

2月2日(月)			2月3日(火)			2月4日(水)			2月5日(木)		
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			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 いちごタルト			ご飯 牛乳 ごま汁 いわしフライ ソース 五目豆			ご飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻 三色杏仁ゼリー		
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 他	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	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
	めかぶ	0.29g		油	1.01g		にんじん	12.6g		油	0.63g
	豆腐	25.2g		おろしにんにく	0.63g		だいこん	25.2g		おろしにんにく	0.63g
	しめじ	6.3g		豚かた 2cm角	44.1g		ながねぎ	6.3g		おろししょうが	0.63g
	ながねぎ	6.3g		たまねぎ	6.3g	実	白練りごま	5.04g		豚かた 挽き	37.8g
	赤みそ	5.67g		にんじん	25.2g		白みそ	11.34g		たまねぎ	37.8g
	白みそ	5.67g		じゃがいも	37.8g		みりん	1.26g		にんじん	15.12g
	かつおだし	2.52g		カレー粉	21.42g		かつおだし	2.52g		たけのこ水煮1/2	12.6g
	水	151.2g		カレー粉	0.25g	実	白すりごま	1.01g		干しいたけ(干切)	1.26g
魚	さば薄塩60g	1切	他	トマトケチャップ	3.78g		いわしフライ60g	1個	他	冷凍豆腐	88.2g
	油	2.52g		中濃ソース	1.26g	魚	油	7.56g		ながねぎ	10.08g
	油	0.63g		並塩	0.13g		クラッシュソーズ	6.3g		並塩	0.38g
	豚かた 小間	12.6g		白こしょう	0.04g	他	油	0.63g		チキンブイヨン	1.26g
	にんじん	12.6g		水	100.8g		肉	18.9g		三温糖	1.26g
	糸こんにゃく	37.8g		キャベツ	31.5g		若鶏もも 皮付 2cm角	18.9g		赤みそ	6.3g
	干しいたけ(干切)	0.63g		ブロッコリー	18.9g		にんじん	12.6g		しょうゆ	1.26g
	三温糖	2.52g		さやいんげん	6.3g	他	ごぼう	6.3g		酒	1.26g
	しょうゆ	3.78g		ナムルドレッシング	6.3g		大豆	25.2g		トウバンジャン	0.25g
	みりん	1.26g		いちごタルト40g	1個		さやいんげん	6.3g		テンメンジャン	0.63g
実	一味唐がらし	0.01g	卵乳麦他				三温糖	1.89g		片栗粉	3.78g
	白いりごま	0.38g					しょうゆ	3.78g		水	25.2g
	ごま油	0.38g					みりん	1.26g		ごま油	0.88g

■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。

「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)

中学校(中学)

