

アレルギー用詳細献立表(予定) 中学校(中学)

令和8年

年 組 生徒名

■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○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・貝類は「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)を使用していくつても、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)

令和8年

中学校(中学)

1月15日(木)			1月16日(金)			1月19日(月)			1月20日(火)		
アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量
ご飯	ご飯		ご飯	ご飯		ご飯	ご飯		青梅産米ご飯	青梅産米ご飯	
牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳	
肉団子と春雨のスープ	ハヤシシチュー		れんこんとひじきのサラダ	ワンタンスープ		生揚げのマー婆ー炒め	青梅産野菜のみそ汁		青梅産野菜のみそ汁	青梅産野菜のみそ汁	
さわらのピリ辛焼	和風ドレッシング		いちごクレープ	みかん			コロッケ		コロッケ	コロッケ	
中華サラダ							ソース		ソース	ソース	
塩中華ドレッシング							豚肉のしょうが炒め		豚肉のしょうが炒め	豚肉のしょうが炒め	
魚他肉	ご飯(精米80g) 飲用牛乳200ml	1個 1本	魚他肉	ご飯(精米80g) 飲用牛乳200ml	1個 1本	魚他肉	ご飯(精米80g) 飲用牛乳200ml	1個 1本	魚他肉	ご飯(精米80g) 飲用牛乳200ml	1個 1本
肉	にんじん ミートボール 緑豆はるさめ えのきたけ 並塩	12.6 g 27.72 g 5.04 g 10.08 g 0.88 g	肉	油 おろしにんにく 豚かた 小間	1.07 g 0.63 g 44.1 g 0.25 g 0.01 g	肉	若鶏もも ごま にんじん わんたんの皮	12.6 g 12.6 g 7.56 g	肉	たいこん にんじん 油揚げ	18.9 g 12.6 g 6.3 g
魚他肉	白こしょう 中華スープ しょうゆ 片栗粉 水 さわら60g	0.03 g 1.26 g 0.38 g 1.26 g 151.2 g 12.6 g	魚他肉	白こしょう たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮 ハヤシルウ トマトケチャップ 中濃ソース しょうゆ バブリカ粉末 小麦粉 水 れんこん にんじん キヤベツ 干しひじき 和風ドレッシング いちごクレープ35g	63 g 63 g 25.2 g 12.6 g 15.12 g 3.78 g 1.26 g 1.26 g 0.06 g 5.04 g 100.8 g 8.82 g 8.82 g 25.2 g 1.26 g 6.3 g 1個	魚他肉	白こしょう 中華スープ ハヤシルウ トマトケチャップ 中濃ソース しょうゆ 油 おろしにんにく 豚かた 挽き	0.03 g 1.26 g 0.38 g 1.26 g 151.2 g 12.6 g 0.63 g 0.38 g 0.38 g 0.38 g 0.38 g 25.2 g 12.6 g 2.52 g 0.13 g 1.26 g 3.78 g 1.26 g 0.1 g 1.01 g 0.63 g	魚他肉	赤みそ 白みそ かつおだし 水 コロッケ60g	5.67 g 5.67 g 2.52 g 151.2 g 7.56 g
魚	並塩 三温糖 しょうゆ みりん トウバンジャン ごま油 油	0.13 g 0.63 g 2.52 g 2.52 g 0.1 g 0.63 g 2.52 g	魚	油 おろしにんにく おろししょうが 豚かた 挽き	0.63 g 0.38 g 0.38 g 25.2 g	魚	油 おろしにんにく おろししょうが 豚かた 挽き	0.63 g 0.38 g 0.38 g 25.2 g	魚	油 おろししょうが 豚かた 小間	0.63 g 37.8 g
他	たいてこん にんじん さやいんげん きくらげ 塩中華ドレッシング	50.4 g 6.3 g 6.3 g 0.38 g 6.3 g	他	にら 並塩 三温糖 赤みそ しょうゆ 酒 トウバンジャン 片栗粉 ごま油 みかん	2.52 g 0.13 g 1.26 g 1.26 g 1.26 g 0.1 g 1.01 g 0.63 g	他	にら 並塩 三温糖 赤みそ しょうゆ 酒 トウバンジャン 片栗粉 ごま油 みかん	2.52 g 0.13 g 1.26 g 1.26 g 1.26 g 0.1 g 1.01 g 0.63 g	他	酒 三温糖	3.78 g 1.26 g 0.63 g

