

アレルギー用詳細献立表(予定)

年 組 児童名

令和8年

小学校

5月1日(金)			5月7日(木)			5月8日(金)			5月11日(月)		
ご飯 牛乳 もやしのみそ汁 ししゃもの唐揚げ(2本) こんにゃくの甘辛炒め			中華おこわ はっ酵乳(いちご) 若竹汁 鶏肉の唐揚げ もやしの炒め煮 ととやき			横割り丸パン 牛乳 いんげん豆のトマトスープ ハンバーグのチーズソース ブロッコリーのツナマヨソテー			ご飯 牛乳 きのこのかき玉汁 さわらの香味焼 ごぼうと豚肉のみそ炒め		
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	乳果他	中華おこわ(精米50/60/70g)	1個	麦乳	横割り丸パン(小麦粉40/45/50g)	1個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1個
他	飲用牛乳 200ml	1本	魚	はっ酵乳(いちご) 125ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本	卵	飲用牛乳 200ml	1本
	もやし	15g		たけのこ水煮缶	15g		オリーブ油	0.5g		しめじ	5g
	油揚げ	5g		かまぼこ	10g		オリーブ油	0.3g		えのきたけ	8g
	乾燥わかめ	0.5g		生わかめ	5g		おろしにんにく	6g		干しいたけ	0.7g
	赤みそ	4.5g		塩	0.8g		ばらベーコン	6g		卵	15g
	白みそ	4.5g		しょうゆ	0.3g		たまねぎ	20g		ながねぎ	5g
	かつお節	2g		酒	1g		いんじん	10g		塩	0.8g
魚	水	120g		かつお節	2g	他	セロリ	2g	魚	しょうゆ	0.3g
	ししゃも 15g	2本		水	120g		トマト缶ダイス	20g		酒	1g
	米粉	4g		若鶏もも 切身 50g	1切		トマトケチャップ	3g		片栗粉	1g
	片栗粉	4g		おろしにんにく	0.3g		塩	0.6g		かつお節	2g
	油	4g		塩	0.3g		白こしょう	0.02g		水	120g
	油	0.5g		白こしょう	0.02g		チキンフイヨン	1g	魚	さわら 切身 50g	1切
	豚かた こま	10g		酒	2g		しょうゆ	0.3g		しょうゆ	4g
	にんじん	10g		しょうゆ	0.3g		水	100g		みりん	4g
	糸こんにゃく	30g		米粉	4g	他	ハンバーグ 50g	1個		酒	2g
	干しいたけ	0.5g		片栗粉	4g		油	2g		おろししょうが	0.5g
	三温糖	2g		油	4g	乳	調理用牛乳	8g		おろしにんにく	0.2g
	しょうゆ	3g		塩	0.5g		塩	0.2g		ごま油	0.5g
	みりん	1g		豚かた 挽き	10g		白こしょう	0.01g		油	1g
実	一味唐からし	0.006g		にんじん	10g	乳	チキンフイヨン	0.1g		油	0.5g
	白いりごま	0.3g		たまねぎ	15g	乳	粉チーズ	2g		おろししょうが	0.3g
	ごま油	0.3g		もやし	30g	乳	生クリーム	1g		豚かた こま	20g
				ピーマン	5g		水	4g		にんじん	7g
				しょうゆ	1.5g	魚	米粉	0.4g		ごぼう	25g
				塩	0.1g		塩	0.5g		塩	0.1g
				酒	1g		ツナフレーク	15g		三温糖	2g
				和風だしの素	0.2g		キャベツ	20g		赤みそ	3g
				三温糖	1g		ブロッコリー	20g		みりん	1g
				片栗粉	1g		ホールコーン	5g			
				卵麦乳他	ととやき(チヨコ) 27g		塩	0.2g			
					1個		白こしょう	0.01g			
							調理用ノンエッグマヨネーズ	4g			

