

アレルギー食品使用予定献立表

年 組 生徒名

令和5年 中学校(中学)

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		コッペパン	1個	①		わかめご飯	1個	①		ご飯	1個
②		ミルクコーヒー	1本	②		牛乳	1本	②		牛乳	1本
③		野菜スープ		③		具だくさんみそ汁		③		ワンタンスープ	
④		スロッピージョー		④		さけの塩焼		④		生揚げのマーボー炒め	
⑤		フライドポテト		⑤		かみかみサラダ		⑤		白玉こんにゃく入りポンチ	
①		小麦粉(小麦粉)70g	70g	①		わかめ(わかめ)90g	90g	①		ご飯(精米)90g	90g
②		ミルクコーヒー200ml	200ml	②		牛乳200ml	200ml	②		牛乳200ml	200ml
③		米油	0.63g	③		若鶏もも	15.12g	③		豚かた	50.4g
		若鶏むね	15.12g			にんじん	12.6g			しょうゆ	2.52g
		にんじん	12.6g			だいこん	25.2g			酒	1.26g
		こまつな	18.9g			豆腐	25.2g			たまねぎ	7.56g
		しめじ	6.3g			油揚げ	6.3g			にんじん	18.9g
		塩	0.76g			はくさい	18.9g			しらたき	56.7g
		白こしょう	0.03g			なかねぎ	6.3g			しょうゆ	5.04g
		しょうゆ	0.38g			赤みそ	10.08g			酒	1.26g
		チキンピヨ	1.26g			かつおだし	2.52g			三温糖	2.52g
		水	151.2g			水	1.26g			いわし50g	1枚
④		米油	0.63g	④		さけ海塩60g	1切れ	④		しょうが	1.26g
		豚かた	25.2g			米油	1.26g			しょうゆ	3.78g
		にんじん	12.6g			するめいか(ソフト)	6.3g			酒	1.26g
		たまねぎ	25.2g			ロースハム	8.82g			米粉	5.04g
		大豆(冷凍)	18.9g			きゅうり	12.6g			片栗粉	5.04g
		他				にんじん	8.82g			米油	6.3g
		トマトケチャップ	21.42g			キャベツ	25.2g			こまつな	31.5g
		片栗粉	1.51g			米酢	1.89g			にんじん	12.6g
		他				三温糖	1.13g			もやし	44.1g
		中濃ソース	2.27g			塩	0.13g			米酢	2.52g
		塩	0.63g			しょうゆ	1.26g			三温糖	1.13g
		白こしょう	0.03g			こま油	0.63g			塩	0.13g
		チリパウダー	0.03g			白いりごま	0.63g			こま油	0.63g
		ピーマン	6.3g				0.63g			白いりごま	0.63g
⑤		フライドポテト	6.3g			実	0.63g			他	
		米油	7.56g							白玉こんにゃく	37.8g
		クッキングソルト	0.25g							温州みかん缶詰	25.2g

■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。

「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

中学校(中学)

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	食パン	食パン(小麦粉70g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米90g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米90g)	1個	①	果	ゆかりご飯(半量)	1個
②	レーズンクリーム	レーズンクリーム10g	1個	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本
③	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	③	田舎汁	にんじん	12.6g	③	卵	鶏卵	25.2g	③	果	かつおだし	2.52g
④	ジュリエントスープ	たまねぎ	7.56g	④	ちくわの磯辺揚げ(2本)	なごねぎ	6.3g	④	他	なごねぎ	6.3g	④	乳	豚かた 干切	44.1g
⑤	スパイシーチキン	たまねぎ	25.2g	⑤	れんこんとひじきのサラダ	若鶏むね こま	25.2g	⑤	他	はくさい	18.9g	⑤	果	にんじん	12.6g
⑥	冷凍みかん	にんじん	12.6g	⑥	柑橘ドレッシング	生揚げ	18.9g	⑥	他	にんじん	12.6g	⑥	果	たまねぎ	37.8g
		キャバツ	18.9g			こぼろ	12.6g			生わかめ(冷凍)	10.08g			カレーうどん	2.52g
		セロリ	18.9g			はくさい	25.2g			チキンブイヨン	1.01g			カレー粉	0.38g
		米油	0.63g			さやいんげん(冷凍)	6.3g			しょうゆ	0.88g			三温糖	0.25g
		ベーコン	7.56g			干しいたけ(せん切)	1.26g			塩	1.13g			しょうゆ	9.45g
		たまねぎ	25.2g			かつおだし	2.52g			白こしょう	0.04g			ゆであどん	81.9g
		にんじん	12.6g			赤みそ	10.71g			水	151.2g			こまつな	18.9g
		キャバツ	18.9g			みりん	1.26g			ごま油	1.89g			ながねぎ	6.3g
		セロリ	18.9g			しょうゆ	0.63g			にんにく	0.25g			水	151.2g
		塩	0.76g			水	100.8g			しょうが	0.13g			米油	1.26g
		白こしょう	0.03g			白焼竹輪25g	2本			豚かた 挽き	18.9g			ちりめんじゃこ	6.3g
		チキンブイヨン	1.26g			小麦粉	10.08g			だけのこ水煮缶	12.6g			キャバツ	25.2g
		水	151.2g			あおさ粉	0.13g			にんじん	10.08g			にんじん	12.6g
		茗荷もも 切身70g	1切			塩	0.13g			ピーマン	8.82g			しめじ	12.6g
		オリーブ油	0.63g			米油	5.04g			はるさめ	12.6g			さやいんげん(冷凍)	12.6g
		塩	0.25g			れんこん	6.3g			干しいたけ(せん切)	0.63g			三温糖	1.26g
		黒こしょう	0.03g			干しひじき	1.01g			酒	0.63g			みりん	1.51g
		ガーリックパウダー	0.04g			さやいんげん(冷凍)	25.2g			三温糖	1.26g			しょうゆ	3.02g
		オールスパイス	0.03g			ホールユーン(冷凍)	12.6g			しょうゆ	5.04g			あじさいゼリー40g	1個
		バジル ジン	0.1g			柑橘ドレッシング	6.3g			白いりごま	0.63g				
		米油	1.26g							一味唐からし	0.03g				
		冷凍みかん	1個							いちごタルト	40g				
										卵乳麦果他	1個				

