

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和7年 小学校(中学年)

令和7年			小学校(中学年)			年 組			児童名			
5月1日(木)			5月2日(金)			5月7日(水)			5月8日(木)			
わかめうどん 黒糖蒸しパン 牛乳 ホキの天ぷら ゆで野菜 ごまドレッシング			はちみつパン 牛乳 野菜スープ ラビオリのトマト煮 コロコロりんご缶			中華おこわ はっ酵乳(プレーン) すまし汁 いなだの漬焼 お浸し しょうゆ			ミルクパン 牛乳 ミネストローネ えびカツ タルタルソース スクランブルエッグ			
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	
麦 肉 魚	ゆでうどん	50 g	乳麦他 乳	はちみつ食パン(小麦粉40/45/50g)	1 個	乳他	中華おこわ(精米40/50/60g)	1 個	乳麦乳	ミルクパン(小麦粉40/45/50g)	1 個	
	若鶏もも 皮付 2cm角	20 g		飲用牛乳200ml	1 本		はっ酵乳125ml(シリアル・プレーン)	1 本		飲用牛乳200ml	1 本	
	かまぼこ	10 g		オリーブ油	0.5 g		豆腐	20 g		オリーブ油	0.5 g	
	干しいたけ(せん切)	0.7 g		ウインナー	6 g		えのきたけ	8 g		おろしにんにく	0.3 g	
	生わかめ	7 g		たまねぎ	10 g		なかなねぎ	5 g		豚かた 小間	10 g	
	なかなねぎ	5 g		にんじん	10 g		生わかめ	4 g		たまねぎ	20 g	
	並塩	0.8 g		キャベツ	15 g		並塩	0.8 g		にんじん	10 g	
	魚 和風だしの素	1 g		マッシュルーム水煮	8 g		しょうゆ	0.3 g		白いんげん豆	8 g	
	しょうゆ	0.4 g		並塩	0.6 g		酒	1 g		セロリー	2 g	
	みりん	1 g		白ごしょう	0.02 g		かつおだし	2 g		キャベツ	15 g	
卵麦他 乳 魚麦	水	100 g	肉 麦他 他果	白ごしょう	0.02 g	魚	水	120 g	他他	トマト缶詰ダイス	20 g	
	黒糖蒸しパン(40g)	1 個		しょうゆ	0.3 g		ぶり50g	1 切		トマトケチャップ	3 g	
	飲用牛乳200ml	1 本		水	120 g		おろししょうが	0.3 g		並塩	0.7 g	
	ホキ天ぷら40g	1 個		オリーブ油	0.5 g		しょうゆ	3 g		白ごしょう	0.02 g	
	油	6 g		おろしにんにく	0.3 g		酒	1 g		チキンフイヨン	1 g	
	キャベツ	30 g		若鶏もも 皮付 2cm角	25 g		みりん	1 g		しょうゆ	0.3 g	
	にんじん	7 g		たまねぎ	15 g		油	2 g		水	100 g	
	他 実 もやし	15 g		ラビオリ	25 g		こまつな	25 g		魚麦他甲	えびカツ40g	1 個
	ごまドレッシング(アソイレグーミー)	5 g		トマト缶詰ダイス	10 g		にんじん	7 g		他果	油	6 g
				トマトケチャップ	6 g		もやし	20 g			タルタルソース8g	1 個
		中濃ソース	0.8 g	クラス付しょうゆ	2.5 g	油	0.5 g					
		しょうゆ	0.8 g			バラベーコン	8 g					
		白ごしょう	0.01 g					たまねぎ	10 g			
		三温糖	2 g					炒りたまご	25 g			
		バジル粉末	0.02 g	果	りんご缶詰ダイス	60 g			並塩	0.2 g		
									白ごしょう	0.01 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。
(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んだ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)

