

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年 中学校(中学)

年 組 生徒名

1月9日(火)				1月10日(水)				1月11日(木)				1月12日(金)			
① ご飯				① ご飯				① ライ麦パン				① ご飯			
② 牛乳				② 牛乳				② バター				② 牛乳			
③ あが玉どんの具				③ ハヤシシチュー				③ ミルクコーヒー				③ 七草汁			
④ あじフライ				④ グリーンサラダ				④ 白菜スープ				④ いなだのゆず唐揚げ			
⑤ お浸し				⑤ ナムルドレッシング				⑤ 焼きフランク				⑤ 高野豆腐のそぼろ煮			
⑥ しょうゆ				⑥ レモンゼリー				⑥ シュバック・カルトツフェルン							
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90g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個	①	乳麦	ライ麦パン(小麦粉70g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	バター5g	1個	②	乳	飲用牛乳200ml	1本
③		油	1.01g	③		油	1.01g	③	乳	ミルクコーヒー200ml	1本	③		たいこん	10.08g
		豚かた 小間	31.5g			にんにく	0.63g	④		たまねぎ	12.6g		魚	かまぼこ	10.08g
		たまねぎ	6.3g			豚かた 千切	44.1g			にんじん	12.6g			はくさい	12.6g
		にんじん	25.2g			塩	0.25g			はくさい	25.2g			みずな	6.3g
		干しいたけ(せん切)	0.88g			白ごしょう	0.01g			マッシュルーム水煮	12.6g			塩	3.78g
	他	油揚げ	12.6g			たまねぎ	6.3g			塩	0.88g			しょうゆ	1.01g
		グリーンピース(冷凍)	10.08g			にんじん	25.2g			白ごしょう	0.01g			酒	0.38g
		三温糖	2.52g			マッシュルーム水煮	12.6g			チキンブイオン	1.26g			かつおだし	1.26g
		チキンブイオン	1.26g		麦他	ハヤシルウ	15.12g			しょうゆ	0.38g			水	2.52g
		しょうゆ	6.3g		他	トマトケチャップ	3.78g			水	15.12g			こまつな	15.12g
		みりん	1.26g		他	中濃ソース	1.26g		⑤	オリーブ油	0.63g		④	魚	いなだ60g
	卵	液卵	44.1g			しょうゆ	1.26g			フランクフルト50g	1本			しょうゆ	3.78g
④	麦魚	あじフライ60g	1枚			塩	0.06g		⑥	油	2.52g			みりん	1.26g
		油	7.56g			白ごしょう	0.03g			じゃがいも	6.3g			ゆず果汁	1.89g
⑤		こまつな	37.8g			パブリカ粉末	0.06g			オリーブ油	0.63g			米粉	5.04g
		にんじん	12.6g			チキンブイオン	1.26g			にんにく	0.38g			片栗粉	5.04g
	他	もやし	12.6g		麦	小麦粉	5.04g			たまねぎ	12.6g			油	5.04g
⑥		しょうゆ	3.15g			水	100.8g			塩	0.38g		⑤	他	油
					④	キャベツ	37.8g			白ごしょう	0.01g			豚かた 挽き	25.2g
						さやいんげん(冷凍)	12.6g			チキンブイオン	0.13g			にんじん	12.6g
					⑤	生わかめ(冷凍)	12.6g							凍り豆腐	6.3g
					麦他	ナムルドレッシング	6.3g							干しいたけ(1/4切)	1.26g
					⑥	レモンゼリー30g	1個							三温糖	1.89g
														しょうゆ	3.78g
														みりん	1.26g

■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

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。

「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。

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6年 中学校(中学)

