

令和5年 小学校(中学年)

6月1日(木)			6月2日(金)			6月5日(月)			6月6日(火)		
献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量
① ご飯		ご飯(精米60/70/80g)	1個	① コッペパン		コッペパン(小麦粉40/45/50g)	1個	① ご飯		ご飯(精米60/70/80g)	1個
② 牛乳	乳	飲用牛乳200ml	1本	② ミルクコーヒー		ミルクコーヒー200ml	1本	② 牛乳	乳	飲用牛乳200ml	1本
③ 団子汁		豚かた 小筒	10g	③ 野菜スープ		米油	0.5g	③ ワンタンスープ		チキンボール	20g
④ さばの塩焼		にんじん	10g	④ スロップピージョー		岩鶏むね こま	12g	④ 生揚げのマーボー炒め		わんたんの皮	5g
⑤ 切り干し大根の炒め煮		じゃがいも	25g			にんじん	10g	⑤ 白玉こんにやく入りポンチ		はるさめ	2.5g
		ごぼう	5g			こまつな	15g			こまつな	10g
		白玉餅	22g			しめじ	5g			キャベツ	20g
		ながねぎ	5g			塩	0.6g			チキンブイヨン	0.6g
		塩	0.3g			白こしょう	0.02g			しょうゆ	2g
		しょうゆ	4g			しょうゆ	0.3g			塩	0.4g
		酒	1g			チキンブイヨン	1g			白こしょう	0.02g
		かつおだし	2g			水	120g			三温糖	2g
		水	120g			米油	0.5g			いわり40g	1枚
		こまつな	10g			豚かた 挽き	20g		④ 魚	しょうが	1g
④ 魚	魚	さば薄塩50g	1切			にんじん	10g			しょうゆ	3g
		米油	1g			たまねぎ	20g			酒	1g
		米油	0.5g			大豆(冷凍)	15g			米粉	4g
		にんじん	7g			他 トマトケチャップ	17g			片栗粉	4g
		干しいたけ(せん切)	0.5g			他 片栗粉	1.2g			水油	5g
		油揚げ	5g			他 中濃ソース	1.8g			こまつな	25g
		切り干しだいこん	7g			塩	0.5g		⑤	にんじん	10g
		三温糖	1.5g			白こしょう	0.02g			もやし	35g
		しょうゆ	3g			チリパウダー	0.02g			米酢	2g
		みりん	1g			ピーマン	5g			三温糖	0.9g
						フレンチポテト	50g			塩	0.1g
						米油	6g			こま油	0.5g
						クッキングソルト	0.2g			白いりごま	0.5g
									⑤	実	
										こま油	0.5g
										白玉こんにやく	30g
										温州みかん缶詰	20g

■特定原材料7品目および学校生活管理指導表により申し出のあったアレルギーを記載しています。

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他

(ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類)

上記の分類から、該当するアレルギーに○をつけてください。

■加工品の原材料については、別紙『学校給食で使用する食品の原材料一覧』をご覧ください。

(年間を通して同じものを使用する「年契約」と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の2種類あります。)

※大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

*給食センターでは、複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルギー(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品についてはその製造工場内でアレルギーを含んだ食品を使用している場合があります。

*「ソバ・落花生(ピーナッツ)・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は給食では使用しません。


*しらす干し、ちりめんじゃこ、海藻類は、「えび・かに」が混ざる漁法で採取したものを使用しています。

*分量は、小学校中学年量で記載しています。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍の量で提供します。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」に準じ、だし等の除去する必要がないとされているものはアレルギーを記載していません。

アレルギー食品使用予定献立表は教育委員会ホームページで公開しています。

右下の二次元バーコードの読み込み、あるいは
「青梅市教育委員会ホームページ>学校教育>
学校給食情報>給食献立表」にアクセスしてください。



アレルギー食品使用予定献立表

令和5年

小学校(中学年)

