

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和6年 中学校(中学)

年 組 生徒名

11月1日(金)				11月5日(火)				11月6日(水)				11月7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		ターメリックライス		①		ご飯		①		横割り丸パン		①		ご飯	
②		はっ酵乳		②		牛乳		②		ミルクコーヒー		②		牛乳	
③		チキンクリーム煮		③		ちゃんこ汁		③		クリームシチュー		③		ワンタンスープ	
④		ハンバーグのデミグラスソース		④		さばの塩焼		④		たらフライのバーベキューソース		④		鶏肉のねぎ塩だれ	
⑤		きのこのバターじゃようソテー		⑤		もやしの炒め物		⑤		いんげんときのこのソテー		⑤		豚キムチ	
①		ターメリックライス(ターメリック、 精米80g)	1 個	①		ご飯(精米80g)	1 個	①	乳麦	横割り丸パン(小麦粉60g)	1 個	①		ご飯(精米80g)	1 個
②	乳	はっ酵乳125ml(シヨアアレン)	1 本	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	乳	ミルクコーヒー200ml	1 本	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本
③	肉	油 おろしにんにく 若鶏もも 2cm角 たまねぎ にんじん 塩 白こしょう チキンパイオン	0.88 g 0.38 g 37.8 g 50.4 g 25.2 g 0.38 g 0.04 g 1.89 g	③	魚他	水 中華スープ にんじん はくさい チキンボール 豆腐 しめじ 塩	126 g 1.89 g 12.6 g 37.8 g 31.5 g 18.9 g 8.82 g 0.63 g	③	肉	油 おろしにんにく 若鶏もも こま たまねぎ にんじん じゃがいも ホールコーン	0.63 g 0.25 g 18.9 g 37.8 g 25.2 g 37.8 g 10.08 g	③	麦	にんじん わんたんの皮 ながねぎ 干しいたけ(せん切) 塩 白こしょう 中華スープ	12.6 g 8.82 g 6.3 g 0.88 g 0.63 g 0.03 g 1.51 g
	乳他	調理用牛乳 えだまめ 生クリーム	6.3 g 12.6 g 6.3 g		魚	さば薄塩70g	70 g	④	乳	調理用牛乳	50.4 g		魚他	しょうゆ 水 ごま油	6.3 g 151.2 g 0.63 g
	他肉	ハンバーグ60g	100.8 g	④	魚	油 さば薄塩70g	2.52 g	④	乳	米粉 水 生クリーム	5.04 g 100.8 g 10.08 g	④	肉	若鶏もも 切身60g	1 切
	麦他	油 デミグラスソース 三温糖 しょうゆ 赤ワイン	2.52 g 10.08 g 1.26 g 1.26 g 0.63 g	⑤	他	油 おろしにんにく 豚かた 小間 もやし にんじん さやいんげん 酒 しょうゆ 塩 黒こしょう ごま油	0.38 g 0.25 g 18.9 g 31.5 g 12.6 g 6.3 g 2.52 g 3.78 g 0.13 g 0.01 g 0.38 g	④	麦魚他	油 たらフライ60g 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	7.56 g 6.3 g 2.52 g 2.52 g 0.01 g 0.38 g 6.3 g		肉	ごま油 おろしにんにく しょうゆ ながねぎ 塩 黒こしょう 三温糖 酒 ゆず果汁	1.26 g 1.26 g 0.38 g 0.38 g 10.08 g 0.5 g 0.01 g 1.01 g 1.51 g 1.01 g
	乳	調理用バター しめじ エリンギ マッシュルーム水煮 キャベツ ホールコーン 塩 しょうゆ 酒	8.82 g 10.08 g 10.08 g 12.6 g 25.2 g 10.08 g 0.13 g 1.26 g 1.26 g	⑤	他	油 おろしにんにく ウインナー にんじん さやいんげん しめじ エリンギ 酒 塩 白こしょう しょうゆ	0.88 g 10.08 g 10.08 g 10.08 g 12.6 g 25.2 g 10.08 g 0.13 g 1.26 g 1.26 g 0.38 g	⑤	他	油 おろしにんにく ウインナー にんじん さやいんげん しめじ エリンギ 塩 白こしょう しょうゆ	0.63 g 0.25 g 10.08 g 6.3 g 31.5 g 8.82 g 8.82 g 0.25 g 0.01 g 0.63 g	⑤	他	油 豚かた 千切 にんじん たけのこ水煮 もやし はくさいキムチ 塩 白こしょう しょうゆ	0.63 g 25.2 g 12.6 g 6.3 g 18.9 g 12.6 g 0.25 g 0.01 g 0.38 g

