

アレルギー用詳細献立表(予定)

年 組 生徒名

令和6年 中学校(中学)

6月3日(月)				6月4日(火)				6月5日(水)				6月6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	乳	背割りコッパン(小麦粉60g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個		
②	乳	ミルクコーヒー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	乳	調理用バター	1.26g	③	肉	油	0.63g	③	肉	油	0.63g	③	肉	油	0.63g		
		ベーコン	10.08g			若鶏もも 2cm角	31.5g			おろしにんにく	0.38g			若鶏もも こま	12.6g		
		たまねぎ	25.2g			たまねぎ	50.4g			おろししょうが	0.38g			たまねぎ	12.6g		
		ポテトペースト	25.2g			にんじん	25.2g			豚かた 小間	18.9g			にんじん	12.6g		
		塩	0.76g			たけのこ水煮	12.6g			たまねぎ	63g			小麦	5.04g		
		白こしょう	0.03g			さつま揚げ	12.6g			にんじん	25.2g			白こしょう	0.03g		
		チキンブイヨン	1.26g			干しいたけ(せん切)	0.88g			たけのこ水煮缶	15.12g			チキンブイヨン	1.26g		
	乳	調理用牛乳	50.4g			三温糖	2.52g		甲	みきえび	12.6g			しょうゆ	0.38g		
		水	1.26g			和風だし	1.26g		魚	いか短冊	12.6g			水	151.2g		
	乳	生クリーム	6.3g			しょうゆ	6.3g			酒	2.52g			ほうれんそう	12.6g		
④		フランスグールド(50g)	1本			みりん	1.26g		魚	かまぼこ	12.6g			オリーブ油	0.63g		
		油	2.52g			液卵	44.1g			はくさい	63g		④	油	0.63g		
⑤	他	ケチャップ&マスタード 8g	1個	④	麦	あじフライ(60g)	1枚			塩	0.76g			おろしにんにく	0.38g		
⑥		キャベツ	37.8g			油	7.56g			白こしょう	0.03g			豚かた 挽き	31.5g		
		赤ピーマン	6.3g			こまつな	37.8g			しょうゆ	3.78g			たまねぎ	18.9g		
	他	えだまめ	6.3g			白こんにゃく	12.6g			酒	1.26g			白いんげん豆	31.5g		
		ホールコーン	6.3g			もやし	25.2g			中華スープ	1.26g			トマトケチャップ	7.56g		
⑦	他	サウザンドレッシング	6.3g	⑥	他	クラス付しょうゆ	3.15g			片栗粉	4.41g			トマトピューレー	7.56g		
										水	25.2g			中濃ソース	1.26g		
										ごま油	0.88g			しょうゆ	1.26g		
									④	麦	春巻(50g)	1個		塩	0.25g		
										油	7.56g			チリパウダー	0.06g		
									⑤	乳	三色杏仁ゼリー	37.8g			チキンブイヨン	0.25g	
										果	温州みかん缶詰	25.2g		⑤	果	冷凍みかん	1個

■特定原材料8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)を使用していないくても、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。



アレルギー用詳細献立表(予定)

令和6年

中学校(中学)

