

アレルギー用詳細献立表（予定）

令和6年 小学校（中学年）

年 組 児童名

7月1日(月)			7月2日(火)			7月3日(水)			7月4日(木)		
① ご飯			① ご飯			① クロワッサン			① ご飯		
② 牛乳			② 牛乳			② ミルクコーヒー			② はっ酵乳		
③ かんぴょう汁			③ 焼き豆腐の中華煮			③ ポトフ			③ 豚汁		
④ 揚げぎょうざ(2個)			④ ちくわの磯辺揚げ			④ 豆乳クロケット			④ さばの塩焼		
⑤ もやしの炒め煮			⑤ 冷凍みかん			⑤ ソース			⑤ 切り干し大根の炒め煮		
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60/70/80g)	①		ご飯(精米60/70/80g)	①	卵乳麦他	クロワッサン(小麦粉40/45/50g)	①		ご飯(精米60/70/80g)
②	乳	飲用牛乳200ml	②	乳	飲用牛乳200ml	②	乳	ミルクコーヒー200ml	②	乳	はっ酵乳125ml(シヨアアレン)
③	他	かんぴょう(無漂白)(1cmカット)	③	他	油	③	他	油	③	他	油
		にんじん			豚かた 千切			ウィンナー			豚かた 小間
		だいこん			おろししょうが			たまねぎ			にんじん
		豆腐			酒			にんじん			だいこん
		塩			焼き豆腐			じゃがいも			ごぼう
		しょうゆ			たけのこ水煮			セロリー			じゃがいも
		酒			干ししいたけ(せん切)			キャベツ			豆腐
		かつおだし			にんじん			塩			板こんにゃく
		水			ながねぎ			白こしょう			おろししょうが
		片栗粉			三温糖			チキンフイヨン			白みそ
④	麦他	きょうざ18g			しょうゆ			しょうゆ			かつおだし
		油			塩		果	白ワイン			水
		油			ごま油			水			さば薄塩40g
		豚かた 千切			片栗粉	④	麦他	豆乳クロッケ50g			油
		にんじん		魚	焼き竹輪25g			油		魚	油
		たまねぎ		麦	小麦粉		⑤	他果		魚	焼き竹輪
		もやし			あおさ粉			クラス付ソース			にんじん
		ピーマン			塩			オリーブ油			干ししいたけ(せん切)
		しょうゆ			油			おろしにんにく			切り干しだいこん
		塩		果	冷凍みかん			ベーコン			三温糖
		酒						にんじん			しょうゆ
	魚	和風だしの素						ズッキーニ			みりん
		三温糖						たまねぎ			
								黄ピーマン			
								マッシュルーム水煮			
								トマト缶詰ダイス			
								塩			
								白こしょう			
								ローレル粉末			

■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。



小学校 (中学年)

[illegible]

ア レ ル ギ ー 用 詳 細 献 立 表 (予 定)

令和6年 小学校 (中学年)

7月18日(木)				7月19日(金)												
①	ターメリックライス			①	ご飯											
②	牛乳			②	牛乳											
③	ハヤシシチュー			③	夏野菜のみそ汁											
④	キャベツのツナマヨ炒め			④	ししゃもの唐揚げ(2本)											
⑤	みかん缶とサイダー風ゼリーミックス			⑤	ひじきの煮物											
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		ターメリックライス(ターメリックパウダー、オリーブ油、食塩、精米60/70/80g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個									
		クパウダー、オリーブ油、食塩、精米60/70/80g)		②		乳 飲用牛乳200ml	1 本									
②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	③	他	たまねぎ	10 g									
③		油	0.8 g	とうがん		10 g										
		おろしにんにく	0.5 g	かぼちゃ	20 g											
		豚かた 千切	40 g	白みそ	9 g											
		塩	0.2 g	かつおだし	2 g											
		白こしょう	0.01 g	④	魚	水	120 g									
		たまねぎ	40 g	ししゃも15g		2 本										
		にんじん	20 g			米粉	5 g									
		マッシュルーム水煮	10 g			片栗粉	5 g									
麦他		ハヤシルウ	10 g	⑤		油	4 g									
他		トマトケチャップ	3 g	油		0.5 g										
他果		中濃ソース	1 g			豚かた 挽き	10 g									
		しょうゆ	1 g			にんじん	7 g									
		塩	0.02 g	干ししいたけ(せん切)	0.5 g											
		白こしょう	0.01 g	他	大豆	8 g										
		パプリカ粉末	0.05 g	他	油揚げ	8 g										
		チキンブイヨン	1 g	干しひじき	2.5 g											
		小麦粉	4 g	三温糖	1.5 g											
④		水	80 g	しょうゆ	3 g											
		油	0.5 g	みりん	1 g											
		魚	20 g													
		にんじん	10 g													
		キャベツ	25 g													
		しょうゆ	1.2 g													
		白こしょう	0.02 g													
		調理用ノンエッグマヨネーズ	7 g													
⑤		カットゼリー(サイダー)	40 g													
		果	温州みかん缶詰	15 g												