

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和7年 小学校(中学年)

年 組 児童名

1月8日(水)			1月9日(木)			1月10日(金)			1月14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		
①		ご飯(精米50/60/70g)	1個	①		ご飯(精米50/60/70g)	1個	①		ご飯(精米50/60/70g)	1個		
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	卵乳麦他	クロワッサン(40/45/50g)	1個		
③	他	さといも	30g	③	魚	だいこん	8g	③	乳	飲用牛乳200ml	1本		
	他	にんじん	10g			かまぼこ	10g			油	0.5g		
	他	生揚げ	25g			はくさい	5g			ウインナー	8g		
		さやいんげん	5g			みずな	3g			たまねぎ	20g		
		白みそ	4.5g			塩	0.8g			にんじん	15g		
		赤みそ	4.5g			しょうゆ	0.3g			セロリ	2g		
		かつおだし	2g			酒	1g			キャバツ	30g		
		水	100g			かつおだし	2g			マッシュルーム水煮	5g		
④	魚	さば50g	1枚			水	120g		④	魚	さわら50g	1切	
		油	2g			こまつな	5g			塩	0.5g	3.5g	
		油	0.5g		④	魚	かり40g	1切		白こしょう	0.02g	0.4g	
		豚かた 千切	15g			しょうゆ	3g			チキンフイヨン	1g	0.3g	
		にんじん	7g			酒	1.2g			しょうゆ	0.3g	0.5g	
		干しいたけ(せん切)	0.5g			おろししょうが	0.3g		④	卵	ブレイジオムレツ50g	1個	
		干しひじき	3g			おろしにんにく	0.3g			油	2g	0.8g	
		三温糖	2g			片栗粉	4g			他	トマトピューレー	8g	
		しょうゆ	3g			米粉	4g			おろしにんにく	0.2g	4g	
		みりん	1g			油	6g			塩	0.3g	0.2g	
					⑤	肉	岩鷄むね こま	10g			白こしょう	0.01g	0.01g
						にんじん	10g			三温糖	0.8g	2g	
						油揚げ	5g		他果	中濃ソース	0.3g	1g	
						他	三温糖	1g		片栗粉	0.4g	2g	
						他	しょうゆ	4g		水	5g	1g	
						他	押し豆腐	35g		水	0.3g	1g	
										じゃがいも	40g	0.3g	
										油	0.5g	0.5g	
										おろしにんにく	0.3g	7g	
										パラペーコン	7g	5g	
										たまねぎ	10g	5g	
										ホールコーン	5g	0.2g	
										塩	0.2g	0.01g	
										白こしょう	0.01g		

■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。

*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。



アレルギー用詳細献立表(予定)

令和7年

小学校(中学年)

1月15日(水)				1月16日(木)				1月17日(金)				1月20日(月)			
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	ご飯(精米50/60/70g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米50/60/70g)	1個	①	背割りコッペパン	背割りコッペパン(小麦粉40/45/50g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米50/60/70g)	1個
②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1本	②	ミルクコーヒー	ミルクコーヒー200ml	1本	②	おかかふりかけ	おかかふりかけ2g	1個
③	スープカレー	肉	0.5g	③	かねんしゅい	にんじん	10g	③	クラムチャウダー	あさり水煮	15g	③	牛乳	飲用牛乳200ml	1本
④	ツナサラダ	肉	30g		ちくわのお好み揚げ	だいこん	20g		スロッピージョー	バラベーコン	7g	④	豆腐とひき肉の甘辛煮	油	1g
⑤	りんご	肉	30g		肉ごぼう炒め	さつまいも	20g		フライドポテト	たまねぎ	30g		みかん	豚かた 挽き	20g
		たまねぎ	30g			なごねぎ	5g			ホールコーン	10g			にんじん	10g
		にんじん	20g			干しいたけ(せん切)	0.2g			調理用バター	3g			たまねぎ	30g
		じゃがいも	20g			油揚げ	8g			塩	0.4g			干しいたけ(せん切)	0.3g
		れんこん	5g			しめじ	5g			白こしょう	0.03g			たけのこ水煮	15g
		うずら卵	25g			塩	0.4g			チキンブイヨン	1g			押し豆腐	75g
		カレールフ	5g			しょうゆ	4g			米粉	4g			三温糖	3g
		カレー粉	0.1g			みりん	1g			調理用牛乳	50g			しょうゆ	8g
		他	3g			かつおだし	2g			生クリーム	5g			酒	2g
		他果	1g			水	100g			油	100g			一味唐がらし	0.02g
			0.8g			焼き竹輪25g	1本			豚かた 挽き	0.5g			グリーンピース	3g
			0.02g			小麦粉	8g			にんじん	20g			ごま油	0.3g
			100g			他	0.8g			たまねぎ	20g			春巻40g	1個
			0.5g			魚	0.1g			乾燥大豆	5g			油	6g
			10g			魚	0.1g			トマトケチャップ	17g			みかん	1個
			10g			魚	0.1g			片栗粉	1.2g				
			30g			油	4g			中濃ソース	1.8g				
			0.2g			油	0.5g			塩	0.5g				
			0.02g			豚かた 小間	20g			白こしょう	0.02g				
			6g			にんじん	10g			チリパウダー	0.02g				
			1/6個			ごぼう	15g			ピーマン	5g				
						干しいたけ(せん切)	0.3g			フランシポテト	55g				
						糸こんにゃく	5g			油	4g				
						三温糖	1g			クッキングソルト	0.2g				
						しょうゆ	3g								
						みりん	1g								
						白いりごま	0.3g								
						ごま油	0.3g								

