

アレルギー食品使用予定献立表

年 組 児童名

令和5年 小学校(中学年)

8月28日(月)				8月29日(火)				8月30日(水)				8月31日(木)			
① ご飯				① ご飯				① ご飯				① ご飯			
② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳			
③ 小松菜のみそ汁				③ スープカレー				③ ハヤシチュー				③ わかめスープ			
④ ししゃもの唐揚げ(2本)				④ フライドポテト				④ いんげんとコーンのソテー				④ いかの一味マヨ焼			
⑤ 凍り豆腐のそぼろ煮				⑤ ボイルキャベツ				⑤ 冷凍みかん				⑤ マーボーじゃが			
⑥ ノンエッグマヨネーズ															
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70/80/90g)	1 個	①		ご飯(精米70/80/90g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80/g)	1 個
②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本
③	他	たまねぎ もやし 白みそ かつお節 水 こまつな	20 g 10 g 9 g 2 g 120 g 20 g	③	果	米油 にんにく 豚かた 小間 赤ワイン にんじん たまねぎ 水	1 g 0.5 g 30 g 3 g 20 g 40 g 100 g	③	果	米油 にんにく 豚かた 千切 赤ワイン 粗塩 白ごしょう たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮	1 g 0.5 g 35 g 0.5 g 0.2 g 0.01 g 40 g 20 g 10 g	③	他	生わかめ(冷凍) だいこん しめじ ながねぎ 粗塩 白ごしょう しょうゆ 酒	5 g 20 g 5 g 8 g 0.8 g 0.02 g 1 g 1 g
④	魚	ししゃも15g 米粉 片栗粉 米油	2 本 4 g 4 g 6 g	④	他	かぼちゃが 伊カト(冷凍) 粗塩 白ごしょう ガラマサラ カレールウ	15 g 0.8 g 0.02 g 0.03 g 7 g	④	麦他他	マッシュルーム水煮 ハヤシルウ トマトケチャップ 中濃ソース 粗塩 白ごしょう パプリカ チキンブイヨン	10 g 12 g 2 g 1 g 0.05 g 0.02 g 0.05 g 1 g	④	魚	中華スープ 水 いか 切身(50g) 調理用ノンエッグマヨネーズ 本みりん 一味唐からし	2 g 120 g 1 切 8 g 1 g 0.01 g
⑤	他	米油 豚かた 挽き にんじん 凍り豆腐 干しいたけ(1/4切) 三温糖 しょうゆ 本みりん	0.8 g 15 g 10 g 5 g 0.5 g 2 g 3 g 1 g	⑤	麦他他	トマトケチャップ トマトピューレー デミグラスソース 中濃ソース ピーマン	1.5 g 6 g 3 g 2 g 5 g	⑤	麦	小麦粉 水 米油 クイナソーセージ 輪切 さやいんげん(冷凍) ホールコーン(冷凍)	2 g 80 g 0.5 g 10 g 25 g 20 g	⑤	他	粗塩 赤みそ しょうゆ 酒 トウバンジャン 片栗粉 ごま油	0.3 g 2 g 1 g 1 g 0.1 g 0.5 g 0.5 g
				⑥	他菓	ホールコーン(冷凍) クラス付ノンエッグマヨネーズ	10 g 5 g	⑥	果	みかん(冷凍)	1 個				

■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。

「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記載していません。

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他

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。(ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類)

■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。

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)