5月9日(金)			5月12日(月)			5月13日(火)			5月14日(水)		
ご飯 牛乳 チキンカレー 茎わかめ入りサラダ 和風ドレッシング さくらんぼゼリー			ご飯 野菜ふりかけ 牛乳 サンラータン 生揚げのチリソース 冷凍みかん			ご飯 牛乳 あぶ玉どんの具 春巻 三色杏仁ゼリー			背割リコッペパン いちごミルク きのこのクリーム煮 レモンパセリソーセージ コーンサラダ ノンエッグマヨネーズ		
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
乳 油 肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 麦 カレー粉 他 他果 水 だいこん にんじん 茎わかめ 生わかめ 和風ドレッシング 果他	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	実魚 麦他 乳 油 豚かた にんじん 魚 干しいたけ(せん切) にら 並塩 白こしょう しょうゆ 酒 魚他肉 中華スープ 片栗粉 水 米酢 ごま油 生揚げ ごま油 おろししょうが おろしにんにく トウバンジャン 他 他 トマトケチャップ トマトピューレー ながねぎ 並塩 三温糖 チリパウダー しょうゆ 片栗粉 果	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳 油 豚かた 小間 たまねぎ にんじん にんじん たけのこ水煮ﾄﾋﾄ かまぼこ 干しいたけ(せん切) 油揚げ 液卵 グリーンピース 三温糖 チキンブイヨン しょうゆ みりん 麦他 他 春巻50g 油 三色杏仁ゼリー	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳 乳果他 肉 たまねぎ にんじん じゃがいも しめじ マッシュルーム水煮 並塩 白こしょう チキンブイヨン 乳 調理用牛乳 米粉 水 生クリーム 他 他 油 クッキングソルト キャベツ ホールコーン さやいんげん 他果	背割リコッペパン(小麦粉40/45/50g)	1 個
	飲用牛乳200ml	1 本		ふりかけ2.5g	1 個		飲用牛乳200ml	1 本		いちごミルク200ml	1 本
	油	0.8 g		飲用牛乳200ml	1 本		油	0.8 g		油	0.8 g
	おろしにんにく	0.5 g		油	0.5 g		豚かた 小間	25 g		肉	若鶏もも 皮付 2cm角
	若鶏もも 皮付 2cm角	35 g		豚かた 千切	20 g		たまねぎ	50 g		たまねぎ	30 g
	たまねぎ	50 g		にんじん	10 g		にんじん	20 g		にんじん	20 g
	にんじん	20 g		にんじん	10 g		にんじん	20 g		じゃがいも	30 g
	じゃがいも	50 g		たけのこ水煮ﾄﾋﾄ	10 g		たけのこ水煮ﾄﾋﾄ	10 g		しめじ	6 g
	麦	17 g		かまぼこ	10 g		干しいたけ(せん切)	0.7 g		油揚げ	10 g
	カレー粉	0.2 g		干しいたけ(せん切)	0.7 g		油揚げ	10 g		マッシュルーム水煮	10 g
	トマトケチャップ	3 g		にら	5 g		液卵	35 g		並塩	0.7 g
	他	3 g		並塩	0.4 g		グリーンピース	8 g		白こしょう	0.02 g
	他果	1 g		白こしょう	0.02 g		三温糖	2 g		チキンブイヨン	1 g
	並塩	0.1 g		しょうゆ	4 g		チキンブイヨン	1 g		乳	調理用牛乳
	白こしょう	0.03 g		酒	1 g		しょうゆ	5 g			40 g
	水	80 g		中華スープ	1 g		みりん	1 g		米粉	4 g
	だいこん	30 g		片栗粉	1.5 g		春巻50g	1 個		水	80 g
	にんじん	7 g		水	100 g		油	6 g		生クリーム	8 g
	茎わかめ	5 g		米酢	1.2 g		三色杏仁ゼリー	45 g		他	レモンパセリソーセージ40g
	生わかめ	5 g		ごま油	0.5 g					油	2 g
	和風ドレッシング	5 g		生揚げ	50 g					クッキングソルト	0.2 g
	さくらんぼゼリー50g	1 個		ごま油	1 g					キャベツ	20 g
				おろししょうが	0.3 g					ホールコーン	20 g
				おろしにんにく	0.3 g					さやいんげん	8 g
				トウバンジャン	0.08 g					他果	ガラス付ノンエッグマヨネーズ
				トマトケチャップ	6 g						5 g
				トマトピューレー	6 g						
				ながねぎ	3 g						
				並塩	0.2 g						
				三温糖	0.8 g						
				チリパウダー	0.02 g						
				しょうゆ	0.2 g						
				片栗粉	0.8 g						
				冷凍みかん	1 個						