■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)

11月8日(金)				11月11日(月)				11月12日(火)				11月13日(水)				
①	ご飯			①	ご飯			①	食パン			①	ご飯			
②	牛乳			②	はっ酵乳(いちご)			②	りんごジャム			②	牛乳			
③	けんちん汁			③	ポーグストロガノフ			③	牛乳			③	大根のみそ汁			
④	ポテトコロッケ			④	オムレツ			④	イタリアンスープ			④	揚げししゃも(3本)			
⑤	ソース			⑤	小松菜のツナあえ			⑤	ホキのハーブ揚げ			⑤	肉じゃが			
⑥	小松菜とコーンの炒め物							⑥	ナポリタンソース							
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80g)	1 個	①		ご飯(精米80g)	1 個	①	乳麦	食パン(小麦粉60g)	1 個	①		ご飯(精米80g)	1 個	
②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	乳他果	はっ酵乳125ml(いちご・ストロベリー)	1 本	②	果	りんごジャム15g	1.26 個	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	
③	肉	ごま油	0.63 g	③		油	1.26 g	③	乳	飲用牛乳200ml	1 本	③	他	たいこん	31.5 g	
		若鶏もも こま	18.9 g			おろしにんにく	0.63 g	④		油	0.63 g			油揚げ	8.82 g	
		にんじん	12.6 g			豚かた 小間	44.1 g			油	0.25 g			ながねぎ	6.3 g	
		だいこん	31.5 g			たまねぎ	6.3 g		肉	おろしにんにく	18.9 g			生わかめ	6.3 g	
	他	さといも	12.6 g			にんじん	25.2 g			にんじん	12.6 g			赤みそ	5.67 g	
		ごぼう	8.82 g			マッシュルーム水煮	12.6 g			たまねぎ	37.8 g			白みそ	5.67 g	
	他	豆腐	25.2 g			チキンブイヨン	1.26 g		乳卵	ホールコーン	12.6 g			かつおだし	2.52 g	
		板こんにゃく	12.6 g			塩	0.76 g		麦他	粉チーズ	2.52 g			水	151.2 g	
		ながねぎ	8.82 g			白こしょう	0.03 g			液卵	18.9 g	④	魚	ししゃも15g	3 本	
		塩	0.38 g		他	トマトケチャップ	18.9 g			生パン粉	1.89 g			油	5.04 g	
		しょうゆ	5.04 g		他	トマトピューレー	12.6 g			塩	0.88 g	⑤		油	0.88 g	
		酒	1.26 g		他果	中濃ソース	3.78 g			白こしょう	0.03 g			おろししょうが	0.38 g	
		かつおだし	2.52 g			米粉	5.04 g			しょうゆ	0.63 g			豚かた 小間	25.2 g	
		水	12.6 g		乳	生クリーム	3.78 g			チキンブイヨン	1.26 g			にんじん	12.6 g	
④	麦他	コロッケ60g	1 個		水	水	100.8 g			ほうれんそう	10.08 g			たまねぎ	18.9 g	
⑤	他果	油	7.56 g	④	卵	プレーンオムレツ60g	1 個	⑤	魚	ホキ70g	1 切			じゃがいも	37.8 g	
⑥		グラス付ソース	6.3 g			油	1.26 g			塩	0.44 g			糸こんにゃく	6.3 g	
		油	0.63 g			クッキングソルト	0.25 g			黒こしょう	0.03 g			塩	0.25 g	
		おろししょうが	0.25 g		⑤	油	0.63 g			乾燥バセリ	0.06 g			三温糖	2.52 g	
		おろしにんにく	0.13 g			にんじん	12.6 g			パジル ミソ	0.06 g			しょうゆ	4.41 g	
		にんじん	8.82 g			ホールコーン	6.3 g			ローレル粉末	0.06 g			みりん	1.26 g	
		ホールコーン	18.9 g			ツナフレーク	25.2 g			米粉	5.04 g					
		しめじ	8.82 g		魚	こまつな	25.2 g			片栗粉	5.04 g					
		こまつな	25.2 g			しょうゆ	1.51 g			油	5.04 g					
		塩	0.38 g			白こしょう	0.03 g		⑥	麦	スバゲツティ	18.9 g				
		白こしょう	0.01 g			調理用ノンエッグマヨネーズ	6.3 g			油	0.63 g					
		しょうゆ	0.88 g							バラベーコン	6.3 g					
										にんじん	10.08 g					
										たまねぎ	18.9 g					
										トマトケチャップ	6.3 g					
										トマトピューレー	3.78 g					
										ウスターソース	1.26 g					
										塩	0.06 g					
										白こしょう	0.01 g					
										ざやいんげん	3.78 g					