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 中学校(中学)

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	乳	横割り丸パン	1個	①	ご飯	ご飯(精米90g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米90g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米90g)	1個	
②	乳	りんごジュース	1本	②	野菜ふりかけ	野菜ふりがけ2.5g	1個	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	
③	乳	かぼちゃのポタージュ		③	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	③	豚かた小間	豚かた小間	12.6g	③	たまねぎ	たまねぎ	25.2g	
④	乳	ホキのバジル揚げ		④	わかめスープ	わかめ	6.3g	④	にんじん	にんじん	12.6g	④	卵	干しいたけ(せん切)	干しいたけ(せん切)	0.88g
⑤	乳	ゆで野菜		⑤	チキンチキンごぼう	だいこん	25.2g	⑤	じゃがいも	じゃがいも	31.5g	⑤	鶏卵	鶏卵	18.9g	
⑥	乳	ノンエッグマヨネーズ		⑥	メロン	しめじ	6.3g	⑥	ごぼう	ごぼう	6.3g	⑥	にら	にら	7.56g	
						ながねぎ	10.08g		白玉餅	白玉餅	27.72g		塩	塩	1.01g	
						塩	1.01g		ながねぎ	ながねぎ	6.3g		白こしょう	白こしょう	0.03g	
						白こしょう	0.03g		塩	塩	0.38g		しょうゆ	しょうゆ	1.26g	
						しょうゆ	1.26g		しょうゆ	しょうゆ	5.04g		酒	酒	1.26g	
						酒	1.26g		かつおだし	かつおだし	2.52g		片栗粉	片栗粉	1.26g	
						中華スープ	2.52g		水	水	151.2g		中華スープ	中華スープ	2.52g	
						ごま油	0.63g		こまつな	こまつな	12.6g		水	水	151.2g	
						水	151.2g		さほ薄塩70g	さほ薄塩70g	1.26g		実	白いりごま	0.38g	
						岩鶏もも 2cm角	44.1g		米油	米油	0.63g		ごま油	ごま油	0.63g	
						塩	0.25g		にんじん	にんじん	8.82g		若鶏もも 切身70g	若鶏もも 切身70g	3.78g	
						白こしょう	0.01g		米油	米油	0.63g		しょうゆ	しょうゆ	1.51g	
						米粉	4.41g		油揚げ	油揚げ	6.3g		酒	酒	0.38g	
						米油	6.3g		干しいたけ(せん切)	干しいたけ(せん切)	0.63g		しょうが	しょうが	0.38g	
						米油	1.26g		他	油揚げ	6.3g		片栗粉	片栗粉	5.04g	
						ごぼう	21.42g		切り干しだいこん	切り干しだいこん	8.82g		米粉	米粉	5.04g	
						にんじん	25.2g		三温糖	三温糖	1.89g		米油	米油	6.3g	
						三温糖	1.26g		しょうゆ	しょうゆ	3.78g		米油	米油	0.63g	
						しょうゆ	2.52g		みりん	みりん	1.26g		チンゲンサイ	チンゲンサイ	6.3g	
						酒	1.26g						もやし	もやし	25.2g	
						みりん	1.89g						にんじん	にんじん	12.6g	
						えだまめ(冷凍)	6.3g						ホールコーン(冷凍)	ホールコーン(冷凍)	12.6g	
						メロン	17/16個						塩	塩	0.38g	
													白こしょう	白こしょう	0.03g	

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年

中学校(中学)

