

4月8日(火)			4月9日(水)			4月10日(木)		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
	背割りコッペパン	1個		ご飯(精米50/60/70g)	1個		たけのご飯	1個
乳	背割りコッペパン(小麦粉40/45/50g)	1個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1個	他	たけのご飯(精米40/50/60g)	1個
乳	牛乳	1本	乳	牛乳	1本	乳	牛乳	1本
乳	キャロットポタージュ	1g	乳	わかめスープ	5g	魚他	桜すまし汁	10g
乳	焼きフランクのソースかけ	8g	乳	かつおカツ	15g	魚他	いかの竜田揚げ	10g
乳	ツナマヨポテト	15g	乳	ソース	5g	魚他	高野豆腐のそぼろ煮	2g
		10g	乳	肉じゃが	8g	魚他	さくらゼリー	0.7g
		0.6g			0.7g			1g
		0.02g			0.01g			0.8g
		1g			1g			0.3g
		40g			0.3g	魚	いか50g	1切
		20g			120g	魚	おろししょうが	0.3g
		5g	麦魚	カツオカツ60g	1個		しょうゆ	3g
		0.02g	油	ガラス付ソニス	6g	酒	片栗粉	1g
		2g	他果	油	5g	米粉	片栗粉	4g
		100g		油	0.5g	片栗粉	片栗粉	4g
		1本		油	0.2g	油	油	4g
		1g		油	10g	油	油	0.5g
		5g		油	10g	油	油	20g
		2g		油	10g	油	油	10g
		2g		油	30g	油	油	6g
		0.01g		油	5g	他	高野豆腐(凍り豆腐)	2g
		0.3g		油	3g	他	三温糖	2g
		5g		油	0.4g	他	しょうゆ	3g
		50g		油	1.3g	他果	みりん	1g
		0.5g		油	0.1g	他果	さくらゼリー30g	1個
		8g		油	3.5g			
		10g		油	0.4g			
		0.2g		油				
		0.01g		油				
		7g		油				

■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。  
(学期ごとに使用するものが変わる「学期契約」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む食品を使用している場合があります。

\*「ソバ・ピーナッツ(落花生)・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ・キウイフルーツ・びわ」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。

アレルギー用詳細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）

4月11日(金)			4月14日(月)			4月15日(火)			4月16日(水)		
ご飯 牛乳 ハヤシシチュー マカロニマヨネーズあえ 清見オレンジ			ご飯 牛乳 春雨スープ 揚げしゅうまい(2個) 中華炒め煮			ご飯 牛乳 豆腐と小松菜のみそ汁 豚肉のおろしソースかけ 春キャベツのサラダ ソイドレッシング			ご飯 牛乳 かき玉汁 さばの塩焼 クーパイリチー		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
	ご飯(精米50/60/70g)	1個		ご飯(精米50/60/70g)	1個		ご飯(精米50/60/70g)	1個		ご飯(精米50/60/70g)	1個
乳	飲用牛乳200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本
	油	0.8g	肉	岩鶏むねこま	10g	他	豆腐	30g	卵	たまねぎ	10g
	おろしにんにく	0.5g		にんじん	10g		ながねぎ	8g		鶏卵	15g
	豚かた 千切	35g		はるさめ	4g		おみそ	4.5g		干しいたけ(せん切)	0.7g
	並塩	0.2g		えのきたけ	10g		白みそ	4.5g		並塩	0.8g
	白こしょう	0.01g		ながねぎ	5g		かつおだし	2g		しょうゆ	0.3g
	たまねぎ	50g		並塩	0.6g		水	120g		酒	1g
	にんじん	20g		白こしょう	0.02g		こまつな	10g		片栗粉	1g
	マッシュルーム水煮	10g		チキンピヨ	1g		豚かた100ス切身50g	1枚		かつおだし	2g
麦他	ハヤシルウ	12g		しょうゆ	0.3g		酒	2g		水	120g
他	トマトケチャップ	3g		水	120g		米酢	2g		こまつな	10g
他果	中濃ソース	1g	麦他	しゅうまい18g	2個		油	2g	魚	さば薄塩50g	1切
	しょうゆ	1g		油	5g		ごま油	1g		油	2g
	パプリカ粉末	0.05g		油	0.3g		おろしにんにく	0.3g		ごま油	0.2g
麦	小麦粉	4g		おろしにんにく	0.2g		おろししょうが	0.3g		豚かた 0.5cm角	5g
	水	80g		おろししょうが	0.2g		だいたいこんおろし	15g		にんじん	10g
	油	0.5g		豚かた 小間	12g		しょうゆ	3g		刻み昆布	1.5g
	たまねぎ	10g		たまねぎ	15g		みりん	1g	他	油揚げ	5g
	さやいんげん	5g		たけのこ水煮1/4	8g		三温糖	0.8g		糸こんにゃく	20g
魚	ツナフレーク	5g	甲魚	シーフードミックス	20g		酒	1.2g		酒	1g
	ホールコーン	8g		酒	1g		水	5g		三温糖	2g
麦	シエルマカロニ	5g		きくらげ	0.3g		キャベツ	40g		しょうゆ	1.5g
	並塩	0.2g		はくさい	20g		さやいんげん	10g			
	白こしょう	0.02g	他	もやし	15g		ホールコーン	5g			
果	調理用ノンエッグマヨネーズ	6g		並塩	0.3g	卵果	ソイドレッシング	5g			
	清見オレンジ	174個		白こしょう	0.02g						
				しょうゆ	0.2g						
				酒	0.75g						
			魚	オイスターソース	0.45g						
			魚他肉	中華スープ	0.75g						
				片栗粉	0.8g						
				水	5g						
				ごま油	0.5g						