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和6年

中学校(中学)

11月14日(木)				11月15日(金)				11月18日(月)				11月19日(火)			
①	ご飯			①	チーズパン			①	ご飯			①	ご飯		
②	牛乳			②	牛乳			②	かつおふりかけ			②	牛乳		
③	ビーンズカレー			③	ミネストローネ			③	牛乳			③	豚汁		
④	キャベツともやしのサラダ			④	メルルーサの唐揚げ			④	玉子スープ			④	ぶりの照焼		
⑤	ソイドレッシング			⑤	チキンマヨボテ			⑤	春巻			⑤	キャベツの辛子炒め		
⑥	みかん							⑥	ゆで野菜						
								⑦	ナムルドレッシング						
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80g)	1 個	①	乳麦	チーズパン(小麦粉60g)	1 個	①		ご飯(精米80g)	1 個	①		ご飯(精米80g)	1 個
②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	麦魚実	かつおふりかけ2.5g	1 個	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本
③		油	1.01 g	③		オリーブ油	0.63 g	③	乳	飲用牛乳200ml	1 本	③		油	0.63 g
	肉	おろしにんにく	0.38 g			豚かた小間	18.9 g	④		油	0.63 g	④		おろししょうが	0.38 g
		若鶏もも 2cm角	25.2 g			おろしにんにく	0.38 g		肉	若鶏もも こま	18.9 g			豚ばら 小間	18.9 g
		たまねぎ	6.3 g			セロリ	2.52 g			たまねぎ	18.9 g			にんじん	12.6 g
		にんじん	18.9 g			たまねぎ	31.5 g			干しいたけ(せん切)	0.88 g			だいこん	25.2 g
		じゃがいも	50.4 g			水	100.8 g		卵	鶏卵	18.9 g			じゃがいも	25.2 g
	他	大豆	12.6 g			キャベツ	25.2 g			ながねぎ	10.08 g		他	ごぼう	8.82 g
	他	えだまめ	12.6 g			白いんげん豆	8.82 g			塩	0.88 g			豆腐	25.2 g
	麦	カレーウ	21.42 g		他	トマト缶詰ホール	22.68 g			白こしょう	0.01 g			糸こんにゃく	12.6 g
		カレー粉	0.25 g		他	トマトケチャップ	8.82 g			チキンブイヨン	1.26 g			ながねぎ	6.3 g
	他	トマトケチャップ	3.15 g			チキンブイヨン	1.89 g			しょうゆ	0.38 g			白みそ	11.34 g
	他果	中濃ソース	1.89 g			塩	0.5 g			片栗粉	1.26 g			かつおだし	2.52 g
		塩	0.13 g		他果	白こしょう	0.03 g			水	151.2 g			水	126 g
		白こしょう	0.04 g			ウスターソース	0.63 g			ごまつな	10.08 g	④	魚	ぶり60g	1 切
		水	100.8 g	④	魚	メルルーサ70g	1 切			ごま油	0.63 g			酒	3.15 g
④		キャベツ	31.5 g			塩	0.5 g	⑤	麦他	春巻50g	1 個			しょうゆ	5.04 g
	他	もやし	18.9 g			白こしょう	0.01 g			油	7.56 g			みりん	2.52 g
		にんじん	8.82 g			米粉	5.04 g	⑥		たいこん	50.4 g			油	0.63 g
		さいいんげん	6.3 g			片栗粉	5.04 g			にんじん	10.08 g	⑤		油	0.63 g
	卵果	ソイドレッシング	6.3 g			油	7.56 g			生わかめ	7.56 g			にんじん	12.6 g
⑥	果	みかん	1 個	⑤		じゃがいも	50.4 g	⑦	実他肉	ナムルドレッシング	6.3 g			たけのこ水煮	12.6 g
						油	0.63 g							キャベツ	31.5 g
					肉	若鶏もも 2cm角	18.9 g							塩	0.38 g
						ホールコーン	7.56 g							白こしょう	0.01 g
						マッシュルーム水煮	10.08 g						魚	和風だしの素	0.13 g
						三温糖	2.52 g							片栗粉	0.38 g
						しょうゆ	2.52 g							粉辛子	0.1 g
						みりん	1.26 g							米酢	0.38 g
						調理用ノンエッグマヨネーズ	8.82 g								