2月6日(金)			2月9日(月)			2月10日(火)			2月12日(木)		
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			ご飯 牛乳 白菜のみそ汁 さけの塩焼 ひじきのそぼろ煮			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			青梅産米ご飯 牛乳 きのこ汁 たらの甘酢あんかけ お浸し しょうゆ		
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
乳麦乳肉	背割りコッパパン(小麦粉60g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳他果卵	ご飯(精米80g)	1個	乳肉	ご飯(青梅産米80g)	1個
	飲むヨーグルト(プレーン)150ml	1本		飲用牛乳200ml	1本		はっ酵乳125ml(シヨア・オウリン)	1本		飲用牛乳200ml	1本
油	たまねぎ	1.01g	他	油揚げ	12.6g	鶏卵	鶏卵	18.9g	肉	若鶏ももこま	12.6g
	若鶏もも皮付2cm角	31.5g		はくさい	6.3g		乾燥わかめ	0.88g		しめじ	6.3g
肉	たまねぎ	37.8g	魚	なぐねぎ	31.5g	魚他肉	なぐねぎ	6.3g	他	えのきたけ	10.08g
	にんじん	25.2g		赤みそ	5.67g		並塩	0.88g		干しいたけ(千切)	0.88g
油	じゃがいも	37.8g	魚	白みそ	5.67g	魚他肉	白ごしょう	0.01g	他	豆腐	25.2g
	白みそ	5.04g	魚	かつおだし	2.52g		中華スープ	1.26g		なぐねぎ	6.3g
粉辛子	粉辛子	0.06g	魚	水	151.2g	魚他肉	しょうゆ	0.38g	他	並塩	0.5g
	並塩	0.38g	魚	さけ60g	2.52g	肉	片栗粉	1.26g		しょうゆ	5.04g
油	白ごしょう	0.03g	魚	油	0.63g	肉	水	151.2g	魚	酒	1.26g
	チキンフイヨン	1.26g	魚	豚かた挽き	18.9g	肉	ごま油	0.63g		かつおだし	2.52g
乳	調理用牛乳	50.4g	魚	にんじん	8.82g	肉	若鶏もも切身60g	1切	魚	水	151.2g
	米粉	5.04g	魚	干しいたけ(千切)	0.63g	肉	おろしにんにく	0.38g	魚	たら60g	1切
乳	水	100.8g	魚	干しひじき	3.15g	肉	並塩	0.38g		並塩	0.25g
	生クリーム	10.08g	魚	三温糖	2.52g	肉	白ごしょう	0.03g		白ごしょう	0.03g
油	おろしにんにく	0.38g	魚	しょうゆ	3.78g	肉	酒	2.52g	魚	米粉	5.04g
	豚かた挽き	25.2g	魚	みりん	1.26g	肉	米粉	5.04g	魚	片栗粉	5.04g
他	乾燥大豆	2.52g	魚			肉	片栗粉	5.04g	魚	油	5.04g
	たまねぎ	18.9g	魚			肉	油	5.04g	魚	三温糖	2.52g
他	大豆	31.5g	魚			肉	おろしにんにく	0.63g	魚	しょうゆ	2.52g
	トマトケチャップ	7.56g	魚			肉	豚かた小間	0.25g	魚	みりん	1.26g
他	トマトピューレー	7.56g	魚			肉	にんじん	12.6g	魚	片栗粉	0.5g
	中濃ソース	1.26g	魚			肉	たけのこ水煮1/4	12.6g	魚	水	15.12g
他	しょうゆ	1.26g	魚			肉	もやし	12.6g	魚	氷酢	1.01g
	並塩	0.13g	魚			肉	キャベツ	12.6g	魚	ごまつな	37.8g
果	チリパウダー	0.06g	魚			肉	並塩	31.5g	魚	にんじん	8.82g
	チキンフイヨン	0.13g	魚			肉	三温糖	0.13g	魚	もやし	25.2g
果	いよかん	1/4個	魚			肉	赤みそ	2.52g	魚	グラス杯しょうゆ	3.15g
			魚			肉	みりん	3.78g	魚		
			魚			肉	片栗粉	1.26g	魚		
			魚			肉		0.38g	魚		

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)  
中学校(中学)

