ 白みそ 砂糖 酢 塩
16 (月)	ごはん 85g かつおの角煮 どさんこ汁 ミニゼリー(ぶどう)(中のみ)		米 かつお角切り 玉ねぎ 土しょうが 濃口しょうゆ みりん 砂糖 水 豚肉 じゃが芋 大根 人参 冷)豆腐 ホールコーン 青ねぎ 赤みそ 白みそ 淡口しょうゆ 削り節 水(130.150*) ミニゼリー(ぶどう)
17 (火)	コッペパン ささみチーズ巻フライ ソイサラダ 減量 マヨ コンソメスープ 鶏肉・だし	ごはん(代) 代替 フライドチキン(代) 代替	★コッペパン ★ささみチーズ巻きフライ 揚げ油 大豆 キャベツ 人参 ノンエッグマヨネーズ 鶏肉 玉ねぎ 人参 パセリ 淡口しょうゆ 塩 こしょう 削り節 水(150.170*)
18 (水)	麦ごはん 米80麦10(中110) ハヤシライス(米別) ひじきと白菜のサラダ		米 押麦 豚肉 サラダ油 こしょう じゃが芋 玉ねぎ 人参 ハヤシルウトマトビュレ ウスターソース 水(120.140*) ひじき 白菜 大根 人参 粉かつお 濃口しょうゆ 酢 砂糖
19 (木)	玄米ごはん 米65玄米20 肉団子の甘辛煮 玉葱・コーン みそ汁 豆腐ワカメ大根	対応食	米 もち玄米 ★ミートボール 玉ねぎ 人参 ホールコーン 濃口しょうゆ 砂糖 みりん でんぶん 水 冷)豆腐 大根 カットわかめ 赤みそ 白みそ 削り節 水(130.150*)
23 (月)	ごはん 85g さばのあまだれかけ 豚汁 ごぼう大根		米 さばでん粉付き(2cm角) 揚げ油 濃口しょうゆ 砂糖 水 豚肉 大根 人参 ごぼう 刻み油揚げ 青ねぎ 赤みそ 削り節 水(130.150*)

アレルギー調理確認書

令和8(2026)年

3月 2日 (月)

調理場

献立名	牛乳 ごはん 85g 豚肉とじゃが芋の煮付け 絹あげ キャベツとたくあんの和え物
-----	--

牛乳		配膳 食器	-	対応食 提供方法	お茶	確認事項	
原因食材	対応方法	全体 数	学校名	クラス	対応者名	担当者	責任者
牛乳	代替	14	〇〇中	1-1	〇〇		
			〇〇中	1-4	〇〇		
			〇中	1-1	〇〇		
			△△中	1-2	〇〇		
			〇△中	1-1	〇〇		
			〇△中	2-2	〇〇		
			△〇中	1-2	〇〇		
			△中	2-1	〇〇		
			△中	3-3	〇〇		
			□□中	1-1	〇〇		
			□小	2-2	〇〇		
			〇小	1-2	〇〇		
			〇小	2-3	〇〇		
			〇小	3-1	〇〇		
豚肉とじゃが芋の煮付け 絹あげ		配膳 食器	-	対応食 提供方法	別調理	確認事項	
原因食材	対応方法	全体 数	学校名	クラス	対応者名	担当者	責任者
冷)絹揚げ じゃが芋 つきこんにゃく	除去	5	〇〇中	1-5	〇〇		
	代替:大根		〇〇中	2-4	〇〇		
	除去		△△中	1-1	〇〇		
			△△中	1-1	〇〇		
			〇小	5-3	〇〇		
キャベツとたくあんの和え物		配膳 食器	-	対応食 提供方法	別調理	確認事項	
原因食材	対応方法	全体 数	学校名	クラス	対応者名	担当者	責任者
ごま(いり)	除去	2	〇△中	2-4	〇〇		
			〇△中	3-3	〇〇		