1月15日(月)				1月16日(火)				1月17日(水)				1月18日(木)			
①	わかめご飯			①	ご飯			①	ご飯			①	横割り丸パン		
②	飲むヨーグルト			②	牛乳			②	牛乳			②	牛乳		
③	ABCスープ			③	肉団子スープ			③	青梅産野菜のみそ汁			③	野菜スープ		
④	鶏肉のスパイシーマヨ焼			④	ビーンズドライカレー			④	いかの竜田揚げ			④	チキンカツのバーベキューソース		
⑤	こんにゃく入りサラダ			⑤	りんご			⑤	こんにゃくの甘辛炒め			⑤	ツナ入りスクランブルエッグ		
⑥	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		わかめご飯(わかめ、精米100g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①	乳	横割り丸パン(小麦粉70g)	1個
②	乳	飲むヨーグルト150ml	1本	②	乳	飲む牛乳200ml	1本	②	乳	飲む牛乳200ml	1本	②	乳	飲む牛乳200ml	1本
③	麦他	油 ベーコン たまねぎ にんじん マカロニ えだまめ(冷凍) 塩 白こしょう チキンブイオン しょうゆ 水	0.63g 7.56g 12.6g 12.6g 5.04g 7.56g 0.76g 0.03g 1.26g 0.38g 151.2g	③	麦他	にんじん だいこん チキンボール はるさめ ながねぎ 塩 白こしょう チキンブイオン しょうゆ 水 ごまつな ごま油	12.6g 18.9g 27.72g 3.78g 6.3g 0.76g 0.03g 1.26g 0.38g 151.2g 12.6g 0.63g	③	他	だいこん 豆腐 はくさい ながねぎ 赤みそ 白みそ かつおだし 水	18.9g 25.2g 18.9g 6.3g 5.67g 5.67g 2.52g 151.2g	④	魚	いか60g しょうが しょうゆ	1切 0.38g 3.78g
④		若鶏むね 切身60g 調理用ノンエッグマヨネーズ 塩 黒こしょう 粗びき ガーリックパウダー チリパウダー 水 油	1切 10.08g 0.25g 0.04g 0.04g 0.04g 1.26g 2.52g	④	他	油 にんにく 豚かた 挽き たまねぎ 大豆(冷凍) ホールコーン(冷凍) カレールウ 中濃ソース しょうゆ 水 塩	0.63g 0.38g 31.5g 18.9g 31.5g 7.56g 5.04g 1.26g 2.52g 0.13g	⑤	麦他	油 豚かた 小間 にんじん 糸こんにゃく 干しいたけ(せん切) 三温糖 しょうゆ みりん 一味唐がらし 白いりごま ごま油	0.63g 12.6g 12.6g 37.8g 0.63g 2.52g 3.78g 1.26g 0.01g 0.38g 0.63g	④	麦他	油 トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 白こしょう 片栗粉 水	1個 7.56g 6.3g 2.52g 2.52g 0.01g 0.25g 6.3g
⑤		白こんにゃく キャベツ ホールコーン(冷凍)	12.6g 37.8g 12.6g	⑤	麦他	油 豚かた 小間 にんじん 糸こんにゃく 干しいたけ(せん切) 三温糖 しょうゆ みりん 一味唐がらし 白いりごま ごま油	12.6g 12.6g 37.8g 0.63g 2.52g 3.78g 1.26g 0.01g 0.38g 0.63g	⑤	魚	油 ウインナー たまねぎ ツナブレックホワイト 塩 白こしょう カレー粉	0.63g 10.08g 12.6g 18.9g 0.38g 0.01g 0.06g	⑤	卵	液卵	31.5g
⑥	実	ごまドレッシング(ノンアレルギー)	6.3g	⑤	果	りんご	1/6個								

メモ

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年 中学校(中学)

1月19日(金)				1月22日(月)				1月23日(火)				1月24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		ご飯(精米90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①	他	いなりずし45g	2個	①		ご飯(精米100g)	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	飲用牛乳200ml	1本				
③	他	しめじ 生しいたけ(せん切) えのきたけ 豆腐 ながねぎ 赤みそ 白みそ かつおだし 水	6.3g 6.3g 10.08g 25.2g 6.3g 5.67g 5.67g 2.52g 15.12g	③	他	油 にんにく しょうが 豚かた 挽き たまねぎ にんじん 干しいたけ(せん切) 押し豆腐 ながねぎ	0.63g 0.63g 0.63g 37.8g 37.8g 15.12g 1.26g 100.8g 10.08g	③	魚	ゆでうどん かまぼこ しめじ 生わかめ(冷凍) ながねぎ 塩 チキンピジョン しょうゆ 酒 かつおだし 水	63g 12.6g 7.56g 7.56g 7.56g 1.13g 1.26g 0.5g 1.26g 2.52g 12.6g	③	他	油 にんにく 若鶏むね 2cm角 たまねぎ にんじん じゃがいも れんこん うずら卵水煮 カレールウ カレー粉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 白こしょう 水	1.26g 0.63g 25.2g 37.8g 25.2g 37.8g 6.3g 27.72g 8.82g 0.13g 3.78g 1.26g 1.01g 0.03g 12.6g				
④	魚	さば薄塩60g	1切	④	他	塩 三温糖 チキンピジョン 赤みそ しょうゆ 酒 トウバンジャン テンメンジャン 片栗粉 水 にら ごま油	0.5g 1.26g 1.26g 6.3g 1.26g 1.26g 0.38g 0.63g 3.78g 25.2g 6.3g 0.88g	④	魚	焼き竹輪25g	2本	④	他	油 豚かた 小間 にんじん ごぼう 干しいたけ(せん切) 三温糖 しょうゆ みりん 白 みらいごま ごま油	10.08g 0.13g 7.56g 0.63g 25.2g 12.6g 25.2g 0.88g 1.26g 3.78g 1.26g 0.38g 0.38g	④	他	油 ウインナー さやいんげん(冷凍) ホールコーン(冷凍) 塩 白こしょう チキンピジョン みかん	0.63g 10.08g 31.5g 25.2g 0.38g 0.01g 0.13g 1個
⑤		しょうが 豚かた 挽き たまねぎ さといも 三温糖 しょうゆ みりん 片栗粉	0.38g 25.2g 12.6g 50.4g 1.89g 3.78g 1.26g 1.01g	⑤	他	春巻50g 油 白玉こんにゃく 温州みかん缶詰	1個 7.56g 37.8g 25.2g	⑤	実			⑤	果						