■特定原材料9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

小学校

5月18日(月)			5月19日(火)			5月20日(水)			5月21日(木)		
ご飯 牛乳 もずくスープ 鶏肉の漬焼 えび玉ソテー			わかめご飯 牛乳 生揚げのごま汁 ますのあんかけ お浸し しょうゆ			ご飯 牛乳 ハヤシチュー カラフルソテー まっ茶プリン			食パン 飲むヨーグルト(プレーン) いちごジャム グリーンスープ オムレツのケチャップソース アスパラとコーンのソテー		
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	わかめご飯(精米60/70/80g)	1個	乳	ご飯(精米60/70/80g)	1個	乳	食パン(小麦粉40/45/50g)	1個
他	飲む牛乳 200ml	1本	他	飲む牛乳 200ml	1本	他	飲む牛乳 200ml	1本	乳	飲むヨーグルト(プレーン) 150ml	1本
他	もずく	15g	他	生揚げ	25g	他	油	0.8g	乳	いちごジャム 10g	1個
他	冷凍豆腐	20g	他	にんじん	10g	他	おろしにんにく	0.5g	乳	油	0.5g
魚他	塩	0.7g	実	だいこん	20g	他	豚かたごま	35g	乳	ばらベーコン	8g
魚他	白こしょう	0.01g	実	白練りごま	4g	他	塩	0.2g	乳	たまねぎ	30g
魚他	中華スープ	1g	実	白みそ	9g	他	白こしょう	0.01g	乳	グリーンピースペースト	25g
魚他	しょうゆ	0.3g	実	みりん	1g	他	たまねぎ	50g	乳	調理用牛乳	40g
魚他	水	120g	実	かつお節	2g	他	にんじん	20g	乳	チキンフイヨン	1g
魚他	なかねぎ	8g	実	水	120g	他	マッシュルーム水煮	10g	乳	塩	0.7g
魚他	若鶏もも 切身 50g	1切	実	白すりごま	0.8g	他	ハヤシルウ	12g	乳	白こしょう	0.02g
魚他	塩	0.2g	魚	ます 切身 50g	1切	他	トマトケチャップ	3g	乳	乾燥パセリ	0.02g
魚他	しょうゆ	1.5g	魚	油	3g	他	中濃ソース	1g	乳	米粉	2g
魚他	酒	1.4g	魚	しょうゆ	2g	他	しょうゆ	1g	乳	生クリーム	4g
魚他	三温糖	0.3g	魚	酒	1.5g	他	パプリカ粉末	0.05g	卵	オムレツ 50g	1個
魚他	おろししょうが	1g	魚	三温糖	2g	他	米粉	2g	他	油	2g
魚他	おろしにんにく	0.1g	魚	おろししょうが	0.1g	他	水	80g	他	トマトケチャップ	4g
魚他	水	10g	魚	片栗粉	0.4g	他	油	0.5g	他	トマトピューレー	2g
魚他	水	1g	魚	水	12g	他	ワインナー	8g	他	中濃ソース	0.3g
魚他	ごま油	0.5g	魚	ごま油	30g	他	にんじん	8g	他	みりん	2g
魚他	たまねぎ	10g	魚	白こんにゃく	10g	他	キャベツ	25g	他	片栗粉	0.3g
魚他	たけのこ水煮1/4	10g	魚	しめじ	7g	他	むきえだまめ	8g	他	水	3g
魚他	むきえび	15g	魚	グラス付しょうゆ	2.5g	他	ホールコーン	8g	他	油	0.5g
魚他	酒	1g				他	塩	0.3g	他	おろしにんにく	0.2g
魚他	炒りたまご	25g				他	白こしょう	0.01g	他	ワインナー	8g
魚他	塩	0.05g				他	しょうゆ	0.2g	他	アスパラガス	12g
魚他	白こしょう	0.01g				他	まっ茶プリン 30g	1個	他	さやいんげん	10g
魚他	にら	3g							他	ホールコーン	20g
									他	塩	0.3g
									他	白こしょう	0.01g
									他	チキンフイヨン	0.1g

×モ



アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

小学校

5月28日(木)			5月29日(金)								
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
	ご飯	1個	ご飯	ご飯(精米50/60/70g)	1個						
	牛乳	1本	牛乳	牛乳	1本						
	あぶ玉どんの具		じゃがいものみそ汁	じゃがいものみそ汁							
	春巻		さばの塩焼	さばの塩焼							
	三色杏仁ゼリー		刻み昆布のそぼろ煮	刻み昆布のそぼろ煮							
乳	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1本						
	豚かた こま	25g		じゃがいも	30g						
	たまねぎ	50g		たまねぎ	10g						
	にんじん	20g		赤みそ	4.5g						
	たけのこ水煮(1/4)	10g		白みそ	4.5g						
	干しいたけ	0.7g		かつお節	2g						
他	油揚げ	10g		こまつな	10g						
卵	液卵	35g	魚	水	120g						
	グリーンピース	8g		さば 切身(薄塩) 50g	1切						
	三温糖	2g		油	2g						
	チキンブイヨン	1g		ごま油	0.5g						
	しょうゆ	5g		豚かた 挽き	15g						
	みりん	1g		にんじん	7g						
麦	春巻 50g	1個		刻み昆布	3g						
	油	6g		糸こんにゃく	10g						
他	三色杏仁ゼリー	45g		三温糖	2g						
				しょうゆ	3g						
				みりん	1g						

×モ