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和7年 小学校(中学年)

1月21日(火)				1月22日(水)				1月23日(木)				1月24日(金)								
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	金魚めし	金魚めし(鶏肉, にんじん, 油揚げ, 精米50/60/70g)	1 個	①	ご飯	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	①	ご飯	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	①	乳麦	背割りコッパン(小麦粉40/45/50g)	1 個					
②	牛乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	牛乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本					
③	かき玉汁	たまねぎ	10 g	③	油	おろしにんにく	0.8 g	③	他	にんじん	10 g	③	他	油	0.5 g					
④	コロッケ	干ししいたけ(せん切)	0.3 g			豚かた 小間	0.5 g			だいこん	15 g			豚かた 0.5cm角	7 g					
⑤	ソース	塩	0.8 g			たまねぎ	40 g			他	豆腐	30 g			たまねぎ	20 g				
⑥	ごまあえ	しょうゆ	0.3 g			にんじん	50 g			系	こんにゃく	8 g			にんじん	10 g				
		酒	1 g			じゃがいも	20 g			型	抜きこんにゃく(黒・ハト型)	8 g			じゃがいも	30 g				
		片栗粉	1 g			カレー粉	40 g			干	しいたけ(せん切)	0.7 g			ポテトペースト	8 g				
		かつおだし	2 g			麦	17 g			し	めじ	5 g			乾燥パセリ	0.2 g				
		水	120 g			カ	レー粉	0.2 g			な	がねぎ	8 g			塩	0.3 g			
		生わかめ	5 g			ト	マトケチャップ	3 g			お	ろししょうが	0.3 g			白こしょう	0.01 g			
	卵	鶏卵	15 g			他	中濃ソース	1 g			し	ょうゆ	4 g			チキンピヨ	1.5 g			
		ごまつな	10 g			塩	0.1 g			酒	1 g			水	100 g					
		コロッケ50g	1 個			白	こしょう	0.03 g			塩	0.4 g		④	他	フ	ランクラブルド(55g)40g	1 本		
		油	6 g			水	80 g			か	つおだし	2 g			油	2 g				
		グラス付ソース	5 g	④	他	もやし	20 g			肉	若鶏もも 切身50g	1 切			他	ト	マトケチャップ	8 g		
		はくせい	10 g			さ	やいげん	20 g		④	肉	若鶏もも 切身50g	1 切			他	中	濃ソース	1 g	
		にんじん	15 g			ホ	ールコーン	8 g			塩	0.2 g				み	りん	1 g		
		さやいんげん	15 g			干	しひじき	1 g			し	ょうゆ	1.5 g				カ	レー粉	0.02 g	
		白こんにゃく	20 g			中	華ドレッシング	5 g			酒	1.4 g					水	3 g		
		三温糖	1.5 g			他	米粉いちごスティック25g	1 個			三	温糖	0.3 g				油	0.1 g		
		しょうゆ	2 g	⑥	他	米粉いちごスティック25g	1 個				お	ろししょうが	1 g				キ	ャベツ	30 g	
		みりん	1 g								水	10 g					に	んじん	15 g	
		白すりごま	1 g								油	1 g					マ	ツシユルム水煮	5 g	
		白いりごま	1 g								水	10 g					塩	0.2 g		
											油	1 g					白	こしょう	0.02 g	
											乳	調	理用バター	50 g				チ	キンピヨ	0.2 g
											乳	調	理用バター	2 g						
											乳	調	理用バター	0.3 g						
											乳	調	理用バター	25 g						
											乳	調	理用バター	1 g						
											乳	調	理用バター	3 g						
											乳	調	理用バター	1 g						

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和7年 小学校(中学年)

1月31日(金)													
①	横割り丸パン												
②	牛乳												
③	カルル												
④	鶏肉の竜田揚げ												
⑤	ポイルキャベツ												
⑥	ノンエッグマヨネーズ												
献立	アレルギー	食品名	分量										
①	乳麦	横割り丸パン(小麦粉40/45/50g)	1個										
②	乳	飲用牛乳200ml	1本										
③	乳	調理用バター	1g										
		バラベーコン	8g										
	甲	むきえび	20g										
		にんじん	10g										
		たまねぎ	40g										
	他	トマト缶詰グイス	15g										
		水	40g										
		チキンブイヨン	0.8g										
	乳	調理用牛乳	30g										
		さやいんげん	5g										
		塩	0.4g										
		白こしょう	0.02g										
		米粉	4g										
④	肉	若鶏もも 切身50g	1切										
		しょうゆ	3g										
		酒	1.2g										
		おろししょうが	0.3g										
		片栗粉	4g										
		米粉	4g										
		油	5g										
⑤		キャベツ	30g										
		にんじん	20g										
⑥	他果	ノンエッグマヨネーズ	5g										

メモ