×モ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校(中学)

1月21日(水)			1月22日(木)			1月23日(金)			1月26日(月)		
アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量
乳製	食パン(小麦粉60g)	1個	魚他	いり飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個
りんご	りんごジャム15g	1個	乳	飲用牛乳200ml	1本	油	飲むヨーグルト(プレーン)150ml	1本	油	飲むヨーグルト(プレーン)150ml	1本
牛乳	飲用牛乳200ml	1本	他	なめこ水煮	18.9g	肉	若鶏もも 皮付 2cm角	0.63g	肉	若鶏もも 皮付 2cm角	0.38g
野菜スープ	油	0.63g	他	豆腐	37.8g	たまねぎ	たまねぎ	31.5g	肉	若鶏もも 皮付 2cm角	25.2g
オムレツのトマトソース	ワインナー	10.08g	ながねぎ	6.3g	たまねぎ	たまねぎ	44.1g	たまねぎ	たまねぎ	12.6g	
チキンマヨボテ	たまねぎ	25.2g	赤みそ	5.67g	にんじん	にんじん	25.2g	にんじん	にんじん	12.6g	
	にんじん	18.9g	白みそ	5.67g	セロリ	たけのこ水煮1トト	15.12g	キヤベツ	うずら卵	25.2g	
	セロリ	1.26g	かつおだし	2.52g	水	かに風味かまぼこ	18.9g	卵	並塩	27.72g	
	キャベツ	37.8g	肉	若鶏もも 切身60g	151.2g	干ししいたけ(千切)	0.88g	卵	白こしょう	0.88g	
	並塩	0.88g	卵	おろしにんにく	0.38g	液卵	44.1g	卵	チキンブイヨン	0.01g	
	白こしょう	0.03g	並塩	0.38g	にら	6.3g	並塩	並塩	1.26g		
果	チキンブイヨン	1.26g	白こしょう	0.03g	白こしょう	0.63g	白こしょう	白こしょう	0.38g		
果	しゅうゆ	0.38g	酒	2.52g	三温糖	0.03g	水	水	151.2g		
白ワイン	白ワイン	0.63g	しょうゆ	0.13g	しょうゆ	2.52g	オリーブ油	オリーブ油	0.63g		
水	水	100.8g	米粉	5.04g	こま油	0.5g	油	油	0.63g		
卵	オムレツ60g	1個	片栗粉	5.04g	麦他	春巻60g	0.88g	豚かた 捌き	豚かた 捌き	25.2g	
油	油	2.52g	油	5.04g	油	7.56g	乾燥大豆	乾燥大豆	2.52g		
他	トマトピューレー	10.08g	こまつな	37.8g	他	56.7g	たまねぎ	たまねぎ	18.9g		
トマトピューレー	おろしにんにく	0.38g	白こんにゃく	12.6g			トマト缶ダイス	トマト缶ダイス	18.9g		
並塩	並塩	0.38g	もやし	25.2g			ひよこ豆	ひよこ豆	25.2g		
白こしょう	白こしょう	0.01g	グラズ付しようゆ	3.15g			カレールウ	カレールウ	2.52g		
三温糖	三温糖	1.01g					カレー粉	カレー粉	0.19g		
中濃ソース	中濃ソース	0.38g					並塩	並塩	0.25g		
片栗粉	片栗粉	0.5g					ブレーンヨーグルト	ブレーンヨーグルト	8.82g		
水	水	6.3g					りんご	りんご	1/6個		
オリーブ油	オリーブ油	0.38g									
じやがいも	じやがいも	50.4g									
油	油	0.63g									
肉	若鶏もも 皮付 2cm角	25.2g									
	ホールコーン	6.3g									
	三温糖	2.52g									
	しょうゆ	2.52g									
	みりん	1.26g									
	調理用ノンエッグマヨネーズ	8.82g									

