令和7年 中学校 (中学) 11月4日(火) 11月7日(金) 11月5日(水) 11月6日(木) ご飯 "飯 チーズパン 牛乳 牛乳 ミルクコーヒー はっ酵乳(プレーン) 中華どんの具 クリームシチュー ちゃんこ汁 ポークストロガノフ 揚げしゅうまい(3個) オムレツケチャップソース ししゃもの唐揚げ(3本) 小松菜と玉子のソテー ヨーグルトクレープ ブロッコリーサラダ 金太郎のきんぴらごぼう りんご フレンチドレッシング 食品名 乳麦チーズバン (小麦粉60g) 乳 ミルクコービー200ml 油 アレルゲン アレルゲン アレルゲン アレルゲン 食品名 分量 分量 食品名 分量 食品名 分量 こ飯(精米80g) 乳 飲用牛乳200ml にんじん 肉ミートボール 他生揚げ ご飯(精米80g) 乳飲用牛乳200m[ご飯(精米80g) はつ酵乳125ml(ジョア・プレーン 乳麦チ 0.63 g 0.63 g 0.25 g 1.26 g 0.63 g g 畑 おろしにんにく 豚かた 小間 たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮 チキンブイヨン 0.38 g 0.38 g おろしにんにく おろしにんにく 31.5 g おろししょうが 豚かた 小間 たまねぎ 18.9 g 18. 9 g 44.1 g 37.8 g 25.2 g 37.8 g 18.9 g はぐさい ながねぎ 37.8 g 63 9 25.2 9 12.6 9 1.26 9 0.73 9 18.9 9 12.6 9 3.78 9 5.04 9 3.78 9 100.8 9 63 g 6.3 g しめじ並塩 にんじん 18.9 g 15. 12 g 12. 6 g 12. 6 g 2. 52 g 27. 72 g 10.08 g 0.5 g たけのこ水煮缶詰 业場 しょうゆ 酒 かつおだし 0.88 g 甲むきえび 5.04 g 並塩 1. 26 g 2. 52 g 魚いか短冊 0.03 g 白こしょう 他トマトケチャップ トマトピューレー 1.26 g 酒 うずら卵 50.4 g 5.04 g 100.8 g 乳調理用牛乳 1<u>26 g</u> 3 本 魚 ししゃも12g はくさい 63 g 米粉 他中濃ソース 並塩 1.01 g 米粉 5.04 g 5.04 g 0.03 g 0.38 g 1.26 g 10.08 g 1個 乳 生グリーム 乳 生クリーム 卵 オムレツ60g 5.04 g 0.63 g しょうゆ 2. 52 9 5. 04 9 2. 52 9 0. 38 9 2. 52 9 0. 38 9 油 魚他肉 中華スープ 1.26 g 他 トマトケチャッブ 豚かた 小間 12.6 g **バラベーコン** 6.3 g 12.6 g 他トマトプティックー 他トマトピューレー 中濃ソース みりん 片栗粉 4.41 g がしたん ごぼう 糸こんにゃく にんじん 12.6 g 片栗粉 25.2 g 0.88 g 3個 31.5 g 12.6 g 卵 炒りたまご 並塩 31.5 g 0.13 g 麦他 しゅうまい189 1.89 g 3.78 g 白こしょう 0.01 g 25.2 g 1/6 個 一よりん ごま油 こまつな 果 りんご 他 ヨーグルトグレープ359 25. 2 g 25. 2 g 25. 2 g 1. 26 g 0. 38 g プロッコリ キャベツ 他 もやし 果 ブレンチドレッシング

■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ゲンを記載しています。

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他

上記の分類から、該当するアレルゲンに〇をつけてください。 (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、該当献立にアレルゲン(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ゲン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。

「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)