確認事項

1. 除去食品を確認した。
2. 学校、学年、組、児童・生徒名を確認した。
3. クラスのカウンターに正しく置いた。(または、担任に直接渡した)

検収簿 令和8(2026)年

3月2日(月)

〇〇調理場

確認者

献立	保存食		備考
	採取者	採取日	
牛乳		/	
ごはん 85g		/	
豚肉とじゃが芋の煮付け 絹あげ		/	
キャベツとたくあんの和え物		/	
		/	
		/	

食品名	納入日時		産地 メーカー	荷姿 規格	製造年月日 (品質保持期限)	発注量		荷受量	品質 (当日)	品温	確認者		保存食	備考
	確認日時										納入時	使用時	採取日	
豚肉	/	：	松岡精肉店	※	※	133	kg			℃			/	
冷)絹揚げ	/	：	不二製油	1kg		107	kg			℃			/	
じゃが芋	/	：			※	415	kg			※℃			/	
玉ねぎ	/	：			※	284	kg			※℃			/	
人参	/	：			※	110	kg			※℃			/	
つきこんにゃく	/	：	上杉食品	1kg		107	kg			※℃			/	
	/	：								℃				
キャベツ	/	：			※	188	kg			※℃			/	
刻みたくあん	/	：	大洋食品工業	1kg		53	袋			※℃			/	
ごま(いり)	/	：	カタギ食品	※		5.3	kg			※℃			※	
	/	：								℃				
大根	/	：			※	1.3	kg			※℃			/	
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				
	/	：								℃				

* 備考欄

検収簿 令和8(2026)年 3月

学校直送品

〇〇学校

確認者

献立 日	食品名	納入日時		産地 メーカー	荷姿 規格	製造年月日 (品質保持期限)	発注量	荷受量	品質 (当日)	品温	確認者		保存食	備考
		確認日時									納入時	使用時	採取日	
2 (月)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		618 本			℃			/	
2 (月)	茶	/	:	伊藤園	250ml		48 本			※ ℃			/	
3 (火)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		617 本			℃			/	
3 (火)	ひしもち	/	:	カセイ食品	35g×40		621 個			℃			/	
3 (火)	抹茶ゼリー	/	:	トーニチフーズ	40g×40		3 個			℃			/	
4 (水)	食パン (94g)	/	:	わかみや製パン	80g	※	623 個			※ ℃			/	
4 (水)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		618 本			℃			/	
4 (水)	スクエアチーズ	/	:	六甲バター	10g×40		622 個			℃			/	
5 (木)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		619 本			℃			/	
6 (金)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		617 本			℃			/	
6 (金)	ガトーショコラ	/	:	日東ベスト	30g×40		621 個			℃			/	
6 (金)	抹茶ゼリー	/	:	トーニチフーズ	40g×40		3 個			℃			/	
9 (月)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		618 本			℃			/	
10 (火)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		617 本			℃			/	
11 (水)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		443 本			℃			/	
11 (水)	ヨーグルト	/	:	四国乳業	70g×40		445 個			℃			/	
12 (木)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		442 本			℃			/	
16 (月)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		443 本			℃			/	
16 (月)	ミニゼリー(ぶどう)	/	:	富士正食品	22g×40		445 個			※ ℃			/	
17 (火)	コッペパン (94g)	/	:	わかみや製パン	80g	※	444 個			※ ℃			/	
17 (火)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		442 本			℃			/	
17 (火)	ノンエッグマヨネーズ	/	:	エスエスケイフーズ	315g		12 本			※ ℃			/	
18 (水)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		443 本			℃			/	
19 (木)	牛乳	/	:	いかるが牛乳	200ml		444 本			℃			/	
		/	:							℃				
		/	:							℃				
		/	:							℃				
		/	:							℃				
		/	:							℃				

* 備考欄

参考様式 8

中心温度表 令和8(2026)年

3月2日(月)

確認者

調理場

[illegible]