令和8年

2月13日(金)			2月16日(月)			2月17日(火)			2月18日(水)		
食パン チョコクリーム 牛乳 トマトスープ ハーブチキン パペロンチーノ			ご飯 はっ酵乳(プレーン) ユイミータン 揚げぎょうざ(3個) 豚キムチ			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 麦 乳 麦 乳	食パン(小麦粉60g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳 肉 他	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個
	チョコクリーム15g	1個		はっ酵乳125ml(シリア・プレーン)	1本		飲用牛乳200ml	1本		飲用牛乳200ml	1本
他	飲用牛乳200ml	1本	卵	たまねぎ	12.6g	魚他肉	若鶏もも皮付 2cm角	25.2g	肉 麦 他 他	油	1.01g
	たまねぎ	18.9g		ホールコーン	10.08g		冷凍豆腐	31.5g		おろしにんにく	0.63g
他	にんじん	12.6g	魚他肉	コーンペースト	25.2g	他	乾燥わかめ	0.5g	他	たまねぎ	63g
	白いんげん豆	10.08g		鶏卵	18.9g	他	ながねぎ	6.3g	他	ホールコーン	12.6g
他	キャベツ	18.9g	魚他肉	ながねぎ	6.3g	他	並塩	0.88g	他	じゃがいも	37.8g
	マッシュルーム水煮	10.08g	魚他肉	並塩	0.88g	他	白こしょう	0.03g	他	ミートボール	31.5g
他	トマト缶ダイス	25.2g	魚他肉	白こしょう	0.01g	他	中華スープ	1.26g	他	カレールウ	21.42g
	並塩	1.01g	魚他肉	中華スープ	1.26g	他	しょうゆ	0.38g	他	カレー粉	0.25g
他	白こしょう	0.03g	麦他	しょうゆ	0.38g	他	片栗粉	1.26g	他	トマトケチャップ	3.78g
	チキンパイオン	1.26g	麦他	片栗粉	1.89g	他	水	151.2g	他	中濃ソース	1.26g
肉	しょうゆ	0.38g	麦他	水	151.2g	他	ごま油	0.63g	他	並塩	0.13g
果	水	151.2g	麦他	きょうざ18g	3個	果	油	0.63g	他	白こしょう	0.04g
	オリーブ油	0.63g	麦他	油	6g	果	おろしにんにく	0.38g	他	水	100.8g
果	若鶏もも切身60g	1切	他	油	0.63g	果	豚かた挽き	25.2g	他	キャベツ	31.5g
	オリーブ油	0.63g	他	おろしにんにく	0.25g	果	たまねぎ	18.9g	他	プロックリー	18.9g
麦	白ワイン	2.52g	他	豚かた干切	25.2g	果	だいこん	25.2g	他	しめじ	8.82g
	並塩	0.38g	他	にんじん	12.6g	果	たけのこ水煮1/4	12.6g	他	塩中華ドレッシング	6.3g
麦	黒こしょう	0.03g	他	たけのこ水煮1/4	12.6g	果	はるさめ	2.52g	他	レモンゼリー30g	1個
	バジルミソ	0.1g	他	もやし	12.6g	果	並塩	0.13g	他		
麦	ローレル粉末	0.1g	他	キャベツ	18.9g	果	三温糖	1.26g	他		
	油	2.52g	他	はくさいキムチ	12.6g	果	赤みそ	3.78g	他		
麦	ジョイントバスタードジャリ	18.9g	他	並塩	0.38g	果	しょうゆ	1.26g	他		
	オリーブ油	1.89g	他	白こしょう	0.01g	果	酒	1.26g	他		
麦	おろしにんにく	0.63g	他	しょうゆ	0.25g	果	トウバンジャン	0.1g	他		
	ハラペーゴン	10.08g	他			果	ごま油	0.63g	他		
麦	たまねぎ	12.6g	他			果	みかん	1個	他		
	並塩	0.25g	他			果			他		
麦	白こしょう	0.01g	他			果			他		
	チキンパイオン	0.13g	他			果			他		
麦	一味唐がらし	0.01g	他			果			他		
			他			果			他		