アレルギー 用計 杣 散立 衣(」) た)					
令和7年 中学校 (中学)					
11月10日(月)	11月11日(火)	11月12日(水)	11月13日(木)		
ピラフ	豚肉とごぼうのご飯	背割りコッペパン	ご飯		
はっ酵乳(いちご)	牛乳	牛乳	牛乳		
チキンクリーム煮	白菜と豆腐のみそ汁	イタリアンスープ	チキンカレー		
ハンバーグのデミグラスソース	あじフライ	焼きフランクのバーベキューソース	大根サラダ		
きのこのバターじょうゆソテー	ソース	高菜マヨポテト	ごまドレッシング		
	みかん		レモンゼリー		
アレルゲン 食品名 分量	アレルゲン 食品名 分量				
	アレルフノ 良面名 万里	アレルゲン 食品名 分量 分量 1 個 1 M 1	アレルゲン 食品名 分量 二版(精米80g) 個 乳 飲用牛乳200ml 本 コートリーイン 0.42 a		
他内 ビラフ(精米80g) 1 個 乳他果 はつ酵乳125m((ショテ・ストロペワー) 1 本		園 乳麦背割りコッペパジ(小麦粉60g) 1個 株 乳 飲用牛乳200ml 9 0.63 g	こ飯(精米80g) 1 個 1 個 1 本 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	31.5	通0.63 g	油 1.01 g		
おろしにんにく 0.38 g 肉 若鶏もも 皮付 2cm角 37.8 g	他 もやし にんじん 8.82	g パラベーコン 6.3 g にんじん 12.6 g	おろしにんにく 0.63 g 内 若鶏もも 皮付 2cm角 44.1 g たまねぎ63 g		
	他 豆腐 31.5	ラ	たまねぎ 63 g		
1. 1. 1. 1. 1. 25 2 g		g たまねぎ 37.8 g 37.8 g 37.8 g 2.52 g 18か 2 2.52 g 18.9 g 18.9 g	[EAU] 25.2 g		
並塩 0.38 g 白こしょう 0.04 g チキンブイヨン 1.89 g		~ I 向前 疗左向向 I 10.0.~	たまねぎ 63 g にんじん 25.2 g じゃがいも 63 g を他 カレールウ 21.42 g かしー粉 0.25 g 他トマトケチャップ 3.78 g		
自こしょう 0.04 g チキンブイヨン 1.89 g	白みそ かつおだし 2.52	g 麦他 生パン粉 1.89 g 1.89 g 0.63 g	麦他 カレールウ 21.42 g		
% 	7K 126	g 日ごしょう 0.03 g	他 トマトケチャップ 3.78 g 】		
乳 生クリーム 6.3 g	水 126. 麦魚 あじフライ60g 17.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.	まり、 要他 生パン粉	10 中辰ソース 1.26 9		
7人 100.8 9	(A) 日 万三-7-7-7-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-		並塩 0.13 g		
<u>米粉</u>	カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	第二 水 128 g 間 ほうれんそう 10.08 g フラングブルト50g 1 本	田舎 0.104 g		
油 2.52 g	3,10		だいこん		
麦他 デミグラスソース 10.08 g			ボールコーン 12.6 g 生わかめ 6.3 g		
三温糖 1.26 g しょうゆ 1.26 g		他	生化がめり 実にでまたではなった。アンテスイルがロージーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		
果 赤ワイン 0.63 g			またいがり (アカイルグリーミー) 0.3 9 ・		
並塩。 0.25 g		<u>自</u> こじょう 0.01 g			
万葉粉 0.5 g					
水 ・ <u>8.82 g</u> 乳調理用バター 0.88 g	-	水 6.3 g じゃがいも 50.4 g	-		
しめじ 10.08 g		in in in in in in in in			
エリンギ 10.08 g		豚かた 小間 12.6 g			
マッシュルーム水煮 12.6 g キャベツ 25.2 g		勝かた 小間 12.6 g 高菜漬け(刻み) 6.3 g ホールコーン 10.08 g			
ポールコーン 23.2 g 10.08 g		「			
並塩 0.25 g					
しょうゆ 1.26 g 洒 1.26 g		調理用ノンエッグマヨネーズ 8.82 g			
酒 1. 26 g					

アレルギー用詳細献立表(予定)