9月1日(金)				9月4日(月)				9月5日(火)				9月6日(水)			
① 背割りコッペパン ② ミルクコーヒー ③ ジュリエンヌスープ ④ ビーンズドライカレー ⑤ コロコロりんご缶				① ご飯 ② 牛乳 ③ 野菜スープ ④ さけのオイル焼 ⑤ きのこのバターじょうゆソテー				① ご飯 ② 抹茶ふりかけ ③ 野菜ジュース ④ 凍り豆腐と切干大根のみそ汁 ⑤ ボイルフランク ⑥ 冷凍みかん				① イギリス食パン ② いちごジャム ③ 牛乳 ④ スコッチブロス ⑤ たらフライ ⑥ ポテトサラダ			
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	背割りコッペパン(小麦粉40/45/50g)	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①	乳	イギリス食パン(小麦粉40/45/50g)	1個
②	乳	ミルクコーヒー200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②		ふりかけ[抹茶](2.5g)	1個	②	果	いちごジャム(15g)	1個
③		米油	0.8g	③		米油	0.8g	③	果	野菜・果実ミックスジュース200ml	1本	③	乳	牛乳200ml	1本
		ベーコン(バラ)千切	10g			ショルダーベーコン 千切	6g	④	他	凍り豆腐	4g	④		米油	0.5g
		たまねぎ	20g			たまねぎ	20g			切り干し大根・千切り	6g			岩鶏もも 皮付 こま	20g
		にんじん	10g			にんじん	10g			乾燥わかめ	0.8g			たまねぎ	20g
		キャベツ	15g		他	えだまめ(冷凍)	10g			白みそ	9g			セロリー	3g
		セロリー	2g			粗塩	0.6g			和風だし(素)	1g			キャベツ	35g
		粗塩	0.6g			白こしょう	0.02g			■水	120g			にんじん	10g
		白こしょう	0.02g			しょうゆ	0.3g	⑤		ラカルトソース(70g)	1本			白いんげん豆ゆで	20g
		チキンブイヨン	1g			チキンブイヨン	1g	⑥	果	みかん(冷凍)	1個			白こしょう	0.02g
		水	120g			水	120g							粗塩	0.6g
④		米油	0.5g			ほうれんそう	5g							チキンブイヨン	1g
		にんにく	0.3g	④	魚	鮭 切り身(50g)	1切						⑤	■水	100g
		豚かた 挽き	25g		果	白ワイン	1.25g						⑤	麦	麦魚他
		たまねぎ	15g			粗塩	0.3g							たらフライ(50g)	1個
	他	大豆(冷凍)	30g			白こしょう	0.01g						⑥	米	米油
	麦	カレーウ	4g			米油	5g							じゃが芋	50g
	他	中濃ソース	1g			有塩バター	0.7g							米油	0.8g
		しょうゆ	1g			しめじ	10g							ウイオーソース 輪切	8g
		粗塩	0.1g			エリンギ	6g							ホールコーン(冷凍)	5g
⑤	果	りんご缶詰が缶	60g			マッシュルーム水煮	10g							粗塩	0.2g
						キャベツ	20g							白こしょう	0.01g
						ホールコーン(冷凍)	10g							調理用ノンエッグマヨネーズ	7g
						しょうゆ	2g								
						酒	1g								

メモ

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 小学校(中学年)