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)

5月15日(木)			5月16日(金)			5月19日(月)			5月20日(火)		
ご飯 牛乳 春キャベツのみそ汁 いかの竜田揚げ 刻み昆布のそぼろ煮			ご飯 牛乳 ポークカレー グリーンサラダ ナムルドレッシング 日向夏ゼリー			ご飯 はっ酵乳(いちご) きのこのかきたま汁 さばの塩焼 ごぼうと豚肉のみそ炒め			ご飯 牛乳 孟宗汁 新じゃがのそぼろ煮 冷凍みかん		
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
乳 他 魚	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳 他 麦 他果	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳他果 卵 魚	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳 肉 他 魚 果	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		乳他果 はっ酵乳125ml(シリアル・ストロベリー)	1 本		乳 飲用牛乳200ml	1 本
	にんじん	10 g		油	0.8 g		しめじ	5 g		肉 若鶏もも 皮付 2cm角	20 g
	豆腐	20 g		おろしにんにく	0.5 g		えのきたけ	8 g		にんじん	10 g
	キャベツ	20 g		豚かた 小間	35 g		干しいたけ(せん切)	0.7 g		たけのこ水煮缶詰	20 g
	白みそ	9 g		たまねぎ	50 g		鶏卵	15 g		生揚げ	25 g
	かつおだし	2 g		にんじん	20 g		ながねぎ	5 g		干しいたけ(せん切)	0.7 g
	水	120 g		じゃがいも	50 g		並塩	0.8 g		さやえんどう	5 g
	いか50g	1 切		カレールウ	17 g		しょうゆ	0.3 g		白みそ	8 g
	おろししょうが	0.3 g		カレー粉	0.2 g		酒	1 g		しょうゆ	0.3 g
	しょうゆ	3 g		トマトケチャップ	3 g		かつおだし	2 g		酒かす	2 g
	酒	1 g		他果 中濃ソース	1 g		水	120 g		かつおだし	2 g
	米粉	4 g		並塩	0.1 g		さば薄塩50g	1 切		水	120 g
	片栗粉	4 g		白こしょう	0.03 g		油	2 g		油	0.5 g
	油	4 g		水	80 g		油	0.5 g		おろししょうが	0.3 g
	こま油	0.5 g		キャベツ	30 g		豚かた 小間	20 g		豚かた 挽き	20 g
	豚かた 挽き	15 g		フロックグリー	10 g		にんじん	7 g		たまねぎ	15 g
実他肉 果	にんじん	7 g	実他肉 果	さやいんげん	8 g		ごぼう	25 g	魚	にんじん	10 g
	刻み昆布	2 g		ナムルドレッシング	5 g		三温糖	2 g		じゃがいも	30 g
	糸こんにゃく	5 g		白向夏ゼリー40g	1 個		赤みそ	3 g		さつま揚げ	10 g
	三温糖	2 g					みりん	1 g		三温糖	1.5 g
	しょうゆ	3 g								しょうゆ	3 g
	みりん	1 g								みりん	1 g
										片栗粉	0.8 g
									果 冷凍みかん		

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)

