

2月2日(月)			2月3日(火)			2月4日(水)			2月5日(木)			
ご飯 はっ酵乳(プレーン) ユイミータン 揚げぎょうざ(2個) 豚キムチ			ご飯 牛乳 ごま汁 いわしフライ ソース 五目豆			ご飯 牛乳 ポークカレー グリーンサラダ ナムドルレッシング いちごタルト			背割りコッパパン 飲むヨーグルト(プレーン) クリームシチュー チリビーンズ いよかん			
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	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	背割りコッパパン(小麦粉40/45/50g)	1 個	
	はっ酵乳125ml(プレーン)	1 本		飲む牛乳200ml	1 本		飲む牛乳200ml	1 本		飲むヨーグルト(プレーン)150ml	1 本	
	たまねぎ	10 g		にんじん	10 g		油	0.8 g		油	0.8 g	
	ホールコーン	8 g		だいこん	20 g		おろしにんにく	0.5 g		肉	若鶏もも 皮付 2cm角	25 g
	コーンペースト	20 g		ながねぎ	5 g		豚かた 2cm角	35 g		たまねぎ	30 g	
	鶏卵	15 g		白練りごま	4 g		たまねぎ	50 g		にんじん	20 g	
	ながねぎ	5 g		白みそ	9 g		にんじん	20 g		じゃがいも	30 g	
	並塩	0.7 g		みりん	1 g		じゃがいも	30 g		白みそ	4 g	
	白こしょう	0.01 g		かつおだし	2 g		カレー粉	17 g		粉辛子	0.05 g	
	魚他肉	中華スープ		1 g	水		120 g	カレー粉		0.2 g	並塩	0.3 g
しょうゆ	0.3 g	実	白すりごま	0.8 g	他	トマトケチャップ	3 g	白こしょう	0.02 g			
片栗粉	1.5 g	魚	いわしフライ50g	1 個	他	中濃ソース	1 g	チキンピュイオン	1 g			
水	120 g	麦	油	6 g	他	並塩	0.1 g	調理用牛乳	40 g			
麦	きょうざ18g	2 個	他	グラス付ソース	5 g	他	白こしょう	0.03 g	米粉	4 g		
油	4 g	肉	油	0.5 g	他	水	80 g	水	80 g			
油	0.5 g	肉	若鶏もも 皮付 2cm角	15 g	実他肉	キャベツ	25 g	乳	生クリーム	8 g		
おろしにんにく	0.2 g		にんじん	10 g		ブロccoli	15 g	油	0.5 g			
豚かた 干切	20 g		ごぼう	5 g		さやいんげん	5 g	おろしにんにく	0.3 g			
にんじん	10 g		大豆	20 g		ナムドルレッシング	5 g	豚かた 挽き	20 g			
たけのこ水煮ﾄﾛﾄ	10 g		さやいんげん	5 g		いちごタルト40g	1 個	乾燥大豆	2 g			
もやし	10 g		三温糖	1.5 g				たまねぎ	15 g			
キャベツ	15 g		しょうゆ	3 g				大豆	25 g			
はくさいキムチ	10 g		みりん	1 g				他大豆	6 g			
並塩	0.3 g							トマトケチャップ	6 g			
白こしょう	0.01 g							トマトピューレー	6 g			
しょうゆ	0.2 g					中濃ソース	1 g					
						しょうゆ	1 g					
						並塩	0.1 g					
						チリパウダー	0.05 g					
						チキンピュイオン	0.1 g					
						果	いよかん	1/4 個				

■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・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。



令和8年

アレルギー用詳細献立表(予定)

小学校(中学年)