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和6年

中学校(中学)

11月20日(水)				11月21日(木)				11月22日(金)				11月25日(月)				
①	わかめご飯			①	ご飯			①	赤飯			①	ご飯			
②	牛乳			②	はっ酵乳			②	ごま塩			②	牛乳			
③	なめこのみそ汁			③	チキンカレー			③	牛乳			③	青梅産野菜のみそ汁			
④	大根と豚肉の炒め煮			④	大根サラダ			④	すまし汁			④	鶏肉の唐揚げ			
⑤	さつまいもスティック			⑤	ごまドレッシング			⑤	さわらのみそだれかけ			⑤	ごまあえ			
⑥				⑥	りんご			⑥	煮しめ							
⑦								⑦	いちごタルト							
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80g)	1 個	①		ご飯(精米80g)	1 個	①		赤飯(あずき,精米80g)	1 個	①		ご飯(精米80g)	1 個	
②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	乳	はっ酵乳125ml(シリア・アレーン)	1 本	②	小麦他	ごま塩	1.89 g	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	
③	他	なめこのみそ汁	18.9 g	③		油	1.01 g	③	乳	飲用牛乳200ml	1 本	③	他	たいこん	18.9 g	
		豆腐	37.8 g			おろしにんにく	0.63 g		他	豆腐	37.8 g			豆腐	25.2 g	
		ながねぎ	10.08 g		肉	若鶏もも 2cm角	44.1 g		④	魚	もみじ型かまぼこ			はくさい	18.9 g	
		赤みそ	5.67 g			たまねぎ	63 g			他	しめじ	6.3 g		ながねぎ	6.3 g	
		白みそ	5.67 g			にんじん	25.2 g				塩	1.01 g		赤みそ	5.67 g	
		かつおだし	2.52 g			じゃがいも	63 g				しょうゆ	0.38 g		白みそ	5.67 g	
		水	151.2 g		麦	カレールウ	21.42 g				酒	1.26 g		かつおだし	2.52 g	
④		油	0.63 g		他	カレー粉	0.25 g				水	2.52 g		水	151.2 g	
		おろししょうが	0.25 g		他果	トマトケチャップ	3.78 g		⑤	魚	ほうれんそう	18.9 g	④	肉	若鶏もも 切身60g	1 切
		豚かた 小間	37.8 g			中濃ソース	1.26 g				さわら60g	1 切		酒	2.52 g	
		にんじん	12.6 g			塩	0.13 g				油	2.52 g		おろしにんにく	0.38 g	
		たいこん	37.8 g			白こしょう	0.04 g				おろししょうが	0.38 g		塩	0.38 g	
		三温糖	1.89 g		④	水	100.8 g				赤みそ	5.04 g		白こしょう	0.03 g	
		しょうゆ	4.41 g			たいこん	44.1 g				三温糖	2.52 g		米粉	5.04 g	
		酒	1.26 g			ホールコーン	12.6 g				みりん	1.26 g		片栗粉	5.04 g	
		さやいんげん	8.82 g			生わかめ	6.3 g				片栗粉	0.5 g		油	6.3 g	
		片栗粉	1.26 g		⑤	小麦他	ごまドレッシング(ノンオイル・ミネ)	6.3 g			水	12.6 g	⑤	他	にんじん	12.6 g
⑤		さつまいも	63 g		⑥	果実	りんご	1/6 個			和風だしの素	0.38 g		他	さやいんげん	31.5 g
		油	5.04 g							魚	にんじん	15.12 g			油揚げ	6.3 g
		クッキングソルト	0.25 g								たけのこ水煮缶	12.6 g			しらたき	8.82 g
											三角こんにゃく	15.12 g			三温糖	1.89 g
											さつま揚げ	18.9 g			しょうゆ	3.78 g
											干しいたけ(1/4切)	0.88 g			みりん	1.26 g
											三温糖	1.26 g			白すりごま	1.26 g
											しょうゆ	3.78 g			白いりごま	0.63 g
											酒	1.26 g				
									⑦	卵乳小麦他果	いちごタルト40g	1 個				