×モ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校(中学)

1月27日(火)			1月28日(水)			1月29日(木)			1月30日(金)			
アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	
わかれご飯			ご飯			ご飯			黒砂糖パン			
牛乳			牛乳			牛乳			はつ酵乳(ブルーベリー)			
さといものごま汁			白菜のみそ汁			ポークカレー			白菜のクリームシチュー			
鶏肉の漬焼			あじフライ			ナムル			たらのハーブ揚げ			
もやしの炒め煮			ソース			ナムルドレッシング			ゆで野菜			
			肉じゃが			ぶどうゼリー			サウザンドレッシング			
アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	アレルゲン	食品名	分量	
乳	わかめご飯(精米80g) 飲用牛乳200ml	1個 1本	乳	ご飯(精米80g) 飲用牛乳200ml	1個 1本	乳	ご飯(精米80g) 飲用牛乳200ml	1個 1本	乳	黒砂糖食パン(小麦粉60g) はつ酵乳(125ml(ヨゴブリーベリー))	1個 1本	
他	さといも にんじん 生揚げ 白練りごま 白みそ しょうゆ かつおだし 水 白すりごま 若鶏もも 切身60g 並塩 しょうゆ 酒 三温糖 おろししょうが おろしにんにく 水 油 油 豚かた 挽き たまねぎ もやし しょうゆ 並塩 酒 魚 和風だしの素 三温糖 こまつな 片栗粉	37.8g 12.6g 31.5g 5.04g 10.08g 0.38g 2.52g 126g 1.01g 0.25g 1.89g 1.76g 0.38g 1.26g 1.26g 0.63g 12.6g 18.9g 37.8g 0.13g 1.26g 1.26g 0.63g 12.6g 18.9g 37.8g 0.13g 1.26g 1.26g 0.38g	他	たまねぎ にんじん 豚かた 小間 赤みそ 白みそ かつおだし 水 あじフライ60g 油 ナス付ソース	18.9g 6.3g 31.5g 5.67g 5.67g 2.52g 151.2g 7.56g 6.3g	麦	たまねぎ にんじん 豚かた 小間 たまねぎ じゅがいも カレールウ カレー粉 トマトケチャップ 中濃ソース 並塩 白こしょう 水 ナシアンサイ にんじん じゅがいも 糸こんにゃく 並塩 三温糖 しょうゆ みりん	1.01g 0.63g 44.1g 63g 25.2g 63g 21.42g 0.25g 3.78g 1.26g 0.13g 0.04g 100.8g 25.2g 37.8g 12.6g 6.3g	他	たまねぎ にんじん はくさい 赤みそ 白みそ かつおだし 水 あじフライ60g トマトケチャップ 中濃ソース 並塩 白こしょう 水 ナシアンサイ にんじん じゅがいも 糸こんにゃく 並塩 三温糖 しょうゆ みりん	1.26g 31.5g 37.8g 25.2g 37.8g 12.6g 0.88g 0.03g チキンブイヨン 調理用牛乳 米粉 水 生クリーム たら70g 並塩 黒こしょう 乾燥パセリ バジル ジン ローレル粉末 米粉 片栗粉 油 キヤベツ にんじん もやし サウザンドレッシング	1.26g 31.5g 37.8g 25.2g 37.8g 12.6g 0.88g 0.03g チキンブイヨン 調理用牛乳 米粉 水 生クリーム たら70g 並塩 黒こしょう 乾燥パセリ バジル ジン ローレル粉末 米粉 片栗粉 油 キヤベツ にんじん もやし サウザンドレッシング
実内												
他												

×モ