〈アレルギー対応食〉

	献立	測定時間	中心温度		
		⋮	℃	℃	℃
		⋮	℃	℃	℃
		⋮	℃	℃	℃
		⋮	℃	℃	℃

牛乳・ごはん 85g・豚肉とじゃが芋の煮付け 絹あげ・キャベツとたくあんの和え物

給食日誌

令和8(2026)年 3月 2日(月)

〇〇中学校

校長印				検食者印				検食時間		時 分		担当者印			
給食実施人数		1年	2年	3年	4年	5年	6年	教職員	その他	合計					
	児童・生徒	214	188	178	-	-	-	0	0	623					
	教職員	6	5	4	-	-	-	28	0						
今日の献立	牛乳 ごはん 85g 豚肉とじゃが芋の煮付け 絹あげ キャベツとたくあんの和え物							検食項目				チェック			
								人体に有害と思われる異物の混入は無い。							
								加熱調理は適切に行なっている。							
								異味・異臭・その他の異常はない。							
								一食分として食品の量は適切である。							
								味付けや香り、色彩、形態などが適切である。							
	<アレルギー食> お茶 豚肉とじゃが芋の煮付け 絹あげ							野菜等は十分洗浄されている。							
								食器等は清潔である。							
								その他							
特記事項															

2026年 3月 2日 (月)

〇〇中学校

個別対応食										牛乳	お茶
	人数	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのかまぼこ				
1-1	37	37	1							36	1
1-2	37	37								37	
1-3	37	37								37	
1-4	37	37								36	1
1-5	36	36	2							36	
1-6	36	36	1							36	
2-1	38	37	2	1		1				38	
2-2	37	37								37	
2-3	38	38								38	
2-4	40	40	2							40	
2-5	40	40								40	
3-1	0	0								0	
3-2	0	0								0	
3-3	0	0								0	
3-4	0	0								0	
3-5	0	0								0	
その他		0									
職員	30	30								30	
予備											
検食	1									1	
試食		0								0	
合計	444	442	8	1	0	1	0	0	0	442	2

アレルギー 対応食	7	アレルギー 対応食	1	0	1		
--------------	---	--------------	---	---	---	--	--

2

2026年 3月 2日 (月)

○中学校

個別対応食											
	人数	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのかまめ	0	0	牛乳	お茶
1-1	37	35	2	2		2				37	
1-2	35	34	3	1		1				34	1
1-3	38	38	1							38	
1-4	34	34	2							34	
1-5	36	35	3	1		1				36	
2-1	38	38								37	1
2-2	37	36	1	1		1				37	
2-3	38	38	2							38	
2-4	37	36	2	1		1				37	
2-5	38	38								38	
3-1	0	0								0	
3-2	0	0								0	
3-3	0	0								0	
3-4	0	0								0	
その他		0								0	
職員	35	35								35	
予備											
検食	1									1	
試食		0								0	
合計	404	397	16	6	0	6	0	0	0	402	2

アレルギー 検査食	10	アレルギー 配膳検査食	6	0	6		
--------------	----	----------------	---	---	---	--	--

2

2026年 3月 2日 (月)

△△中学校

個別対応食											
	人数	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのかんづけ	0	0	牛乳	お茶
1-1	39	39	2							39	
1-2	39	39	2							39	
1-3	40	40	2							40	
1-4	39	37	3	2		2				38	1
1-5	38	37	1	1		1				38	
1-6	40	40								40	
2-1	35	34	1	1		1				34	1
2-2	37	37								37	
2-3	34	34								34	
2-4	36	35	3	1		1				36	
2-5	34	32	2	2		2				34	
2-6	37	37								37	
3-1	0	0								0	
3-2	0	0								0	
3-3	0	0								0	
3-4	0	0								0	
3-5	0	0								0	
3-6	0	0								0	
その他		0								0	
職員	40	40								40	
予備											
検食	1									1	
試食		0								0	
合計	489	481	16	7	0	7	0	0	0	487	2