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和6年

中学校(中学)

11月26日(火)				11月27日(水)				11月28日(木)				11月29日(金)									
① ご飯	② 牛乳	③ マーボー豆腐	④ 揚げしゅうまい(3個)	⑤ りんごゼリー	① 豚肉とごぼうのご飯	② 牛乳	③ 白菜と豆腐のみそ汁	④ いかのしょうが焼	⑤ カラフルゼリーのポンチ	① ご飯	② かつおふりかけ	③ 牛乳	④ もずくスープ	⑤ 肉ごぼう炒め	⑥ みかん	① 黒砂糖パン	② 牛乳	③ 白菜スープ	④ 鶏肉のきのこソース	⑤ ツナ入りスクランブルエッグ	
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	献立	アレルギー	食品名	分量		
①		ご飯(精米80g)	1 個	①		豚肉とごぼうのご飯(豚肉,ごぼう,にんじん,しいたけ,精米80g)	75.6 g	①		ご飯(精米80g)	1 個	①	乳麦	黒砂糖食パン(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	麦魚実	かつおふりかけ2.5g	1 個	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本						
③		油	0.63 g	③		はくさい	31.5 g	③	乳	飲用牛乳200ml	1 本	③		油	0.38 g						
		おろしにんにく	0.63 g		他	もやし	12.6 g			油	0.63 g			バラベーコン	6.3 g						
		おろししょうが	0.63 g		他	にんじん	8.82 g			肉	若鶏もも こま	15.12 g			たまねぎ	12.6 g					
		豚かた 挽き	37.8 g		他	豆腐	31.5 g		④	卵	もずく	12.6 g			にんじん	12.6 g					
		たまねぎ	37.8 g		他	油揚げ	6.3 g				卵	鶏卵	18.9 g			はくさい	31.5 g				
		にんじん	15.12 g			赤みそ	5.67 g				塩	ながねぎ	6.3 g			塩	0.88 g				
		たけのこ水煮	12.6 g			白みそ	5.67 g				塩	塩	1.01 g			白こしょう	0.01 g				
	他	干しいたけ(せん切)	1.26 g			かつおだし	2.52 g				白こしょう	0.03 g			チキンブイヨン	1.89 g					
		押し豆腐	100.8 g		④	水	1.26 g			魚他	しょうゆ	1.26 g			しょうゆ	0.38 g					
		ながねぎ	10.08 g			魚	いか60g	1 切			酒	片栗粉	1.26 g		④	肉	若鶏もも 切身60g	1 切			
		塩	0.38 g				おろししょうが	1.26 g			水	中華スープ	1.26 g			油	調理用バター	1.26 g			
		三温糖	1.26 g				しょうゆ	4.41 g				水	15.12 g			乳	たまねぎ	10.08 g			
		チキンブイヨン	1.26 g				みりん	1.89 g			⑤	油	0.63 g				しめじ	6.3 g			
		赤みそ	6.3 g			⑤	他果	カカデルゼリー	37.8 g			油	0.25 g				マッシュルーム水煮	6.3 g			
		しょうゆ	1.26 g				りんご缶ダイス	25.2 g				おろししょうが	0.25 g				しょうゆ	1.26 g			
		酒	1.26 g								豚かた 小間	37.8 g			麦他	デミグラスソース	3.78 g				
		トウバンジャン	0.13 g								にんじん	12.6 g				上白糖	0.63 g				
		テンメンジャン	0.38 g								ごぼう	18.9 g				白こしょう	0.01 g				
		片栗粉	3.78 g								さつま揚げ	10.08 g				片栗粉	0.5 g				
		水	25.2 g								干しいたけ(せん切)	0.63 g				水	10.08 g				
		にら	6.3 g								さやいんげん	6.3 g				油	0.63 g				
		ごま油	0.63 g								三温糖	1.89 g				油	0.25 g				
④	麦	しゅうまい18g	3 個								しょうゆ	5.04 g				油	0.63 g				
		油	5 g								みりん	1.26 g					おろしにんにく	0.25 g			
⑤	果	りんごゼリー40g	1 個								白みりりごま	0.38 g					にんじん	6.3 g			
											ごま油	0.38 g					ツナフレーク	18.9 g			
											みかん	1 個					塩	0.38 g			
																	白こしょう	0.01 g			
																	カレー粉	0.06 g			
																	さやいんげん	6.3 g			
																	液卵	31.5 g			

メモ