2月6日(金)			2月9日(月)			2月10日(火)			2月12日(木)		
ご飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻 三色杏仁ゼリー			ご飯 はっ酵乳(いちご) わかめと玉子のスープ 鶏肉の唐揚げ キャベツのみそ炒め			ご飯 牛乳 白菜のみそ汁 さけの塩焼 ひじきのそぼろ煮			食パン チョコクリーム 牛乳 トマトスープ ハーブチキン ベベロンチーノ		
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	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳他果卵	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳他	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳麦乳	食パン(小麦粉40/45/50g)	1 個
	飲用牛乳200ml	1 本		はっ酵乳125ml(シリア・ストベリー)	1 本		飲用牛乳200ml	1 本		チョコクリーム	1 個
	油	0.5 g		鶏卵	15 g		たまねぎ	10 g		チョコクリーム15g	1 個
	おろしにんにく	0.5 g		乾燥わかめ	0.7 g		油揚げ	5 g		飲用牛乳200ml	1 本
	おろししょうが	0.5 g		なぐねぎ	5 g		はくさい	25 g		たまねぎ	15 g
	豚かた 挽き	30 g		並塩	0.7 g		赤みそ	4.5 g		にんじん	10 g
	たまねぎ	30 g		白こしょう	0.01 g		白みそ	4.5 g		白いんげん豆	8 g
	にんじん	12 g		中華スープ	1 g		かつおだし	2 g		キャベツ	15 g
	たけのこ水煮ﾄﾋﾄ	10 g		しょうゆ	0.3 g		水	120 g		マッシュルーム水煮	8 g
	干しいたけ(干切)	1 g		片栗粉	1 g		さけ50g	1 切		トマト缶ダイス	20 g
	冷凍豆腐	70 g		水	120 g		油	2 g		並塩	0.8 g
	なぐねぎ	8 g		ごま油	0.5 g	魚	油	0.5 g		白こしょう	0.02 g
	並塩	0.3 g		肉 若鶏もも 切身50g	1 切		豚かた 挽き	15 g		チキンピュオン	1 g
	チキンピュオン	1 g		おろしにんにく	0.3 g		にんじん	7 g		しょうゆ	0.3 g
他	三温糖	1 g		並塩	0.3 g		干しいたけ(干切)	0.5 g		水	120 g
	赤みそ	5 g		白こしょう	0.02 g		干しひじき	2.5 g		オリーブ油	0.5 g
	しょうゆ	1 g		酒	2 g		三温糖	2 g	肉果麦	肉 若鶏もも 切身50g	1 切
	酒	1 g		米粉	4 g		しょうゆ	3 g		オリーブ油	0.5 g
	トウバンジャン	0.2 g		片栗粉	4 g		みりん	1 g		白ワイン	2 g
	テンメンジャン	0.5 g		油	4 g					並塩	0.3 g
	片栗粉	3 g		油	0.5 g					黒こしょう	0.02 g
	水	20 g		おろしにんにく	0.2 g					バジルミジッ	0.08 g
	ごま油	0.7 g		豚かた 小間	10 g					ローレル粉末	0.08 g
	春巻50g	1 個		にんじん	10 g					油	2 g
	油	6 g		たけのこ水煮ﾄﾋﾄ	10 g					麦 ジョイントパスタラジッリ	15 g
	三色杏仁ゼリー	45 g	他	もやし	10 g					オリーブ油	1.5 g
				キャベツ	25 g					おろしにんにく	0.5 g
				並塩	0.1 g					パラペーゴン	8 g
				三温糖	2 g					たまねぎ	10 g
				赤みそ	3 g					並塩	0.2 g
				みりん	1 g					白こしょう	0.01 g
				片栗粉	0.3 g					チキンピュオン	0.1 g
										一味唐がらし	0.01 g

メモ

令和8年

アレルギー用詳細献立表(予定)

小学校(中学年)