6月23日(金)				6月26日(月)				6月27日(火)				6月28日(水)			
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	食パン	食パン(小麦粉70g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米90g)	1個	①	パセリご飯	パセリご飯(パセリ、精米90g)	1個	①	食パン	食パン(小麦粉70g)	1個
②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本
③	鶏肉のトマト煮	米油 にんにく 若鶏もも 2cm角 塩 白こしょう たまねぎ にんじん トマト缶詰ダイス 塩 白こしょう しょうゆ チキンブイヨン 水	0.63g 0.63g 47.88g 0.25g 0.03g 63g 25.2g 56.7g 0.76g 0.03g 0.38g 1.26g 31.5g	③	魚	がまほこ だいこん しめじ 塩 しょうゆ 酒 かつおだし 水 こまつな さわら70g しょうが 赤みそ 三温糖 みりん 水 米油	6.3g 25.2g 6.3g 0.76g 0.38g 1.26g 2.52g 151.2g 12.6g 1切 0.38g 5.04g 2.52g 1.26g 1.89g 1.26g 0.63g	③	魚	米油 にんにく 豚かた 千切 塩 白こしょう たまねぎ にんじん トマトケチャップ トマトピューレー 中濃ソース しょうゆ 塩 白こしょう パプリカ粉末 チキンブイヨン 米粉 米油	0.76g 0.63g 37.8g 0.25g 0.01g 63g 25.2g 15.12g 12.6g 6.3g 2.52g 0.38g 0.03g 1.26g 5.04g 0.13g	③	鶏肉のトマト煮	米油 若鶏むね こま たまねぎ にんじん 他 クリームコーン缶 他 ホールコーン(冷凍) 他 マッシュルーム水煮 塩 白こしょう 乳 調理用牛乳 米粉 チキンブイヨン 水 乳 クリーム 他 パンパネ70g 米油 トマトケチャップ 調理用ノンエッグマヨネーズ 三温糖 水	0.63g 18.9g 63g 25.2g 37.8g 12.6g 12.6g 0.88g 0.03g 50.4g 5.04g 1.26g 10.08g 10.08g
④	いかのガーリック焼	いかが70g しょうゆ 酒 みりん ガーリックパウダー 米油	5.04g 3.15g 2.52g 0.06g 1.26g	④	魚	大豆(冷凍) 干しいいたけ(せん切) 三温糖 しょうゆ みりん 一味唐がらし 白いりごま ごま油	37.8g 0.63g 2.52g 3.78g 1.26g 0g 0.38g 0.38g	④	果	冷凍みかん	1個	④	卵	卵	1個
⑤	ポテトサラダ	じゃがいも 米油 ウインナー ホールコーン(冷凍) 塩 白こしょう 調理用ノンエッグマヨネーズ	63g 0.63g 10.08g 6.3g 0.25g 0.01g 7.56g	⑤	実	白こしょう 調理用ノンエッグマヨネーズ	0.03g	⑤	卵	卵	1個	⑤	卵	卵	1個

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年

中学校(中学)

6月29日(木)

6月30日(金)

6月29日(木)				6月30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
①	ご飯	ご飯(精米90g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米90g)	1個
②	野菜ふりかけ	野菜ふりかけ2.5g	1個	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本
③	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	③	親子煮	米油	0.63g
④	サンラータン	豚がた 干切	18.9g	④	かぼちゃコロッケ	若鶏もも 2cm角	25.2g
⑤	揚げぎょうざ(3個)	にんじん	12.6g			たまねぎ	50.4g
⑥	ナムル	たけのこ水煮(せん切)	12.6g			にんじん	25.2g
⑦	ナムルドレッシング	他 豆腐	37.8g			他 たけのこ水煮(せん切)	12.6g
		他 干しいたけ(せん切)	1.26g			魚 さつま揚げ	12.6g
		他 ながねぎ	6.3g			干しいたけ(せん切)	0.88g
		他 塩	0.76g			三温糖	2.52g
		他 白こしょう	0.03g			しょうゆ	6.3g
		他 しょうゆ	5.04g			みりん	1.26g
		他 酒	1.58g			卵 液卵	50.4g
		他 片栗粉	1.89g	④	麦他	かぼちゃコロッケ60g	6.3g
		他 卵	10.08g			米油	6.3g
		他 鳥がらだし	10.08g			キャベツ	37.8g
		他 水	1.26g	⑤	他	もやし	25.2g
		他 ごまつな	10.08g			油揚げ	6.3g
		他 米酢	1.51g			和風だしの素	0.63g
		他 ごま油	0.63g			みりん	2.52g
⑤	麦	ぎょうざ17g	3個			三温糖	1.26g
		他 米油	6g			しょうゆ	3.15g
⑥	他	サンゲンサイ	25.2g				
		他 もやし	37.8g				
		他 しめじ	10.08g				
⑦	実他	ナムルドレッシング	6.3g				