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）

4月17日(木)			4月18日(金)			4月21日(月)			4月22日(火)		
ご飯 牛乳 ポークカレー キャベツとじゃこのソテー 美生柑			黒砂糖パン 牛乳 コーンクリームスープ たらフライ タルタルソース こんにゃく入りサラダ ナムルドレッシング			ご飯 まっ茶ふりかけ 牛乳 若竹汁 さわらの漬焼 糸こんにゃくの炒め煮			ご飯 牛乳 ジュリエンヌスープ 鶏肉の唐揚げ コロコロソテー		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳麦	黒砂糖食パン(小麦粉40/45/50g)	1個		ご飯(精米50/60/70g)	1個		ご飯(精米50/60/70g)	1個
乳	牛乳	1本	乳	牛乳	1本	乳	牛乳	1本	乳	牛乳	1本
	油	0.8g	乳	調理用バター	1g	肉	若鶏もも 皮付 2cm角	20g	油	油	0.5g
	おろしにんにく	0.5g		たまねぎ	10g	魚	たけのこ水煮缶詰	15g		バラベーコン	6g
	豚かた 小間	30g		ホールコーン	10g		かまぼこ	10g		たまねぎ	10g
	たまねぎ	50g		クリームコーン缶	30g		生わかめ	5g		にんじん	10g
	にんじん	20g		並塩	0.8g		並塩	0.7g		キャベツ	15g
	じゃがいも	50g		白こしょう	0.02g		しょうゆ	0.3g		セロリー	2g
麦	カレー粉	17g		チキンブイヨン	1g		酒	1g		並塩	0.6g
	カレー粉	0.2g	乳	調理用牛乳	30g		かつおだし	2g		白こしょう	0.02g
他果	トマトケチャップ	3g		米粉	2g		水	120g		チキンブイヨン	1g
	中濃ソース	1g		水	100g	魚	さわら50g	1切		しょうゆ	0.3g
	並塩	0.1g	乳	生クリーム	5g		おろししょうが	0.3g	肉	若鶏もも 切身50g	1切
	白こしょう	0.03g	麦魚	たらフライ50g	1個		しょうゆ	3g		おろしにんにく	0.3g
	水	70g	油	油	6g		みりん	2g		しょうゆ	3g
	油	0.5g	他果	タルタルソース8g	1個		油	2g		酒	2g
魚	ちりめんじゃこ	2g		キャベツ	25g		油	0.5g		米粉	4g
	キャベツ	40g		白こんにゃく	15g	他	油揚げ	5g		片栗粉	4g
	しめじ	5g		生わかめ	5g		にんじん	7g		油	4g
	並塩	0.3g	実他肉	ナムルドレッシング	5g		糸こんにゃく	30g		油	0.5g
	白こしょう	0.02g					干しいたけ(せん切)	0.5g	果他	りんご(セリセージ)	8g
果	美生柑	1/4個					三温糖	2g		えだまめ	20g
							しょうゆ	3g		ホールコーン	20g
							みりん	1g		並塩	0.3g
							ごま油	0.3g		白こしょう	0.01g
										チキンブイヨン	0.1g