2月13日(金)			2月16日(月)			2月17日(火)			2月18日(水)		
青梅産米ご飯 牛乳 きのこ汁 たらのだ酢あんかけ お浸し しょうゆ			ご飯 牛乳 めかぶのみそ汁 さばの塩焼 こんにゃくの甘辛炒め			わかめご飯 牛乳 大根スープ いかの竜田揚げ ゆで野菜 和風ドレッシング			ご飯 牛乳 五目うま煮 コロッケ ソース カラフルゼリー		
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
乳 肉 他	ご飯(青梅産米50/60/70g)	1 個	乳 他	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	わかめご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個
	飲用牛乳200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本
	若鶏もも こま	10 g		めかぶ	0.23 g		油	0.5 g		油	0.5 g
	しめじ	5 g		豆腐	20 g		バラベーコン	6 g		おろしにんにく	0.3 g
	えのきたけ	8 g		しめじ	5 g		だいこん	20 g		おろししょうが	0.3 g
	干しいたけ(千切)	0.7 g		ながねぎ	5 g		たけのこ水煮1/10	10 g		豚かた 小間	20 g
	豆腐	20 g		赤みそ	4.5 g		干しいたけ(千切)	0.7 g		たまねぎ	30 g
	ながねぎ	5 g		白みそ	4.5 g		ながねぎ	5 g		にんじん	20 g
	並塩	0.4 g		かつおだし	2 g		並塩	0.6 g		たけのこ水煮缶詰	15 g
	しょうゆ	4 g		さば薄塩50g	1 切		白ごしょう	0.02 g	卵	うずら卵	22 g
魚	酒	1 g	魚	水	2 g	魚	チキンピュオン	1 g		はくさい	50 g
	かつおだし	2 g		油	2 g		しょうゆ	0.3 g		並塩	0.6 g
	水	120 g		油	0.5 g		水	120 g		白ごしょう	0.02 g
	たら50g	1 切		豚かた 小間	10 g		いか50g	1 切		しょうゆ	3 g
	並塩	0.2 g		にんじん	10 g		おろししょうが	0.3 g		酒	1 g
	白ごしょう	0.02 g		糸こんにゃく	30 g		しょうゆ	3 g	魚他肉	中華スープ	1 g
	米粉	4 g		干しいたけ(千切)	0.5 g		酒	1 g		片栗粉	3.5 g
	片栗粉	4 g		三温糖	2 g		米粉	4 g		水	20 g
	油	4 g		しょうゆ	3 g		片栗粉	4 g		ごま油	0.7 g
	三温糖	2 g		みりん	1 g		油	4 g		麦他	コロッケ50g
	しょうゆ	2 g	実	一味唐がらし	0.01 g		キャベツ	30 g		油	6 g
	みりん	1 g		白いりごま	0.3 g	他	にんじん	7 g		他果	クラス付ソニズ
	片栗粉	0.4 g		ごま油	0.3 g		もやし	15 g		他果	カラフルゼリー
	水	12 g					和風ドレッシング	5 g			45 g
	米酢	0.8 g									
	こまつな	30 g									
	にんじん	7 g									
	もやし	20 g									
	クラス付しょうゆ	2.5 g									

メモ

令和8年

アレルギー用詳細献立表(予定)

小学校(中学年)