中学校 (中学) 令和7年 11月14日(金) 11月19日(水) 11月17日(月) 11月18日(火) 赤飯 ご飯 ご飯 わかめご飯 ごま塩 牛乳 はっ酵乳(プレーン) 牛乳 牛乳 ワンタンスープ 豚汁 なめこのみそ汁 すまし汁 鶏肉のねぎ塩だれ いかのスパイシーマヨ焼 大根と豚肉の炒め煮 鶏肉の唐揚げ キャベツの塩昆布レモン炒め さつまいもスティック みかん 煮しめ 食品名 わかめこ飯(精米80g) 乳 飲用牛乳200ml なめこ水煮 也 豆腐 レルゲン 食品名 赤飯(もち米、精米80g) 麦実他ごま塩 乳加井半乳200m(他豆腐 もみじ型かまぼこ アレルゲン アレルゲン 分量 アレルゲン アレルゲン 分量 グ 食品名
- (取(精米80g)
乳 はっ酸乳(25ml(3) ヨ・アレー)
ハラベーコン
にんじんの皮
ももやし
・ (もししいたけ(せん切)
並塩
ー にしょう 食品名 食品名 分量 分量 こ飯(精米80g) 乳 飲用牛乳200ml 1.個 1 個 1.89 年 12.6 9 9 12.6 9 9 1.01 9 9 2.52 9 9 151.2 9 9 1 0 38 6.3 g 12.6 g 8.82 g が お下豚にたいった。 しらじこがら しらじこがら にだじご豆糸ないった。 他 他 18.9 9 9 37.8 9 9 15.67 9 9 151.63 9 0.25 9 37.8 9 9 12.6 9 9 1.89 9 9 4.41 9 9 8.82 9 0.38 g 0.38 g 12.6 g ながねぎ 8.82 g g g 8.89 g g 0.88 g g 0.00 g g g 0.63 g g 151.2 g g 151.2 g g 15.12 g g 1 g g 12. 6 g 25. 2 g 25. 2 g しめじ 赤みそ白みそ しょうゆ かつおだし 25. 2 9 6. 3 9 25. 2 9 12. 6 9 11. 34 9 2. 52 9 126 9 が おうししょうが 豚かた 小間 にんじん だいこん 三温糖 しっ で かつおだし 魚他肉 中華スープ ・ しょうゆ 水_ 水 ほうれんそう 内 若鶏もも 切身60g おろしにんにく 0.38 g 3.78 g 2.52 g 5.04 g 5.04 g がつおだし しょうゆ′ か が が が が が が が の 調理用ノンエッグマヨネーズ おも し にんにく 1. 26 g 1. 26 g 0. 38 g 酒 米粉 片栗粉 10.08 g 0.38 g 酒 さやいんげん 5.04 g 5.04 g 15.12 g 12.6 g 15.12 g 18.9 g 0.38 g 10.08 g 0.5 g 0.01 g 並塩 カレー粉 黒こしょう 粗びき チリパウダー 0.25 g 0.13 g 片栗粉 きつまいも 1. 26 g 63 g 5. 04 g 0. 25 g 0.13 g 0.03 g 0.04 g 2.52 g 0.5 g 0.25 g 8.82 g 56.7 g がねる 並塩 黒こしょう 三温糖 酒 グッキングソルト 1. 01 g 1. 51 g 1. 01 g 0.88 g 1.26 g 0.38 g 3.78 g 果ゆず果汁 おろしにんにく にんじん キャベツ チキンブイヨン 麦塩昆布 魚和風だしの素 6.3 g 1個 水水果みかん しょうゆ 酒 1.26 g 12.6 g 0.32 g 0.76 g 0.63 g 0.03 g 0.63 g 1.01 g 0.5 9

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和7年 中学校 (中学) 11月20日(木) 11月25日(火) 11月26日(水) 11月21日(金) 黒砂糖パン ご飯 ご飯 牛乳 牛乳 牛乳 のりふりかけ 白菜スープ じゃがいもと玉ねぎのみそ汁 青梅産野菜のみそ汁 牛乳 チキンナゲット(3個) さばの塩焼 コロッケ 玉子スープ ツナ入りスクランブルエッグ もやしの炒め物 ソース じゃが豚キムチ ごまあえ みかん <u>食品名</u> 乳麦 黒砂糖食パン(小麦粉60g) 乳 飲用牛乳200ml たまねぎ にんじん はくさい アレルゲン アレルゲン アレルゲン 食品名 分量 アレルゲン 食品名 分量 食品名 分量 分量 1 本 12.6 9 12.6 9 12.6 9 12.6 9 0.88 9 1.26 9 0.38 9 1.26 9 0.38 9 0.63 個 5.04 9 0.088 9 18.9 g 25.2 g 18.9 g 31.5 g 25.2 g 6.3 g 5.67 g 5.67 g 151.2 g 151.2 g 0.38 g 18.9 g 18.9 g 6.3 g 2.52 g 6.3 g 9 g 18.9 g 18.9 g 18.9 g 18.9 g 18.3 g 18.9 g 18.3 はくさい はくさい マッシュルーム水煮 並塩 白こしょう チキンブイヨン しょうゆ 6.3 g 5.67 g 5.67 g 2.52 g 151.2 g ながねぎ がねる 並塩 白こしょう チキンブイヨン しょうゆ 片栗粉 水 魚さば薄塩70g 7.56 g 6.3 g 12.6 g 31.5 g 6.3 g 8.82 g 1.89 g オリーブ油 **卵乳麦他肉** チキンナゲット20g (本) は (本) 万水 水油 下水 ボー・もねじがん もればんいに できるしがいに がいに がいに がいに がいに 油 ウインナー たまねぎ 魚 ツナフレーク 10.08 g 12.6 g 18.9 g ーはうゆ しょりん 白すりごま 並塩 白こしょう 0.25 g 0.01 g 3. 78 g 1. 26 g カレー粉 炒りたまご 0.06 g 31.5 g 0.01 g 0.38 g 1. 26 g 0. 63 g はくさいキムチ 三温糖 しょうゆ 酒みりん ごま油 果 みかん

令和7年

中学校 (中学)

11月27日(木)	11月28日(金)	
牛乳 けんちん汁 ぶりのみそだれかけ 小松菜とコーンの炒め物	食パン いちごジャム 牛乳 野菜スープ たらのハーブ揚げ ナポリタンソテー	
アレルゲン 食品名 分量	アレルゲン 食品名 分量	
個	Table Ta	