6月7日(水)				6月8日(木)				6月9日(金)				6月12日(月)			
献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量
①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①		食パン	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個
②	美魚麦他	野菜ふりかけ2.5g	1個	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳麦乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本
③	乳	飲用牛乳200ml	1本	③	卵	鶏卵	20g	③	乳	米油	0.5g	③	卵	たまねぎ	20g
④		生わかめ(冷凍)	5g			なごねぎ	5g			にんにく	0.5g			干しいたけ(せん切)	0.7g
		だいこん	20g			はくさい	15g			若鶏もも 2cm角	38g			鶏卵	15g
		しめじ	5g			にんじん	10g			塩	0.2g			にら	6g
		なごねぎ	8g			生わかめ(冷凍)	8g			白こしょう	0.02g			塩	0.8g
		塩	0.8g			チキンピジョン	0.8g			たまねぎ	50g			白こしょう	0.02g
		白こしょう	0.02g			しょうゆ	0.7g			にんじん	20g			しょうゆ	1g
		しょうゆ	1g			塩	0.9g		他	トマト缶詰ダイス	45g			酒	1g
		酒	1g			白こしょう	0.03g			塩	0.6g			片栗粉	1g
		中華スープ	2g			水	120g			白こしょう	0.02g			中華スープ	2g
		ごま油	0.5g			ごま油	1.5g			しょうゆ	0.3g			水	120g
		水	120g		④	にんにく	0.2g			チキンピジョン	1g		実	白いりごま	0.3g
⑤		若鶏もも 2cm角	35g			しょうが	0.1g		④	水	25g			ごま油	0.5g
		塩	0.2g			豚かた 挽き	15g			いか50g	1切		④	若鶏もも 切身50g	1切
		白こしょう	0.01g		他	だけのこ水煮缶	10g			しょうゆ	4g			しょうゆ	3g
		米粉	3.5g			にんじん	8g			酒	2.5g			酒	1.2g
		米油	5g			ピーマン	7g			みりん	2g			しょうが	0.3g
		米油	1g			はるさめ	10g			ガーリックパウダー	0.05g			片栗粉	4g
		ごぼう	17g			干しいたけ(せん切)	0.5g			米油	1g			米粉	4g
		にんじん	20g			酒	0.5g		⑤	じゃがいも	50g			米油	5g
		三温糖	1g			三温糖	1g			米油	0.5g			米油	0.5g
		しょうゆ	2g			しょうゆ	4g			ウインナー	0.8g			チンゲンサイ	5g
		酒	1g			白いりごま	0.5g		他	ホールコーン(冷凍)	5g			もやし	20g
		みりん	1.5g		実	一味唐がらし	0.02g			塩	0.2g			にんじん	10g
	他菓	えだまめ(冷凍)	5g	⑤	卵乳麦果他	いちごタルト40g	1個		他	白こしょう	0.01g			ホールコーン(冷凍)	10g
⑥		メロン	17/16個						他	調理用ノンエッグマヨネーズ	6g		他	塩	0.3g
														白こしょう	0.02g

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年

小学校(中学年)

6月13日(火)				6月14日(水)				6月15日(木)				6月16日(金)			
献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量
①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①	果	ゆかりご飯(半分)	1個	①		ご飯	1個	①		食パン	1個
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	レーズンクリーム	1個
③	魚	かまぼこ だいこん しめじ 塩 しょうゆ 酒 かつおだし 水	5g 20g 5g 0.6g 0.3g 1g 2g 120g	③	魚	かつおだし 豚かた 千切 にんじん たまねぎ 麦 カレールウ カレー粉 三温糖 しょうゆ 麦 ゆでうどん 酒 なごねぎ 水	2g 35g 10g 30g 2g 0.3g 0.2g 7.5g 65g 15g 5g 120g	③	乳	米油 にんにく しょうが 豚かた 小間 水 だいこん にんじん 三温糖 しょうゆ 酒 ごま油 さやいんげん(冷凍)	1g 0.3g 1g 25g 20g 80g 20g 20g 5g 5g 0.5g 5g	③	乳	飲用牛乳200ml	1本
④	魚	こまつな さわら50g しょうが 赤みそ 三温糖 みりん 水 米油	10g 1切 0.3g 4g 2g 1g 1.5g 1g	④	魚	ちりめんじゃこ キャベツ にんじん しめじ さやいんげん(冷凍)	5g 20g 10g 10g 10g	④	魚	いか50g しょうが しょうゆ 酒 米粉 片栗粉 米油	1切 0.3g 3g 1.2g 1.3g 3g 5g	④	魚	若鶏もも 切身50g オリーブ油 塩 黒こしょう ガーリックパウダー オールスパイス バジル ミグ 米油	1切 0.5g 0.2g 0.02g 0.03g 0.02g 0.08g 1g
⑤	他	大豆(冷凍) 干しいたけ(せん切) 三温糖 しょうゆ みりん 一味唐がらし 白いきごま ごま油	30g 0.5g 2g 3g 1g 0g 0.3g 0.3g	⑤	果	あじさいゼリー	1個	⑤	果	りんご缶詰ダイス	60g	⑤	果	冷凍みかん	1個

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年

小学校(中学年)