アレルギー 対応食	9	アレルギー 対応食	7	0	7		
--------------	---	--------------	---	---	---	--	--

2

2026年 3月 2日 (月)

○△中学校

個別対応食											
	人数	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのかまぼこ	0	0	牛乳	お茶
1-1	37	37								36	1
1-2	37	37	1							36	1
1-3	37	37								36	1
2-1	38	38								38	
2-2	38	38	1							38	
2-3	37	37								37	
3-1	0	0								0	
3-2	0	0								0	
3-3	0	0								0	
適応		0									
職員	26	26								26	
予備											
検食	1									1	
試食		0								0	
合計	251	250	2	0	0	0	0	0	0	248	3

アレルギー 検査食	2	アレルギー 配膳検査食	0	0	0	0	0	3
--------------	---	----------------	---	---	---	---	---	---

2026年 3月 2日 (月)

△○中学校

個別対応食											
	人数	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのかまぼこ	0	0	牛乳	お茶
1-1	42	42	2							42	
1-2	42	41	2	1		1				42	
1-3	41	41	1							41	
2-1	31	30	1	1		1				30	1
2-2	33	33								33	
2-3	32	32								32	
2-4	32	31	1	1		1				31	1
3-1	0	0								0	
3-2	0	0								0	
3-3	0	0								0	
3-4	0	0								0	
その他		0									
職員	27	27								27	
予備											
検食	1									1	
試食		0								0	
合計	281	277	7	3	0	3	0	0	0	279	2

アレルギー 検査食	4	アレルギー 配膳検査食	3	0	3			2
--------------	---	----------------	---	---	---	--	--	---

2026年 3月 2日 (月)

△中学校

個別対応食											
	人数	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのかまぼこ	0	0	牛乳	お茶
1-1	40	40								40	
1-2	39	39								39	
2-1	30	30	1							30	
2-2	30	29	1	1		1				30	
2-3	31	31	1							30	1
3-1	0	0								0	
3-2	0	0								0	
3-3	0	0								0	
その他		0									
職員	27	27								27	
予備											
検食	1									1	
試食		0								0	
合計	198	196	3	1	0	1	0	0	0	197	1

アレルギー 検査食	2	アレルギー 配膳検査食	1	0	1	
--------------	---	----------------	---	---	---	--

1

2026年 3月 2日 (月)

□□中学校

個別対応食											
	人数	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのかまめ	0	0	牛乳	お茶
1-1	41	41	1							41	
1-2	0	0	0	0		0				0	0
1-3	42	41	4	1		1				41	1
2-1	40	40	2							38	2
2-2	39	39								38	1
2-3	40	40								40	
3-1	0	0								0	
3-2	0	0								0	
3-3	0	0								0	
その他		0									
職員	23	23								23	
予備											
検食	1									1	
試食		0								0	
合計	226	224	7	1	0	1	0	0	0	222	4

アレルギー 検査食	6	アレルギー 配膳検査食	1	0	1	
--------------	---	----------------	---	---	---	--

4

					個別対応食							
	人数(児童)	人数(教員)	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのかえ物	0	0	牛乳	お茶
1-1	19	2	21								21	
2-1	20	2	22	1							22	
3-1	22	2	24								24	
4-1	15	2	17								17	
5-1	23	2	25								25	
6-1	34	2	36	1							36	
その他			0									
職員	11		11								8	3
予備												
検食	1										1	
試食			0								0	
合計	157		156	2	0	0	0	0	0	0	154	3

アレルギー 検査食	2	アレルギー 配膳検査食	0	0	0	0	0	3
--------------	---	----------------	---	---	---	---	---	---

2026年

3月 2日 (月)