2月19日(木)			2月20日(金)			2月24日(火)			2月25日(水)		
ご飯 牛乳 ハヤシチュー いんげんとコーンのソテー みかん			横割り丸パン 飲むヨーグルト(プレーン) ポテトポタージュ ハンバーグのバーベキューソース カラフルサラダ ノンエッグマヨネーズ			ご飯 牛乳 豆腐スープ マーボー大根 みかん			ご飯 牛乳 ミートボールカレー きのこサラダ 塩中華ドレッシング レモンゼリー		
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
乳	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	ご飯(精米50/60/70g)	1 個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1 個
	飲む牛乳200ml	1 本		飲むヨーグルト(プレーン)150ml	1 本		飲む牛乳200ml	1 本		飲む牛乳200ml	1 本
麦他他他	油	0.8 g	乳	調理用バター	1 g	肉他	岩鶏もも 皮付 2cm角	20 g	肉他	油	0.8 g
	おろしにんにく	0.5 g		バラベーコン	8 g		冷凍豆腐	25 g		おろしにんにく	0.5 g
	豚かた 千切	35 g		たまねぎ	20 g		乾燥わかめ	0.4 g		たまねぎ	50 g
	並塩	0.2 g		ポテトペースト	20 g		なかがねぎ	5 g		ホールコーン	10 g
	白こしょう	0.01 g		並塩	0.6 g		並塩	0.7 g		じゃがいも	30 g
	たまねぎ	50 g		白こしょう	0.02 g		白こしょう	0.02 g		ミートボール	25 g
	にんじん	20 g		チキンブイヨン	1 g		中華スープ	1 g		カレールー	17 g
	マッシュルーム水煮	10 g		調理用牛乳	40 g		しょうゆ	0.3 g		カレー粉	0.2 g
	ハヤシルウ	12 g		米粉	2 g		片栗粉	1 g		トマトケチャップ	3 g
	トマトケチャップ	3 g		水	100 g		水	120 g		中濃ソース	1 g
	中濃ソース	1 g		生クリーム	5 g		ごま油	0.5 g		並塩	0.1 g
	しょうゆ	1 g		ハンバーグ50g	1 個		油	0.5 g		白こしょう	0.03 g
	パプリカ粉末	0.05 g		油	2 g		おろしにんにく	0.3 g		水	80 g
	米粉	2 g		トマトケチャップ	5 g		豚かた 挽き	20 g		キャベツ	25 g
	水	80 g		中濃ソース	2 g		たまねぎ	15 g		ブロックリー	15 g
	油	0.5 g		三温糖	2 g		だいこん	20 g		しめじ	7 g
果	ウィンナー	8 g		白こしょう	0.01 g	果	たけのこ水煮1/4	10 g	他果	塩中華ドレッシング	5 g
	さやいんげん	20 g		粉辛子	0.05 g		はるさめ	2 g		レモンゼリー30g	1 個
	ホールコーン	20 g		片栗粉	0.3 g		並塩	0.1 g			
	並塩	0.3 g		水	5 g		三温糖	1 g			
	白こしょう	0.01 g		えだまめ	20 g		赤みそ	3 g			
	チキンブイヨン	0.1 g		ホールコーン	20 g		しょうゆ	1 g			
果	みかん	1 個	他果	にんじん	7 g	果	酒	1 g			
				ガス付アイスクリーム	5 g		トウバンジャン	0.08 g			
							ごま油	0.5 g			
							みかん	1 個			

メモ

令和8年

アレルギー用詳細献立表(予定)

小学校(中学年)

2月26日(木)			2月27日(金)								
砂糖揚げパン 牛乳 野菜スープ 鶏肉とうずら卵のトマト煮			ご飯 牛乳 ひつつみ じゃがいものそぼろ煮 りんご								
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量						
乳 麦	コッペパン(小麦粉50g)	1 個	乳 肉	ご飯(精米50/60/70g)	1 個						
	油	8 g		飲用牛乳200ml	1 本						
乳	グラニュー糖	10 g	麦	若鶏もも 皮付 2cm角	20 g						
	飲用牛乳200ml	1 本		にんじん	10 g						
	たまねぎ	15 g		だいこん	20 g						
	にんじん	10 g		わんたんの皮	6 g						
	キャベツ	15 g		干しいたけ(千切)	0.7 g						
	マッシュルーム水煮	8 g		ながねぎ	5 g						
	並塩	0.7 g		並塩	0.4 g						
	白こしょう	0.01 g		しょうゆ	4 g						
	チキンフイヨン	1 g		酒	1 g						
	しょうゆ	0.3 g		かつおだし	2 g						
	水	120 g		水	120 g						
	オリーブ油	0.5 g		こまつな	10 g						
	オリーブ油	0.5 g		油	0.5 g						
	おろしにんにく	0.3 g		おろししょうが	0.3 g						
肉	若鶏もも 皮付 2cm角	30 g		豚かた 挽き	20 g						
	たまねぎ	15 g	魚	たまねぎ	15 g						
卵	うずら卵	25 g		じゃがいも	30 g						
	トマト缶ダイス	10 g		さつま揚げ	10 g						
他	トマトケチャップ	6 g		三温糖	1.5 g						
	中濃ソース	1 g	果	しょうゆ	3 g						
他	しょうゆ	1 g		みりん	1 g						
	並塩	0.2 g		片栗粉	0.8 g						
	白こしょう	0.01 g		りんご	1/6 個						
	三温糖	2 g									
	片栗粉	0.5 g									
	バジル ミン	0.02 g									

メモ