6月7日(金)				6月10日(月)				6月11日(火)				6月12日(水)				
① ご飯 ② はっ酵乳 ③ 生揚げのごま汁 ④ 豚肉のしょうがだれかけ ⑤ ひじきのそぼろ煮				① 黒米ご飯 ② 牛乳 ③ きこのすまし汁 ④ さわらのみそだれかけ ⑤ 切り干し大根のマヨあえ				① 黒砂糖食パン ② 牛乳 ③ グヤーシュ ④ ハーブチキン ⑤ メロン				① ご飯 ② 牛乳 ③ のっぺい汁 ④ いかの竜田揚げ ⑤ 高野豆腐のそぼろ煮				
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		黒米ご飯(黒米、精米90g)	1 個	①	乳麦	黒砂糖食パン(小麦粉60g)	1 個	①		ご飯(精米90g)	1 個	
②	乳	はっ酵乳125ml(ダリアアレン)	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	生揚げ	31.5 g	③		しめじ	6.3 g	③		油	0.63 g	③		にんじん	12.6 g	
		にんじん	12.6 g			干しいたけ(せん切)	0.88 g			おろしにんにく	0.38 g			だいこん	25.2 g	
		だいこん	25.2 g			えのきたけ	10.08 g			豚かた 小間	12.6 g			さといも	25.2 g	
	実	白練りごま	5.04 g			塩	1.01 g			たまねぎ	12.6 g			かまぼこ	12.6 g	
		白みそ	11.34 g			しょうゆ	0.38 g			にんじん	12.6 g			干しいたけ(せん切)	0.88 g	
		しょうゆ	0.38 g			酒	1.26 g			じゃがいも	25.2 g			糸こんにゃく	12.6 g	
		かつおだし	2.52 g			かつおだし	2.52 g			黄ピーマン	6.3 g			塩	0.38 g	
		水	151.2 g			ほうれんそう	151.2 g			トマト缶詰ダイス	25.2 g			しょうゆ	5.04 g	
	実	白すりごま	1.01 g			塩	1.01 g		他	塩	1.01 g			みりん	1.26 g	
④		豚かたロース切身(60g)	1 枚	④	魚	さむら(60g)	1 切	④		白ごしょう	0.03 g	④	魚	いか(60g)	1 切	
		酒	2.52 g			油	2.52 g			パプリカ粉末	0.06 g			おろししょうが	0.38 g	
		米酢	2.52 g			おろししょうが	0.38 g			チキンブイヨン	1.26 g			しょうゆ	3.78 g	
		油	2.52 g			赤みそ	5.04 g			しょうゆ	0.38 g			酒	1.26 g	
		おろししょうが	0.38 g			三温糖	2.52 g			米粉	5.04 g			米粉	5.04 g	
		三温糖	1.89 g			みりん	1.26 g			片栗粉	0.5 g			片栗粉	5.04 g	
		しょうゆ	2.52 g			片栗粉	0.5 g			水	151.2 g			油	5.04 g	
		酒	1.26 g			水	12.6 g		④	肉	若鶏もも 切身(60g)	1 切		油	0.63 g	
		片栗粉	0.5 g			油	0.63 g			オリーブ油	0.63 g			米粉	5.04 g	
		水	15.12 g		⑤	肉	若鶏もも こま	12.6 g		果	白ワイン	2.52 g			片栗粉	5.04 g
⑤		油	0.63 g			にんじん	8.82 g			塩	0.38 g			油	5.04 g	
		豚かた 挽き	12.6 g			切り干しだいこん	8.82 g			黒ごしょう	0.03 g			油	0.63 g	
		にんじん	8.82 g			三温糖	1.89 g			バジル ミン	0.1 g			豚かた 挽き	25.2 g	
		干しいたけ(せん切)	0.63 g			しょうゆ	2.52 g			ローレル粉末	0.1 g			にんじん	12.6 g	
		干しひじき	5.04 g			みりん	1.26 g			油	1.26 g			凍り豆腐	7.56 g	
		三温糖	1.89 g			調理用ノンエッグマヨネーズ	7.56 g		⑤	果	メロン	1716 個			三温糖	1.89 g
		しょうゆ	3.78 g											しょうゆ	3.78 g	
		みりん	1.26 g											みりん	1.26 g	

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和6年

中学校(中学)

6月19日(水)				6月20日(木)				6月21日(金)				6月24日(月)							
① ご飯				① ご飯				① ご飯				① ゆかりご飯							
② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳							
③ 鶏団子スープ				③ めかぶのみそ汁				③ ハヤシチュー				③ ユイミータン							
④ ビーンズドライカレー				④ さばの塩焼				④ コロコロソテー				④ 鶏肉の唐揚げ							
⑤ 冷凍みかん				⑤ 肉ごぼう炒め				⑤ カラフルゼリーのポンチ				⑤ いんげんときのこのソテー							
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		ご飯(精米90g)	1 個	①	果	ゆかりご飯(赤しそ、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	飲用牛乳200ml	1 本	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本				
③	肉	にんじん だいこん チキンボール はるさめ なかがねぎ 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	12.6 g 18.9 g 27.72 g 3.78 g 6.3 g 0.76 g 0.03 g 1.26 g 0.38 g 151.2 g 12.6 g 0.63 g	③	他	めかぶ 豆腐 しめじ なかがねぎ 赤みそ 白みそ かつおだし 水	1.26 g 25.2 g 6.3 g 6.3 g 5.67 g 5.67 g 2.52 g 151.2 g	③	他	油 おろしにんにく 豚かた 千切 塩 白こしょう にんじん マッシュルーム水煮 ハヤシルウ トマトクチャップ 中濃ソース しょうゆ	1.01 g 0.63 g 44.1 g 0.25 g 0.01 g 63 g 25.2 g 12.6 g 15.12 g 3.78 g 1.26 g 1.26 g 0.06 g 0.03 g 0.06 g 1.26 g 5.04 g 100.8 g	③	卵	たまねぎ ホールコーン クリームコーン缶 鶏卵 なかがねぎ 塩 白こしょう 中華スープ しょうゆ 片栗粉 水	12.6 g 10.08 g 25.2 g 18.9 g 6.3 g 0.88 g 0.01 g 1.26 g 0.38 g 1.89 g 151.2 g	④	肉	若鶏もも 切身(60g) 酒 おろしにんにく 塩 白こしょう 米粉 片栗粉 油	1 切 2.52 g 0.38 g 0.38 g 0.03 g 5.04 g 5.04 g 5.04 g
④	他 麦 他果	油 おろしにんにく 豚かた 挽き たまねぎ 大豆 ホールコーン カレールウ 中濃ソース しょうゆ 塩	0.63 g 0.38 g 31.5 g 18.9 g 31.5 g 7.56 g 5.04 g 1.26 g 1.26 g 0.13 g	④	魚	さば薄塩(60g) 油	2.52 g 0.63 g	④	他 麦 他果	ウインナー えだまめ ホールコーン 塩 白こしょう チキンブイオン 水	10.08 g 25.2 g 25.2 g 0.38 g 0.01 g 0.13 g 0.63 g	④	他	油 おろしにんにく ウインナー さやいんげん しめじ エリンギ 塩 白こしょう チキンブイオン	0.63 g 0.25 g 10.08 g 31.5 g 6.3 g 6.3 g 0.38 g 0.01 g 0.13 g				
⑤	果	冷凍みかん	1 個	⑤	実	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 白いりごま ごま油	25.2 g 12.6 g 25.2 g 0.88 g 1.26 g 3.78 g 1.26 g 0.38 g 0.38 g	⑤	他 果	カクテルゼリー りんご缶詰ダイス	37.8 g 25.2 g	⑤	他 果						

