

令和6年

中学校 (中学)

7月1日(月)			7月2日(火)			7月3日(水)			7月4日(木)					
①	ターメリックライス		①	ご飯		①	ご飯		①	わかめご飯				
②	牛乳		②	はっ酵乳		②	かつおふりかけ		②	牛乳				
③	ハヤシシチュー		③	豚汁		③	牛乳		③	セタ汁				
④	キャベツのツナマヨ炒め		④	さばの塩焼		④	中華スープ		④	ひろしまチキチレモン				
⑤	みかん缶とサイダー風ゼリーミックス		⑤	切り干し大根の炒め煮		⑤	鶏肉のサッパリ煮		⑤	セタゼリー				
⑥						⑥	冷凍みかん							
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		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90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①		わかめご飯(わかめ,精米90g)	1個			
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	はっ酵乳25ml(シヨアブレ-)	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本			
③	他	油	1.01g	③	他	油	1g	③	他	かつおだし	2.52g			
		おろしにんにく	0.63g			豚かた 小間	30g			にんじん	12.6g			
		豚かた 千切	50.4g			にんじん	12.6g			だいこん	12.6g			
		塩	0.25g			ごぼう	3.78g			稲庭うどん(乾麺切り落し)	6g			
		白こしょう	0.01g			じゃがいも	25.2g			星型かまぼこ	15g			
		たまねぎ	50.4g			他	豆腐	25.2g			しょうゆ	1.26g		
		にんじん	25.2g				板こんにゃく	8.82g			塩	0.76g		
		マッシュルーム水煮	12.6g				おろししょうが	0.38g			オクラ	10.08g		
		ハヤシルー	12.6g				白みそ	10.08g			水	176.4g		
		トマトケチャップ	3.78g				かつおだし	2.52g			肉	若鶏もも 2cm角		
		中濃ソース	1.26g			④	魚	さば薄塩60g	1切れ			塩	0.25g	
		しょうゆ	1.26g				油	1.26g				白こしょう	0.01g	
		塩	0.03g				油	0.63g				米粉	8.82g	
		白こしょう	0.01g				魚	焼き竹輪	8.82g			油	7g	
		パプリカ粉末	0.06g				油	0.63g				油	0.63g	
		チキンブイヨン	1.26g				魚	にんじん	10.08g				たまねぎ	18.9g
		小麦粉	5.04g					干ししいたけ(せん切)	0.38g				にんじん	12.6g
		水	100.8g					切り干しだいこん	8.82g				干ししいたけ(せん切)	0.38g
		油	0.63g					三温糖	1.89g				ながねぎ	6.3g
		魚	25.2g					しょうゆ	3.78g				三温糖	2.52g
		ツナフレーク	25.2g					しょうゆ	3.78g				しょうゆ	2.52g
		にんじん	12.6g					みりん	1.26g				酒	1.26g
		キャベツ	31.5g										みりん	1.26g
		しょうゆ	1.51g										レモン果汁	1.89g
		白こしょう	0.03g										他	セタ(用)ゼリー=40g
		調理用ノンエッグマヨネーズ	8.82g											1個
		カットゼリー(サイダー)	50.4g											
		果	18.9g											
		果												
		温州みかん缶詰												

■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:木の实類)

■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)

7月18日(木)				7月19日(金)							
① ご飯 ② 牛乳 ③ 焼き豆腐の中華煮 ④ ちくわの磯辺揚げ(2本) ⑤ 冷凍みかん				① ご飯 ② 牛乳 ③ 夏野菜のみそ汁 ④ ししゃもの唐揚げ(3本) 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		ご飯(精米90g)	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				
③		油	0.63g	③		たまねぎ	15g				
		豚かた 千切	28g			とうがん	15g				
		おろししょうが	0.13g		他	かぼちゃ	28g				
		酒	0.38g			白みそ	11.34g				
	他	焼き豆腐	88.2g			かつおだし	2.52g				
		たけのこ水煮	12.6g			水	151.2g				
		干ししいたけ(せん切)	0.63g	④	魚	ししゃも15g	3本				
		にんじん	25.2g			米粉	6.3g				
		ながねぎ	10.08g			片栗粉	6.3g				
		三温糖	3.15g			油	5.04g				
		しょうゆ	6.3g	⑤		油	0.63g				
		塩	0.5g			豚かた 挽き	15g				
		ごま油	0.63g			にんじん	8.82g				
		片栗粉	1.26g			干ししいたけ(せん切)	0.63g				
④	魚	焼き竹輪25g	2本		他	大豆	10.08g				
	麦	小麦粉	34.67g		他	油揚げ	10.08g				
		あおさ粉	0.22g			干しひじき	3.15g				
		塩	0.22g			三温糖	1.89g				
		油	12g			しょうゆ	3.78g				
⑤	果	冷凍みかん	1個			みりん	1.26g				