○小学校

					個別対応食							
	人数(児童)	人数(教員)	通常	ア総計	個ア計	ごはん	豚肉とじゃが芋の煮付	キャベツとたくあんのお漬物	0	0	牛乳	お茶
1-1	33	1	34	1							33	1
1-2	34	1	35	1							34	1
1-3	33	1	33	2	1		1				33	1
2-1	30	1	29	5	2		2				27	4
2-2	0	0	0								0	
2-3	28	1	29								29	
2-4	29	1	29	4	1		1				29	1
3-1	33	1	34								34	
3-2	33	1	34								34	
3-3	32	1	33								33	
4-1	32	1	33	2							33	
4-2	34	1	35	1							35	
4-3	33	2	35	1							34	1
4-4	31	1	32	1							32	
5-1	31	1	32	1							32	
5-2	31	1	31	2	1		1				30	2
5-3	30	1	30	2	1		1				31	
5-4	31	1	31	2	1		1				30	2
6-1	35	1	36	3							36	
6-2	35	1	36	1							36	
6-3	35	1	36								36	
その他			0									
職員	28		28								22	6
予備												
検食	1										1	
試食			0								0	
合計	693		685	29	7	0	7	0	0	0	674	19

アレルギー 検査食	22	アレルギー 配膳検査食	7	0	7	7	7	19
--------------	----	----------------	---	---	---	---	---	----

2026年

3月

アレルギー配膳 食缶 人数

2日	アレルギー教室食	ごはん	豚じゃが	たくあんの和え物			お茶
〇〇中	9	2	0	2			3
〇中	20	0	0	0			6
△△中	18	4	2	2			5
〇△中	3	0	0	0			4
△〇中	9	0	0	0			2
△中	4	0	0	0			1
□□中	12	0	0	0			5
□小	2	0	0	0			0
〇小	28	1	0	1			13

3日	アレルギー教室食	ちらし寿司	かきたま汁	米粉のたご焼き	ひしもち		お茶
〇〇中	7	3	2	3	3		3
〇中	8	12	5	7	12		6
△△中	10	9	5	9	12		5
〇△中	1	1	2	1	2		4
△〇中	5	4	0	4	4		2
△中	3	1	0	1	1		1
□□中	7	4	1	4	5		5
□小	2	0	0	0	0		0
〇小	20	6	1	0	9		13

4日	アレルギー教室食	食パン	じゃがいもスープ	スラッピージョー	チーズ		お茶
〇〇中	10	1	1	1	0		3
〇中	19	1	1	1	0		6
△△中	18	2	2	3	2		5
〇△中	3	0	0	0	0		4
△〇中	6	0	2	2	1		2
△中	2	2	2	1	1		1
□□中	8	1	4	4	0		5
□小	2	0	0	0	0		0
〇小	20	6	8	8	0		13

5日	アレルギー教室食	ごはん	うま煮	ごま酢和え			お茶
〇〇中	10	1	0	1			3
〇中	20	0	0	0			6
△△中	18	4	2	2			5
〇△中	2	1	1	0			4
△〇中	7	0	0	0			2
△中	4	0	0	0			1
□□中	11	1	1	0			5
□小	2	0	0	0			0
〇小	26	3	1	1			13

6日	アレルギー教室食	赤飯	えのきのすまし汁	豚肉のしょうが炒め	ガトーショコラ		お茶
〇〇中	9	2	1	1	1		3
〇中	19	1	1	1	0		6
△△中	20	2	1	2	0		5
〇△中	2	0	0	0	0		4
△〇中	8	1	1	1	0		2
△中	0	0	0	0	0		1
□□中	12	0	0	0	0		5
□小	2	0	0	0	0		0
〇小	28	0	0	1	0		13

9日	アレルギー教室食	麦ごはん	カレーシチュー	大根とツナのソテー			お茶
〇〇中	11	0	0	0			3

○中	20	0	0	0			6
△△中	20	1	1	2			5
○△中	2	0	0	0			4
△○中	8	0	1	1			2
△中	4	0	0	0			1
□□中	11	1	1	0			5
□小	2	0	0	0			0
○小	28	1	1	0			13

