

アレルギー用詳細献立表(予定)
中学校

年 組 生徒名

令和8年

5月1日(金)			5月7日(木)			5月8日(金)			5月11日(月)		
ご飯 牛乳 ハヤシチュー カラフルソテー まっ茶プリン			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			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			ご飯 牛乳 春キャベツのみそ汁 いかの竜田揚げ 切り干し大根の炒め煮		
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90g)	1個	麦乳	横割り丸パン(小麦粉60g)	1個	乳果他	中華おこわ(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個
	飲用牛乳 200ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本	魚	はっ酵乳(いちご)	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本
	油	1.008g		オリーブ油	0.63g		たげのこ水煮缶	18.9g	他	たまねぎ	18.9g
	おろしにんにく	0.63g		おろしにんにく	0.378g		かまぼこ	12.6g		キャベツ	25.2g
	豚かた こま	44.1g		ばらベーコン	7.56g		生わかめ	6.3g		油揚げ	6.3g
	塩	0.252g		たまねぎ	25.2g		塩	1.008g		赤みそ	5.67g
	白こしょう	0.0126g		にんじん	12.6g		しょうゆ	0.378g		白みそ	5.67g
	たまねぎ	6.3g		白いんげん豆	12.6g		酒	1.26g		かつお節	2.52g
	にんじん	25.2g		セロリ	2.52g		かつお節	2.52g		水	15.12g
麦他	マッシュルーム水煮	12.6g	他	トマト缶	25.2g	水	岩鶏もも「切身」60g	151.2g	魚	いか「切身」70g	151.2g
他	ハヤシルウ	15.12g	他	トマトケチャップ	3.78g		おろしにんにく	0.378g		おろししょうが	0.378g
他	トマトケチャップ	3.78g		塩	0.756g		しょうゆ	0.378g		しょうゆ	3.78g
他	中濃ソース	1.26g		白こしょう	0.0252g		塩	0.378g		酒	1.26g
	しょうゆ	1.26g		チキンブイヨン	1.26g		白こしょう	0.0252g		米粉	5.04g
	パプリカ粉末	0.063g		しょうゆ	0.378g		酒	2.52g		片栗粉	5.04g
	米粉	2.52g		水	1.26g		しょうゆ	0.378g		油	5.04g
	水	100.8g	他	ハンバーグ 60g	1個		米粉	5.04g		油	0.63g
	油	0.63g		油	2.52g		片栗粉	5.04g		豚かた こま	12.6g
	ウイナー	10.08g	乳	調理用牛乳	10.08g		油	5.04g		にんじん	8.82g
	にんじん	10.08g		塩	0.252g		油	0.63g		干しいたけ	0.63g
	キャベツ	31.5g		白こしょう	0.0126g		豚かた 挽き	12.6g		切り干し大根	6.3g
他	むきえだまめ	10.08g		チキンブイヨン	0.126g		にんじん	12.6g		三温糖	2.52g
	ホールコーン	10.08g	乳	粉チーズ	2.52g		たまねぎ	18.9g		しょうゆ	3.78g
	塩	0.378g	乳	生クリーム	1.26g		もやし	37.8g		みりん	1.26g
	白こしょう	0.0126g		水	5.04g		ピーマン	6.3g			
他	しょうゆ	0.252g		米粉	0.504g		しょうゆ	1.89g			
	まっ茶プリン 30g	1個	魚	ツナフレーク	18.9g		塩	0.126g			
				キャベツ	25.2g	魚	酒	1.26g			
				ブロッコリー	25.2g		和風だしの素	0.252g			
				ホールコーン	6.3g		三温糖	1.26g			
				塩	0.252g	卵麦乳他	片栗粉	0.252g			
				白こしょう	0.0126g		ととやき(チヨコ) 27g	1個			
				調理用ノンエッグマヨネーズ	5.04g						

■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。

「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

5月12日(火)			5月13日(水)			5月14日(木)			5月15日(金)		
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 あぶ玉どんの具 春巻 三色杏仁ゼリー			ミルクパン 牛乳 ABCスープ チリビーンズ フライドポテト			ご飯 牛乳 じゃがいものみそ汁 さばの塩焼 刻み昆布のそぼろ煮		
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	わかめご飯(精米90g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	麦乳	ミルクパン(小麦粉60g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個
他	牛乳 200ml	1本	他	牛乳 200ml	1本	油	牛乳 200ml	1本	他	牛乳 200ml	1本
実	生揚げ	31.5g	油	豚かた こま	1,008g	油	たまねぎ	0.63g	魚	たまねぎ	12.6g
	にんじん	12.6g		たまねぎ	31.5g		ばらベーコン	7.56g		じゃがいも	37.8g
	だいこん	25.2g		にんじん	63g		ABCスープ	25.2g		赤みそ	5.67g
	白練りごま	5.04g		たけのこ水煮1/4	25.2g		にんじん	12.6g		白みそ	5.67g
	白みそ	11.34g		干しいたけ	12.6g		ABCマカロニ	5.04g		かつお節	2.52g
	みりん	1.26g		油揚げ	0.882g		塩	0.756g		こまつな	12.6g
	かつお節	2.52g		液卵	12.6g		白こしょう	0.0252g		水	15.12g
	水	151.2g		液卵	44.1g		チキンブイヨン	1.26g		さば(切身(薄塩)) 60g	1切
実魚	白すりごま	1,008g		グリーンピース	10.08g		しょうゆ	0.378g		油	2.52g
	ます 切身 60g	1切		三温糖	2.52g		水	151.2g		ごま油	0.63g
	油	3.78g		チキンブイヨン	1.26g		ほうれんそう	12.6g		豚かた 挽き	18.9g
	しょうゆ	2.52g		しょうゆ	6.3g		油	0.63g		にんじん	8.82g
	酒	1.89g		みりん	1.26g		おろしにんにく	0.378g		刻み昆布	3.78g
	三温糖	2.52g	麦他	春巻 60g	1個		豚かた 挽き	25.2g		糸こんにゃく	12.6g
	おろししょうが	0.126g		油	7.56g	他	乾燥大豆	2.52g		三温糖	2.52g
	片栗粉	0.504g	他	三色杏仁ゼリー	56.7g		たまねぎ	18.9g		しょうゆ	3.78g
	水	15.12g					大豆(冷凍)	31.5g		みりん	1.26g
	こまつな	37.8g				他	トマトケチャップ	7.56g			
	白こんにゃく	12.6g				他	トマトピューレー	7.56g			
	しめじ	8.82g				他	中濃ソース	1.26g			
	グラス付しょうゆ	3.15g				他	しょうゆ	1.26g			
							塩	0.126g			
							チリパウダー	0.063g			
							チキンブイヨン	0.126g			
							フレンチポテト	7.56g			
							油	5.04g			
							クッキングソルト	0.252g			