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和6年

中学校(中学)

6月25日(火)				6月26日(水)				6月27日(木)				6月28日(金)			
① ご飯				① ごまご飯				① ご飯				① 横割り丸パン			
② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳			
③ 小松菜のみそ汁				③ 具だくさん汁				③ シーフードカレー				③ 野菜スープ			
④ コロッケ				④ 肉じゃが				④ グリーンサラダ				④ たらフライのバーベキューソース			
⑤ ソース				⑤ コロコロりんご缶				⑤ ソイドレッシング				⑤ ツナ玉ペースト			
⑥ こんにゃくの甘辛炒め								⑥ 桃ゼリー							
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	実	ごまご飯(ごま、食塩、精米90g)	1 個	①		ご飯(精米90g)	1 個	①	乳麦	横割り丸パン(小麦粉60g)	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	たまねぎ 12.6 g もやし 12.6 g 油揚げ 6.3 g 赤みそ 5.67 g 白みそ 5.67 g かつおだし 2.52 g 水 151.2 g ごまつな 18.9 g		③	肉	若鶏もも ごま 12.6 g にんじん 12.6 g だいこん 25.2 g はくさい 12.6 g 油揚げ 6.3 g なごねぎ 6.3 g 塩 0.38 g しょうゆ 5.04 g		③	油 1.01 g おろしにんにく 0.63 g 豚かた 小間 18.9 g たまねぎ 37.8 g にんじん 25.2 g じゃがいも 37.8 g むきえび 12.6 g いか短冊 12.6 g 酒 2.52 g 酒 2.52 g ほたてが貝柱 12.6 g カレー粉 21.42 g 油 0.25 g トマトケチャップ 3.78 g 中濃ソース 1.26 g 塩 0.06 g 白こしょう 0.04 g 水 100.8 g		③	他	たまねぎ 18.9 g にんじん 12.6 g しめじ 6.3 g 塩 0.88 g 白こしょう 0.01 g チキンブイヨン 1.26 g しょうゆ 0.38 g 水 151.2 g ごまつな 12.6 g オリーブ油 0.63 g		
④	麦他	コロッケ(60g)	1 個	④	他	酒 1.26 g かつおだし 2.52 g 水 12.6 g		④	魚	ほたてが貝柱 12.6 g カレー粉 21.42 g 油 0.25 g トマトケチャップ 3.78 g 中濃ソース 1.26 g 塩 0.06 g 白こしょう 0.04 g 水 100.8 g		④	麦魚	たらフライ(60g)	1 個
⑤	他果	グラス付ソニス	6.3 g	⑤	他	油 0.63 g 豚かた 小間 12.6 g にんじん 12.6 g 糸こんにゃく 37.8 g 干しいたけ(せん切) 0.63 g 三温糖 2.52 g しょうゆ 3.78 g みりん 1.26 g 一味唐がらし 0.01 g 白いりごま 0.38 g ごま油 0.63 g		⑤	他果	キャベツ 37.8 g さやいんげん 12.6 g 生わかめ 12.6 g ソイドレッシング 6.3 g		⑤	他	油 7.56 g トマトケチャップ 6.3 g 中濃ソース 2.52 g 三温糖 2.52 g 白こしょう 0.01 g 片栗粉 0.25 g 水 6.3 g	
⑥				⑥	果	りんご缶詰ダイス 75.6 g		⑥	卵果	桃ゼリー70g	1 個	⑥	魚他卵	たまねぎ 0.63 g ツナフレーク 10.08 g 炒りたまご 18.9 g キャベツ 12.6 g 塩 0.13 g 白こしょう 0.01 g 調理用ノンエッグマヨネーズ 12.6 g	