9月7日(木)				9月8日(金)				9月11日(月)				9月12日(火)				
①	わかめご飯			①	ご飯			①	ゆかりご飯			①	ご飯			
②	牛乳			②	牛乳			②	牛乳			②	牛乳			
③	にら玉スープ			③	茎わかめの中華スープ			③	肉団子スープ			③	豆腐と長ねぎのみそ汁			
④	鶏肉の唐揚げ			④	揚げぎょうざ(2個)			④	生揚げのオイスター炒め			④	さわらのごまだれかけ			
⑤	ゆで野菜			⑤	五目野菜あん			⑤	冷凍みかん			⑤	肉ごぼう炒め			
⑥	ノンエッグマヨネーズ															
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(わかめ、精米70/80/90g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	①	果	ゆかりご飯(赤しそ、精米60/70/80g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	
②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	
③	卵	たまねぎ 干しいたけ(せん切)	20 g 0.7 g	③		若鶏むね 皮付 ごま たけのこ水煮(千切)	15 g 10 g	③		チキンボール にんじん	30 g 10 g	③	他	豆腐 ながねぎ	30 g 8 g	
		にら 粗塩	6 g 0.8 g			くきわかめ 干しいたけ(せん切)	12 g 0.5 g			キャベツ えのきたけ	15 g 8 g			生わかめ【冷凍】 赤みそ	4 g 4.5 g	
		白こしょう しょうゆ 酒	0.02 g 1 g 1 g			ながねぎ 粗塩	5 g 0.7 g			粗塩 白こしょう	0.6 g 0.01 g			白みそ かつお節(厚削り)	4.5 g 2 g	
		片栗粉 中華スープ	1 g 2 g			しょうゆ 酒	1 g 1 g			しょうゆ チキンブイヨン	0.3 g 1 g		④	魚	さわら 切り身(50g)	1 切
	実	水 白ごま ごま油	120 g 0.3 g 0.5 g		実	白ごま ごま油	0.3 g 0.5 g	④	他	水 生揚げ	120 g 50 g			実	米油 白練りごま	1 g 2 g
④		若鶏もも 皮付 切り身(50g)	1 切	④	麦他	ぎょうざ(18g)	2 個			米油 にんにく	0.8 g 0.3 g			三温糖 しょうゆ	2 g 2 g	
		粗塩 白こしょう 米粉 片栗粉	0.3 g 0.02 g 4 g 4 g	⑤		米油 豚かた 小間 にんじん	4 g 15 g 10 g			豚かた 千切 たまねぎ	20 g 10 g			水 片栗粉	1 g 0.4 g	
		米油	5 g		魚	さつま揚げ しめじ	10 g 5 g			三温糖 オイスターソース	1.5 g 1.5 g		⑤	表	水 白すりごま	12 g 0.5 g
⑤	他	キャベツ にんじん もやし	30 g 10 g 15 g		魚	チンゲンサイ 三温糖	10 g 2 g	⑤	果	しょうゆ 片栗粉	1 g 0.8 g				豚かた 小間 にんじん	0.8 g 10 g
⑥	他菓	クラス付ノンエッグマヨネーズ	5 g		魚	オイスターソース しょうゆ 酒 片栗粉	1 g 1 g 1 g 1 g			みかん(冷凍)	1 個				ごぼう 干しいたけ(せん切)	20 g 0.5 g
															三温糖 しょうゆ 本みりん	1.5 g 3 g 1 g

メモ

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 小学校(中学年)

9月13日(水)				9月14日(木)				9月15日(金)				9月19日(火)				
① ご飯 ② 牛乳 ③ けんちん汁 ④ ちくわの磯辺揚げ ⑤ ひじきのそぼろ煮				① ご飯 ② 牛乳 ③ 五目うま煮 ④ ホキの更紗揚げ ⑤ カクテルゼリー入りポンチ				① ビタパン ② 牛乳 ③ ハリラスープ ④ えびツナペースト ⑤ さつまいもスティック				① ご飯 ② 牛乳 ③ 大根のみそ汁 ④ いかの竜田揚げ ⑤ こんにゃくの甘辛炒め				
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	麦	ビタパン(60g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	
②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	
③	他	米油	0.8 g	③	卵	米油	0.8 g	③	他	米油	1 g	③	他	だいこん	35 g	
		若鶏むね 皮付 こま	20 g			にんにく	0.3 g			若鶏むね 皮付 こま	20 g			もやし	10 g	
		にんじん	10 g			豚かた 小間	20 g			たまねぎ	20 g			刻み油揚げ	8 g	
		だいこん	20 g			たまねぎ	40 g			にんじん	10 g			白みそ	9 g	
		じゃが芋	20 g			にんじん	20 g			セロリー	2 g			かつお節	2 g	
		ごぼう	5 g			たけのこ水煮	15 g			白いんげん豆ゆで	20 g			水	120 g	
		豆腐	30 g			うずら卵水煮	30 g			トマト缶詰が 缶	25 g		④	魚	いが 切身(50g)	1 切
		板こんにゃく	10 g			はくさい	30 g			粗塩	0.7 g			しょうが	0.3 g	
		ながねぎ	5 g			もやし	20 g			白こしょう	0.02 g			しょうゆ	3 g	
		粗塩	0.3 g			粗塩	0.4 g			しょうゆ	0.3 g			酒	1 g	
		しょうゆ	4 g			白こしょう	0.02 g			チキンブイヨン	1 g			米粉	4 g	
		酒	1 g			しょうゆ	3 g			米粉	4 g			片栗粉	4 g	
		かつお節(厚削り)	2 g			酒	1 g			水	120 g			米粉	5 g	
		水	100 g			片栗粉	3 g			乾燥バセリ	0.03 g			米油	0.7 g	
④	魚	白焼竹輪(25g)	1 本			中華スープ	1 g	④	甲	米油	0.8 g			豚かた 小間	15 g	
	麦	小麦粉	8 g			水	20 g		魚	たまねぎ	15 g			にんじん	10 g	
		あおさ粉	0.1 g			ごま油	0.7 g			キャベツ	20 g			糸こんにゃく	30 g	
		粗塩	0.1 g			赤干 切り身(50g)	1 切			冷凍むきえび	15 g			干しいたけ(せん切)	0.5 g	
		米油	5 g	④	魚	粗塩	0.3 g			ツナフレークホワイト	15 g			三温糖	2 g	
		米油	0.5 g			白こしょう	0.02 g			粗塩	0.1 g			しょうゆ	3 g	
		豚かた 挽き	10 g			カレー粉	0.15 g			白こしょう	0.01 g			本みりん	1 g	
		にんじん	7 g			米粉	4 g			調理用ノンエッグマヨネーズ	10 g			一味唐からし	0.01 g	
		干しいたけ(せん切)	0.3 g			片栗粉	4 g			さつま芋スティック	50 g			白すりごま	0.6 g	
		干しひじき	4 g			米油	4 g	⑤		米油	7 g			ごま油	0.5 g	
		三温糖	1.5 g			カクテルゼリー	40 g			クックンガ ソルト	0.2 g					
		しょうゆ	3 g			温州みかん缶詰	20 g									
		本みりん	1 g													