5月21日(水)			5月22日(木)			5月23日(金)			5月26日(月)		
ご飯 野菜ふりかけ 牛乳 ダルスープ チキンパコダ 小松菜のスパイス炒め			ご飯 牛乳 ハヤシシチュー いんげんとコーンのソテー 焼きプリンタルト			食パン チョコクリーム 牛乳 野菜のミルクスープ オムレツのトマトソース 枝豆とツナのマヨソテー			ご飯 牛乳 新玉ねぎのみそ汁 いかの梅じょうゆ焼 ひじきのそぼろ煮		
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
実	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	食パン(小麦粉40/45/50g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個
	ふりかけ2.5g	1 個		飲用牛乳200ml	1 本		チョコクリーム15g	1 個		飲用牛乳200ml	1 本
他	油	0.5 g	麦	油	0.8 g	乳	油	0.5 g	他	たまねぎ	25 g
	おろしにんにく	0.5 g		おろしにんにく	0.5 g		バラベーコン	8 g		にんじん	10 g
肉	たまねぎ	20 g	麦	豚かた 千切	35 g	乳	たまねぎ	10 g	魚	油揚げ	5 g
	白いんげん豆	10 g		並塩	0.2 g		にんじん	10 g		赤みそ	9 g
肉	レンズ豆	3 g	麦	白こしょう	0.01 g	乳	キャベツ	15 g	魚	かつおだし	2 g
	トマト缶詰ダイス	5 g		たまねぎ	50 g	乳	マッシュルーム水煮	8 g		水	120 g
肉	並塩	0.7 g	麦	にんじん	20 g	乳	並塩	0.6 g	魚	いか50g	1 切
	黒こしょう	0.02 g	麦	マッシュルーム水煮	10 g	乳	白こしょう	0.02 g		ねり梅	2 g
肉	カレー粉	0.05 g	麦	ハヤシルウ	12 g	乳	チキンブイヨン	1 g	魚	しょうゆ	2 g
	チキンブイヨン	1 g	麦	トマトケチャップ	3 g	乳	調理用牛乳	30 g	魚	みりん	1 g
肉	しょうゆ	0.3 g	麦	中濃ソース	1 g	乳	米粉	2 g	魚	油	0.5 g
	米粉	4 g	麦	しょうゆ	1 g	乳	水	120 g	魚	豚かた 挽き	15 g
肉	水	120 g	麦	パプリカ粉末	0.05 g	卵	生クリーム	5 g	魚	にんじん	7 g
	バジル粉末	0.03 g	麦	小麦粉	4 g	卵	オムレツ50g	1 個	魚	干しいたけ(せん切)	0.5 g
肉	若鶏もも 切身50g	1 切	卵	水	80 g	他	油	2 g	魚	干しひじき	2.5 g
	おろしにんにく	0.5 g	卵	油	0.5 g	他	トマトピューレー	8 g	魚	三温糖	2 g
肉	並塩	0.2 g	卵	ウインナー	8 g	他	おろしにんにく	0.3 g	魚	しょうゆ	3 g
	黒こしょう	0.02 g	卵	さやいんげん	20 g	他	並塩	0.3 g	魚	みりん	1 g
肉	チリパウダー	0.02 g	卵	ホールコーン	20 g	他	白こしょう	0.01 g	魚		
	カレー粉	0.2 g	卵	並塩	0.3 g	他	三温糖	0.8 g	魚		
肉	米粉	4 g	卵	白こしょう	0.01 g	他	中濃ソース	0.3 g	魚		
	片栗粉	4 g	卵	チキンブイヨン	0.1 g	他	片栗粉	0.4 g	魚		
肉	油	4 g	卵	焼きプリンタルト30g	1 個	他	水	5 g	魚		
	油	0.5 g	卵			他	オリーブ油	0.3 g	魚		
肉	にんじん	7 g	卵			他	油	0.5 g	魚		
	さやいんげん	10 g	卵			他	ツナフレーク	15 g	魚		
肉	マッシュルーム水煮	8 g	卵			他	えだまめ	25 g	魚		
	こまつな	30 g	卵			他	ホールコーン	5 g	魚		
肉	並塩	0.3 g	卵			他	並塩	0.2 g	魚		
	黒こしょう	0.01 g	卵			他	白こしょう	0.01 g	魚		
肉	オールのスパイス	0.01 g	卵			他	調理用ノンエッグマヨネーズ	4 g	魚		
	チキンブイヨン	0.1 g	卵			他			魚		
	片栗粉	0.2 g	卵			他			魚		