6月19日(月)				6月20日(火)				6月21日(水)				6月22日(木)			
献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量
①		わかめご飯	1個	①		ご飯	1個	①		横割り丸パン	1個	①		ご飯	1個
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	横割り丸パン(小麦粉40/45/50g)	1個	②	乳	飲用牛乳200ml	1本
③	他	若鶏もも 12g ごま 10g にんじん 20g だいこん 20g 豆腐 20g 油揚げ 5g はくさい 15g なかなねぎ 5g 赤みそ 8g かつおだし 2g 水 100g		③	他	米油 0.8g にんにく 0.5g 若鶏もも 2cm角 30g たまねぎ 50g にんじん 20g じゃがいも 50g カレー粉 15g カレー粉 0.2g トマトグチャップ 3g 中濃ソース 1g 他 塩 0.1g 白こしょう 0.03g		③	乳	バター 1g ベーコン 10g たまねぎ 30g かぼちゃ(冷凍) 20g 他 他 他 パセリ 15g 塩 0.5g 白こしょう 0.6g 調理用牛乳 0.02g 米粉 40g 水 4g チキンブイヨン 1g 水 80g		③	他	若鶏もも 15g ごま 10g にんじん 10g 生わかめ(冷凍) 5g 豆腐 25g 他 なかなねぎ 5g 中華スープ 4g 白いりごま 0.3g しょうが 0.1g 塩 0.7g しょうゆ 1.5g 白こしょう 0.2g ごま油 0.5g 水 120g	
④	魚	さけ薄塩50g	1切	④	魚	米油 0.5g 水 25g 白こしょう 0.7g ホールコーン(冷凍) 8g ツナフレークホワイト 20g しょうゆ 1.2g 白こしょう 0.02g		④	魚	米油 0.5g 塩 0.2g 黒こしょう 0.02g バジル ミソ 0.15g 米粉 3g 片栗粉 4g 米油 4g		④	他	豚かた 千切 1.7g しょうが 40g しょうゆ 0.5g しょうが 1g にんじん 10g 他 たけのこ水煮(短冊) 5g キャベツ 15g もやし 20g 他 はくさいキムチ 10g 塩 0.2g 白こしょう 0.02g 水 5g	
⑤	魚	するめいが(ソフト)	5g	⑤	果	調理用ノンエッグマヨネーズ 5g シークワサーゼリー=40g	1個	⑤	他	チンゲンサイ 20g もやし 30g にんじん 5g		⑤	果	水 176g メロン 1個	
	実	米酢 1.5g 三温糖 0.9g 塩 0.1g しょうゆ 1g ごま油 0.5g 米油 0.5g 白いりごま 0.5g						⑥	他果	カス付バリエーション マヨネーズ 5g					

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年

小学校(中学年)

6月29日(木)			6月30日(金)							
①	パセリご飯		①	食パン						
②	牛乳		②	牛乳						
③	ハッシュドポーク		③	コーンクリームシチュー						
④	キャバツとコーンのソテー		④	ハンバーグのオーロラソース						
⑤	冷凍みかん		⑤	グリーンサラダ						
			⑥	ソイドレッシング						
献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量			
①		パセリご飯(パセリ、精米60/70/80g)	1個	①	乳麦	食パン(小麦粉40/45/50g)	1個			
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本			
③		米油	0.6g	③		米油	0.5g			
		にんにく	0.5g			若鶏むねこま	15g			
		豚かた千切	30g			たまねぎ	50g			
		塩	0.2g			にんじん	20g			
		白こしょう	0.01g		他	クリームコーン缶	30g			
		たまねぎ	50g		他	ホールコーン(冷凍)	10g			
		にんじん	20g			マッシュルーム水煮	10g			
	他	トマトケチャップ	12g			塩	0.7g			
	他	トマトピューレー	10g			白こしょう	0.02g			
	他	中濃ソース	5g		乳	調理用牛乳	40g			
		しょうゆ	2g			米粉	4g			
		塩	0.3g			米粉	1g			
		白こしょう	0.02g			チキンブイヨン	1g			
		パブリカ粉末	0.05g			水	80g			
		チキンブイヨン	1g	④	乳	生クリーム	8g			
		米粉	4g		麦	パンバーグ50g	1個			
④		米油	0.1g			米油	1g			
		ベーコン	10g		他	トマトケチャップ	7g			
		キャバツ	20g			調理用ノンエッグマヨネーズ	7g			
		にんじん	10g			三温糖	0.4g			
	他	ホールコーン(冷凍)	10g			水	8g			
		しょうゆ	1.2g	⑤		キャバツ	40g			
		調理用ノンエッグマヨネーズ	5g			さやいんげん(冷凍)	10g			
		白こしょう	0.02g			生わかめ(冷凍)	8g			
⑤	果	冷凍みかん	1個	⑥	卵	ソイドレッシング	5g			