メモ

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 小学校(中学年)

9月20日(水)				9月21日(木)				9月22日(金)				9月25日(月)				
① ご飯				① ご飯				① 食パン				① ご飯				
② 牛乳				② 牛乳				② レーズンクリーム				② 牛乳				
③ トックの玉子スープ				③ 秋野菜カレー				③ みかんジュース				③ もずくスープ				
④ プルコギ				④ メンチカツ				④ グリーンスープ				④ さばの塩焼				
⑤ 梨				⑤ 大根サラダ				⑤ ハーフチキン				⑤ なすと豚肉のみそ炒め				
				⑥ ナムドレッシング				⑥ カラフルサラダ								
								⑦ ごまドレッシング								
献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	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70/80/90g)	1 個	①	乳	食パン(小麦粉40/45/50g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	
②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	牛乳200ml	1 本	②	乳	レーズンクリーム(10g)	1 個	②	乳	牛乳200ml	1 本	
③	卵	トック	20 g	③		米油	1 g	③	果	みかんジュース200ml	1 本	③	他	もずく[冷凍]	15 g	
		卵	15 g			にんにく	0.5 g	④	乳	有塩バター	1 g		他	豆腐	30 g	
		生わかめ[冷凍]	4 g			若鶏もも 皮付 こま	20 g			ベーコン(バラ)	10 g			しめじ	5 g	
		なごねぎ	5 g			たまねぎ	40 g			たまねぎ	30 g			なごねぎ	5 g	
		粗塩	0.8 g			にんじん	20 g			グリーンピースペースト(冷凍)	20 g			粗塩	0.3 g	
		白こしょう	0.02 g			さつまいも	40 g			粗塩	0.6 g			しょうゆ	4 g	
		しょうゆ	1 g			しめじ	8 g		乳	白こしょう	0.02 g			酒	1 g	
		酒	1 g		他	トマトケチャップ	3 g			調理用牛乳	50 g			かつお節(厚削り)	2 g	
		片栗粉	1 g		他	中濃ソース	1 g			チキンパイヨン	1 g			水	120 g	
		中華スープ	2 g			粗塩	0.1 g			水	80 g	④	魚	さば 切り身(50g)	1 切	
		水	120 g		麦	白こしょう	0.03 g			生クリーム	5 g			米油	3 g	
		ごま油	0.5 g			カレー粉	0.2 g		乳	粉チーズ	0.5 g		⑤	米油	0.8 g	
④		米油	0.7 g		④	麦他	水	70 g	⑤	果	若鶏もも 皮付 切身(50g)	1 切		豚かた 小間	30 g	
		にんにく	0.3 g			メンチカツ(50g)	1 個			オリーブ油	0.5 g			たけのこ水煮	10 g	
		しょうが	0.3 g			米油	5 g			白ワイン	2 g			なす	15 g	
		豚かた 千切	35 g			だいこん	20 g			粗塩	0.3 g			さやいんげん(冷凍)	8 g	
		たまねぎ	20 g			ホールコーン(冷凍)	15 g			黒こしょう	0.02 g			三温糖	2 g	
		にんじん	10 g			生わかめ[冷凍]	8 g			バジル	0.08 g			白みそ	2 g	
		赤ピーマン	5 g			さやいんげん(冷凍)	10 g			ローレル粉末	0.08 g			しょうゆ	1 g	
		三温糖	2 g		⑥	実他	ナムドレッシング	5 g	⑥		米油	1 g		本みりん	1 g	
		しょうゆ	3 g							キャバツ	30 g					
	麦	本みりん	1 g							赤ピーマン	5 g					
		コチユジャン	0.11 g							ホールコーン(冷凍)	15 g					
⑤	果	なし	1/4 個						⑦	実	ごまドレッシング	5 g				