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)

5月27日(火)			5月28日(水)			5月29日(木)			5月30日(金)		
横割り丸パン 牛乳 コンソメスープ ハンバーグのバーベキューソース チーズポテト			わかめご飯 牛乳 ユイミータン 鶏肉の唐揚げ 中華サラダ 中華ドレッシング			ご飯 牛乳 もやしのみそ汁 あじフライ ソース こんにゃくの甘辛炒め			ご飯 牛乳 リボンパスタスープ チリコンカン 冷凍みかん		
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
乳 麦 乳	横割り丸パン(小麦粉40/45/50g)	1 個	乳	わかめご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳 他 他	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳 肉 他	ご飯(精米50/60/70g)	1 個
	牛乳	1 本		牛乳	1 本		牛乳	1 本		牛乳	1 本
	たまねぎ	15 g		たまねぎ	10 g		もやし	15 g		岩鶏もも 皮付 2cm角	20 g
	だいこん	15 g		ホールコーン	8 g		油揚げ	5 g		たまねぎ	10 g
	にんじん	10 g		クリームコーン缶	20 g		生わかめ	4 g		にんじん	10 g
	マッシュルーム水煮	8 g	卵	鶏卵	15 g		赤みそ	4.5 g	麦	ショートパスタ ファルファツレ	4 g
	並塩	0.7 g		ながねぎ	5 g		白みそ	4.5 g		ブロッコリー	10 g
	白こしょう	0.01 g		並塩	0.7 g		かつおだし	2 g		並塩	0.6 g
	チキンパイヨン	1 g		白こしょう	0.01 g		水	120 g		白こしょう	0.02 g
	しょうゆ	0.3 g	魚他肉	中華スープ	1 g		おろししょうが	0.3 g		チキンパイヨン	1 g
	水	120 g		しょうゆ	0.3 g	麦魚	あじフライ40g	1 枚		しょうゆ	0.3 g
	オリーブ油	0.5 g		片栗粉	1.5 g		油	6 g		水	120 g
	乾燥パセリ	0.03 g		水	120 g	他果	クラス付ソース	5 g		オリーブ油	0.5 g
麦肉	ハンバーグ50g	1 個	肉	若鶏もも 切身50g	1 切		油	0.5 g		油	0.5 g
	油	2 g		おろしにんにく	0.3 g		豚かた 小間	10 g		おろしにんにく	0.3 g
他	トマトケチャップ	5 g		並塩	0.3 g		にんじん	10 g		豚かた 挽き	20 g
他果	中濃ソース	2 g		白こしょう	0.02 g		糸こんにゃく	30 g	他	乾燥大豆	2 g
	三温糖	2 g		酒	2 g		干しいたけ(せん切)	0.5 g		たまねぎ	15 g
	白こしょう	0.01 g		米粉	4 g		三温糖	2 g		白いんげん豆	25 g
	片栗粉	0.3 g		片栗粉	4 g		しょうゆ	3 g	他	トマトケチャップ	6 g
	水	5 g		油	4 g		みりん	1 g	他	トマトピューレー	6 g
	じゃがいも	50 g		キャベツ	30 g	実	一味唐がらし	0.01 g	他果	中濃ソース	1 g
	油	0.5 g		きゅうり	10 g		白いりごま	0.3 g		しょうゆ	1 g
	パラペーコン	8 g		白こんにゃく	10 g		ごま油	0.3 g		並塩	0.1 g
	並塩	0.3 g		きくらげ	0.3 g					チリパウダー	0.05 g
	白こしょう	0.01 g		中華ドレッシング	5 g					チキンパイヨン	0.1 g
乳	調理用牛乳	6 g								冷凍みかん	0.1 g
乳	ダイスチーズ	3 g									1 個

メモ