メモ

令和8年

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	小麦パン(小麦粉60g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	わかめご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個
油	油	10.08g	肉	豚肉(豚肉200g)	1本	油	豚肉(豚肉200g)	1本	油	豚肉(豚肉200g)	1本
糖	グラニュー糖	12.6g	肉	鶏肉(鶏肉200g)	25.2g	油	豚肉(豚肉200g)	0.63g	油	豚肉(豚肉200g)	0.63g
乳	豚肉(豚肉200g)	1本	肉	豚肉(豚肉200g)	12.6g	油	豚肉(豚肉200g)	7.56g	油	豚肉(豚肉200g)	0.38g
たまねぎ	たまねぎ	18.9g	肉	豚肉(豚肉200g)	12.6g	油	豚肉(豚肉200g)	25.2g	油	豚肉(豚肉200g)	0.38g
にんじん	にんじん	12.6g	肉	豚肉(豚肉200g)	25.2g	油	豚肉(豚肉200g)	12.6g	油	豚肉(豚肉200g)	25.2g
キャベツ	キャベツ	18.9g	肉	豚肉(豚肉200g)	0.88g	油	豚肉(豚肉200g)	0.88g	油	豚肉(豚肉200g)	37.8g
マッシュルーム水煮	マッシュルーム水煮	10.08g	肉	豚肉(豚肉200g)	6.3g	油	豚肉(豚肉200g)	6.3g	油	豚肉(豚肉200g)	25.2g
並塩	並塩	0.88g	肉	豚肉(豚肉200g)	0.5g	油	豚肉(豚肉200g)	0.76g	油	豚肉(豚肉200g)	18.9g
白こしょう	白こしょう	0.01g	肉	豚肉(豚肉200g)	5.04g	油	豚肉(豚肉200g)	0.03g	油	豚肉(豚肉200g)	27.72g
チキンブイヨン	チキンブイヨン	1.26g	肉	豚肉(豚肉200g)	1.26g	油	豚肉(豚肉200g)	1.26g	油	豚肉(豚肉200g)	63g
しょうゆ	しょうゆ	0.38g	肉	豚肉(豚肉200g)	2.52g	油	豚肉(豚肉200g)	0.38g	油	豚肉(豚肉200g)	0.76g
水	水	151.2g	肉	豚肉(豚肉200g)	151.2g	油	豚肉(豚肉200g)	151.2g	油	豚肉(豚肉200g)	0.03g
オリーブ油	オリーブ油	0.63g	肉	豚肉(豚肉200g)	12.6g	油	豚肉(豚肉200g)	1.26g	油	豚肉(豚肉200g)	3.78g
オリーブ油	オリーブ油	0.63g	肉	豚肉(豚肉200g)	0.63g	油	豚肉(豚肉200g)	0.38g	油	豚肉(豚肉200g)	1.26g
おろしにんにく	おろしにんにく	0.38g	肉	豚肉(豚肉200g)	0.38g	油	豚肉(豚肉200g)	3.78g	油	豚肉(豚肉200g)	1.26g
肉	鶏肉(鶏肉200g)	37.8g	肉	豚肉(豚肉200g)	25.2g	油	豚肉(豚肉200g)	1.26g	油	豚肉(豚肉200g)	4.41g
たまねぎ	たまねぎ	18.9g	肉	豚肉(豚肉200g)	18.9g	油	豚肉(豚肉200g)	5.04g	油	豚肉(豚肉200g)	25.2g
卵	卵	31.5g	肉	豚肉(豚肉200g)	37.8g	油	豚肉(豚肉200g)	5.04g	油	豚肉(豚肉200g)	0.88g
他	トマト缶(トマト)	12.6g	肉	豚肉(豚肉200g)	12.6g	油	豚肉(豚肉200g)	5.04g	油	豚肉(豚肉200g)	1.26g
他	トマト缶(トマト)	7.56g	肉	豚肉(豚肉200g)	1.89g	油	豚肉(豚肉200g)	3.78g	油	豚肉(豚肉200g)	7.56g
他	中濃ソース	1.26g	肉	豚肉(豚肉200g)	3.78g	油	豚肉(豚肉200g)	8.82g	油	豚肉(豚肉200g)	6.3g
他	しょうゆ	1.26g	肉	豚肉(豚肉200g)	1.26g	油	豚肉(豚肉200g)	18.9g	油	豚肉(豚肉200g)	56.7g
他	並塩	0.25g	肉	豚肉(豚肉200g)	1.01g	油	豚肉(豚肉200g)	6.3g	油	豚肉(豚肉200g)	
他	白こしょう	0.01g	肉	豚肉(豚肉200g)	176g	油	豚肉(豚肉200g)		油	豚肉(豚肉200g)	
他	三温糖	2.52g	肉	豚肉(豚肉200g)		油	豚肉(豚肉200g)		油	豚肉(豚肉200g)	
他	片栗粉	0.63g	肉	豚肉(豚肉200g)		油	豚肉(豚肉200g)		油	豚肉(豚肉200g)	
他	バジル ミン	0.03g	肉	豚肉(豚肉200g)		油	豚肉(豚肉200g)		油	豚肉(豚肉200g)	

×毛

中学校 (中学)

令和8年

×毛

×毛