メモ

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 小学校(中学年)

9月26日(火)			9月27日(水)			9月28日(木)			9月29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	
①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①	小麦	ソフトフランスパン(小麦粉40/45/50g)	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	
②		抹茶ふりかけ	1個	②	果	りんごジュース200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	
③	麦	麦茶125ml	1本	③		米油	0.8g	③	他	なめこ水煮	20g	
④	他	さといも	40g			若鶏むね 皮付 こま	30g			油揚げ	7g	
		にんじん	10g			たまねぎ	50g			しめじ	10g	
		生揚げ	25g			にんじん	20g			さやいんげん(冷凍)	5g	
	実	さやいんげん(冷凍)	8g			じゃが芋	50g			なめこそ	9g	
		白練りごま	4g			しめじ	6g			かつお節(厚削り)	2g	
		白みそ	8g			マッシュルーム水煮	10g			水	120g	
		しょうゆ	0.3g			粗塩	0.7g	④		若鶏もも 皮付 切身(50g)	1切	
		かつお節(厚削り)	2g			白こしょう	0.02g			酒	2g	
	実	水	100g		乳	調理用牛乳	40g			米酢	1g	
		白すりごま	0.8g			米粉	4g			米油	3g	
⑤		若鶏もも 皮付	40g			チキンブイヨン	1g			ごま油	1g	
		粗塩	0.2g			水	80g			にんにく	0.3g	
		白こしょう	0.01g		乳	生クリーム	8g		④	魚	まいわし 開き(40g)	1枚
		米粉	7g			乾燥バセリ	0.02g			粗塩	0.3g	
		米油	7g	④	他	ハンバーグ(50g)	1個			白こしょう	0.02g	
		米油	0.5g			米油	3g			三温糖	4g	
		たまねぎ	15g			三温糖	1g			片栗粉	4g	
		にんじん	10g			しょうゆ	2g			米油	5g	
		干しいたけ(せん切)	0.5g			ゆずゆ	2g			米油	0.7g	
		なかなぎ	5g			本みりん	1g		⑤	他	若鶏むね 皮付 こま	10g
		三温糖	2g			白こしょう	0.01g			にんじん	10g	
		しょうゆ	2g			片栗粉	0.4g			ごぼう	5g	
		酒	1g			水	12g			れんこん	5g	
		本みりん	1g	⑤		キャベツ	30g			大豆	20g	
	果	レモン果汁	1.5g			さやいんげん(冷凍)	8g			刻み昆布	0.2g	
		こまつな	20g			生わかめ(冷凍)	10g			三温糖	1.5g	
⑥		白こんにゃく	20g	⑥	卵	ソフトフランスパン	5g			しょうゆ	3g	
		もやし	15g							本みりん	1g	
⑦		丸大豆しょうゆ	2.5g							月見ゼリー	1個	
⑧	乳	フローズンヨーグルト(60g)	1個									