10日	アレルギー教室食	ごはん	チンゲンサイのスープ	マーボー豆腐	ギョウザ		お茶
○○中	10	1	1	0	1		3
○中	19	1	1	0	1		6
△△中	15	1	1	0	1		5
○△中	2	0	0	0	0		4
△○中	8	1	1	1	0		2
△中	4	0	0	0	0		1
□□中	12	0	0	0	0		5
□小	2	0	0	0	0		0
○小	26	1	1	0	0		13

11日	アレルギー教室食	キンパ	ビーフンスープ	チキンナゲット	ヨーグルト		お茶
○○中	8	0	0	0	0		3
○中	16	0	0	0	0		6
△△中	14	2	2	1	1		5
○△中	2	0	0	0	0		4
△○中	6	1	1	1	0		2
△中	3	1	1	1	0		1
□□中	6	2	2	2	0		5
□小	2	0	0	0	0		0
○小	19	8	8	0	0		13

12日	アレルギー教室食	ごはん	親子丼の具	酢みそ和え			お茶
○○中	7	1	0	1			3
○中	10	6	0	6			6
△△中	15	7	0	7			5
○△中	2	0	0	0			4
△○中	5	4	0	4			2
△中	3	1	0	1			1
□□中	6	2	0	2			5
□小	2	0	0	0			0
○小	20	7	1	6			13

13日	アレルギー教室食	コッペパン	豆腐のスープ	野菜ソテー	メンチカツ		お茶
○○中	0	0	0	0	0		3
○中	0	0	0	0	0		6
△△中	0	0	0	0	0		5
○△中	0	0	0	0	0		4
△○中	0	0	0	0	0		2
△中	0	0	0	0	0		1
□□中	0	0	0	0	0		5
□小	2	0	0	0	0		0
○小	25	1	3	4	2		13

16日	アレルギー教室食	ごはん	どさんこ汁	かつおの角煮	ミニぶどうゼリー		お茶
○○中	7	1	0	1	1		3
○中	16	0	0	0	0		6
△△中	14	2	0	2	2		5
○△中	2	0	0	0	0		4
△○中	7	0	0	0	0		2

△中	4	0	0	0	0		1
□□中	7	1	1	0	1		5
□小	2	0	0	0	0		0
○小	27	2	1	1	0		13

17日	アレルギー教室食	コッペパン	コンソメスープ	ソイサラダ	ささみフライ		お茶
○○中	7	1	1	0	1		3
○中	16	0	0	0	0		6
△△中	13	1	3	2	1		5
○△中	2	0	0	0	0		4
△○中	6	0	1	1	0		2
△中	3	1	1	1	0		1
□□中	6	1	2	2	0		5
□小	2	0	0	0	0		0
○小	19	7	10	9	1		13

18日	アレルギー教室食	麦ごはん	ハヤシシチュー	ひじきのサラダ			お茶
○○中	8	0	0	0			3
○中	16	0	0	0			6
△△中	14	1	1	2			5
○△中	2	0	0	0			4
△○中	7	0	0	0			2
△中	4	0	0	0			1
□□中	7	1	1	0			5
□小	0	0	0	0			0
○小	0	0	0	0			13

19日	アレルギー教室食	玄米ごはん	みそ汁	肉団子の甘辛煮			お茶
○○中	7	1	0	1			3
○中	16	0	0	0			6
△△中	14	2	1	1			5
○△中	2	0	0	0			4
△○中	7	0	0	0			2
△中	4	0	0	0			1
□□中	8	0	0	0			5
□小	1	0	0	0			0
○小	22	2	2	2			13

23日	アレルギー教室食	ごはん	豚汁	さばのあまだれかけ			お茶
○○中	0	0	0	0			3
○中	0	0	0	0			6
△△中	15	1	0	1			5
○△中	0	0	0	0			4
△○中	0	0	0	0			2
△中	0	0	0	0			1
□□中	7	1	1	0			5
□小	1	0	0	0			0
○小	22	3	2	1			13