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）

4月23日(水)			4月24日(木)			4月25日(金)			4月28日(月)		
ピラフ 牛乳 ワンタンスープ オムレツケチャップソースかけ カレーポテト			ご飯 牛乳 さつまい あじフライ ソース 小松菜とさつまい揚げの炒め煮			横割り丸パン 牛乳 ABCスープ ハンバーグのトマトソースかけ コロコロりんご缶			ご飯 はっ酵乳(いちご) ミルクスープ 豆乳コロッケ ソース かにかまの玉子とじ		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
肉他	ピラフ(精米50/60/70g)	1個	肉	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳	横割り丸パン(小麦粉40/45/50g)	1個	乳他果	ご飯(精米50/60/70g)	1個
肉	飲用牛乳200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本	乳他果	はっ酵乳125ml(シリア・ストロベリー)	1本
肉	若鶏もも こま	10g	油	油	0.5g	油	油	0.5g	油	油	0.5g
麦	にんじん	10g	肉	若鶏もも こま	10g	麦	バラベーコン	6g	麦	バラベーコン	8g
	わんたんの皮	6g		にんじん	10g		たまねぎ	20g		たまねぎ	10g
	ながねぎ	5g		だいこん	20g		にんじん	10g		にんじん	10g
	並塩	0.7g	他	さといも	15g	麦	ABCマカロニ	4g		キャベツ	10g
	白ごしょう	0.02g	他	生揚げ	20g		並塩	0.6g		しめじ	8g
魚他肉	中華スープ	1g	他	はくさい	15g		白ごしょう	0.02g		並塩	0.6g
	しょうゆ	0.3g		ながねぎ	5g		チキンブイヨン	1g		白ごしょう	0.02g
	水	120g		赤みそ	8g		しょうゆ	0.3g		チキンブイヨン	1g
	こまつな	10g		かつおだし	2g		水	120g	乳	調理用牛乳	40g
	ごま油	0.5g		水	100g		ほうれんそう	10g	乳	米粉	2g
卵	オムレツ50g	1個	麦魚	あじフライ40g	1枚	麦肉	ハンバーグ50g	1個	水	水	100g
油	油	0.5g	油	油	6g	他	トマトピューレー	2g	乳	生クリーム	5g
他	トマトケチャップ	4g	他果	クラス付ソース	5g	他	おろしにんにく	0.3g	麦他	豆乳コロッケ50g	1個
他果	中濃ソース	0.3g		ごまつな	25g		マッシュルーム水煮	5g	油	油	6g
他	トマトピューレー	2g		にんじん	10g		並塩	0.3g	他果	クラス付ソース	5g
	みりん	2g	魚	しめじ	5g		白ごしょう	0.01g	卵	生わかめ	3g
	片栗粉	0.3g		さつまい揚げ	20g		三温糖	0.8g	麦魚他	炒りたまご	30g
	水	3g		油	1g		中濃ソース	0.3g		かに風味かまぼこ	10g
	油	0.5g		三温糖	3g	他果	片栗粉	0.4g		グリーンピース	3g
	じゃがいも	40g		しょうゆ	5g		水	5g		おろししょうが	0.1g
	バラベーコン	10g				果	オリーブ油	0.3g		しょうゆ	2g
	たまねぎ	10g					りんご缶アイス	60g		酒	2g
	三温糖	2g								みりん	2g
	しょうゆ	3g								三温糖	1g
	並塩	0.2g								並塩	0.2g
	カレー粉	0.25g								チキンブイヨン	0.2g
										ごま油	0.7g

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）

4月30日(水)											
ご飯 ミルクコーヒー いんげん豆のトマトスープ ジャークチキン クリームスパゲティ											
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
	ご飯(精米50/60/70g)	1 個									
乳	ミルクコーヒー	200ml									
	油	1 g									
	ウィンナー	8 g									
	たまねぎ	20 g									
	にんじん	10 g									
	セロリー	2 g									
	白いんげん豆	10 g									
他	トマト缶詰ダイス	20 g									
	並塩	0.7 g									
	白こしょう	0.02 g									
	チキンブイヨン	1 g									
	しょうゆ	0.3 g									
	水	120 g									
肉	若鶏もも 切身50g	1 切									
	オリーブ油	0.5 g									
	おろしにんにく	0.3 g									
	並塩	0.2 g									
	黒こしょう 粗びき	0.02 g									
	オールスパイス	0.02 g									
	バジル ミじん	0.08 g									
	油	2 g									
麦	スパゲッティ	8 g									
	たまねぎ	10 g									
	ピーマン	5 g									
	にんじん	5 g									
	マッシュルーム水煮	5 g									
	パラパーコン	8 g									
	油	0.2 g									
乳	調理用牛乳	10 g									
	チキンブイヨン	0.8 g									
乳	生クリーム	2 g									
乳	粉チーズ	1 g									
乳	調理用バター	1 g									
	並塩	0.6 g									
	黒こしょう 粗びき	0.02 g									

メモ