メモ

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年 中学校(中学)

1月25日(木)				1月26日(金)				1月29日(月)				1月30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	献立	アレルギー	食品名	分量
①	小麦	コッペパン(小麦粉70g)	1個	①	穀類	ご飯(精米90g)	1個	①	穀類	ご飯(精米90g)	1個	①	穀類	茶飯(人参、精米100g)	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	はっ酵乳125ml(シヨアレン)	1本
③	乳	調理用バター	12.6g	③	他	もやし	18.9g	③	他	にんじん	12.6g	③	卵	たまねぎ	18.9g
		たまねぎ	12.6g			じゃがいも	25.2g			だいこん	18.9g			干しいたけ(せん切)	0.88g
		ホールコーン(冷凍)	12.6g			油揚げ	6.3g			トック	27.72g			鶏卵	18.9g
		クリームコーン缶	37.8g			赤みそ	5.67g			ながねぎ	6.3g			ながねぎ	10.08g
		塩	1.01g			白みそ	5.67g			塩	0.76g			塩	0.88g
		白こしょう	0.03g			かつおだし	2.52g			白こしょう	0.03g			白こしょう	0.01g
		チキンブイヨン	1.26g			水	151.2g			チキンブイヨン	1.26g			チキンブイヨン	1.26g
	乳	調理用牛乳	37.8g			こまつな	12.6g			しょうゆ	0.38g			しょうゆ	0.38g
		米粉	2.52g			しょうが	0.38g			片栗粉	1.26g			片栗粉	1.26g
		水	12.6g			ハンバーグ60g	1個			水	151.2g			水	151.2g
	乳	生クリーム	6.3g	④	他	油	2.52g			こまつな	12.6g			こまつな	0.63g
④	魚	いが60g	1切			三温糖	1.89g	④		こま油	0.63g	④		若鶏むね 切身60g	1切
		塩	0.25g			しょうゆ	2.52g			油	0.63g			油	2.52g
		白こしょう	0.03g			みりん	1.26g			にんにく	0.38g			米酢	2.52g
		乾燥パセリ	0.06g			白こしょう	0.01g			豚かた 千切	44.1g			酒	2.52g
		パザル ミン	0.06g			片栗粉	0.5g			たまねぎ	25.2g			塩	0.38g
		ローレル粉末	0.06g			水	15.12g			しらたき	6.3g			白こしょう	0.03g
		米粉	5.04g			油	0.63g			赤ピーマン	6.3g			米粉	5.04g
		片栗粉	5.04g			若鶏むね こま	12.6g			三温糖	2.52g			片栗粉	5.04g
		油	5.04g			にんじん	8.82g			しょうゆ	3.78g			油	5.04g
⑤		キャベツ	37.8g			切り干しだいこん	8.82g			みりん	1.26g	⑤		だいこん	44.1g
		にんじん	12.6g			三温糖	1.89g			コチュジャン	0.25g			ホールコーン(冷凍)	12.6g
	他	もやし	18.9g			しょうゆ	2.52g			白いりごま	0.38g			生わかめ(冷凍)	6.3g
⑥	他果	ラス付ノンエッグマヨネーズ	6.3g			みりん	1.26g			こま油	0.38g	⑥	麦果	中華ドレッシング	6.3g
						調理用ノンエッグマヨネーズ	7.56g		⑤	果	りんご	1/6個			

メモ

アレルギー食品使用予定献立表
 令和6年 中学校(中学)

1月31日(水)

- ① ご飯
- ② 牛乳
- ③ チキンカレー
- ④ コロコロソテー
- ⑤ みかん

献立	アレルギー	食品名	分量															
①		ご飯(精米100g)	1 個															
②	乳	飲用牛乳200ml	1 本															
③		油	1.01 g															
		にんにく	0.63 g															
		若鶏むね 2cm角	44.1 g															
		たまねぎ	63 g															
		にんじん	25.2 g															
		じゃがいも	63 g															
	麦	カレールウ	21.42 g															
		カレー粉	0.25 g															
	他	トマトケチャップ	3.78 g															
	他	中濃ソース	1.26 g															
		塩	0.13 g															
		白こしょう	0.04 g															
		水	100.8 g															
④		油	0.63 g															
		ウインナー	10.08 g															
	他	えだまめ(冷凍)	25.2 g															
		ホールコーン(冷凍)	25.2 g															
		塩	0.38 g															
		白こしょう	0.01 g															
		チキンブイヨン	0.13 g															
⑤	果	みかん	1 個															

メモ