× モ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校

5月18日(月)			5月19日(火)			5月20日(水)			5月21日(木)		
ご飯 牛乳 なめこのみそ汁 メンチカツ ソース 小松菜とたくあんの炒め物			ご飯 牛乳 のりふりかけ 大根スープ 生揚げのオイマヨ炒め 冷凍みかん			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			ご飯 牛乳 肉団子と春雨のスープ 豚キムチ フルーツミックス		
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
乳	飲用牛乳 200ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本
他	なめこ水煮	18.9g	魚	のりふりかけ	1個	卵	しめじ	6.3g	魚他	にんじん	12.6g
他	木綿豆腐	37.8g	魚	油	0.63g	卵	えのきたけ	10.08g	魚他	ミートボール	27.72g
他	ながねぎ	5.04g	魚	若鶏もも 2cm角	25.2g	卵	干しいたけ	0.882g	魚他	緑豆はるさめ	5.04g
他	赤みそ	11.34g	魚	だいこん	25.2g	卵	ながねぎ	6.3g	魚他	えのきたけ	10.08g
他	かつお節	2.52g	魚	干しいたけ	0.882g	魚	塩	6.3g	魚他	塩	0.882g
麦他	水	151.2g	魚	ながねぎ	6.3g	魚	塩	1.008g	魚他	白ごしょう	0.0252g
麦他	メンチカツ 60g	1個	魚	塩	0.882g	魚	しょうゆ	0.378g	魚他	中華スープ	1.26g
果他	油	5.04g	魚	白ごしょう	0.0252g	魚	酒	1.26g	魚他	しょうゆ	0.378g
果他	グラス付ソース	6.3g	魚	中華スープ	1.26g	魚	片栗粉	1.26g	魚他	片栗粉	1.26g
果他	ごま油	0.63g	魚	しょうゆ	0.378g	魚	かつお節	2.52g	魚他	水	151.2g
果他	豚かた 千切り	12.6g	魚	水	151.2g	魚	水	151.2g	魚他	ごまつな	12.6g
果他	にんじん	8.82g	魚	生揚げ	6.3g	魚	さわら 切身 60g	1切	魚他	ごま油	0.63g
果他	さやいんげん	12.6g	魚	油	0.63g	魚	しょうゆ	5.04g	魚他	油	0.63g
果他	刻みたくあん	12.6g	魚	おろしにんにく	0.378g	魚	みりん	5.04g	魚他	おろしにんにく	0.252g
果他	ごまつな	37.8g	魚	豚かた こま	25.2g	魚	酒	2.52g	魚他	豚かた 千切り	37.8g
果他	三温糖	0.63g	魚	たけのこ水煮1/4	12.6g	魚	おろししょうが	0.63g	魚他	にんじん	12.6g
果他	しょうゆ	1.26g	魚	たまねぎ	12.6g	魚	おろしにんにく	0.252g	魚他	たけのこ水煮1/4	6.3g
			果	オイスターソース	1.26g	魚	ごま油	0.63g	魚他	キャベツ	18.9g
			果	しょうゆ	1.26g	魚	油	1.26g	魚他	はくさいキムチ	12.6g
			果	調理用ノンエッグマヨネーズ	5.04g	魚	油	0.63g	魚他	塩	0.378g
			果	みかん	1個	魚	おろししょうが	0.378g	魚他	白ごしょう	0.0126g
						魚	豚かた こま	25.2g	魚他	しょうゆ	0.252g
						魚	にんじん	8.82g	果	フルーツミックス缶	63g
						魚	ごぼう	31.5g			
						魚	塩	0.126g			
						魚	三温糖	2.52g			
						魚	赤みそ	3.78g			
						魚	みりん	1.26g			

×モ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校

5月22日(金)			5月25日(月)			5月26日(火)			5月27日(水)		
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			ご飯 牛乳 もずくスープ 鶏肉の漬焼 えび玉ソテー			ご飯 牛乳 もやしのみそ汁 ししゃもの唐揚げ(3本) こんにゃくの甘辛炒め			ご飯 牛乳 チキンカレー ゆで野菜 ナムルドレッシング さくらんぼゼリー		
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
麦乳 乳 果	食パン(小麦粉60g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米90g)	1個
	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		飲む牛乳 200ml	1本
	いちごジャム 10g	1個	他	もずく	18.9g	他	もやし	18.9g		油	1.008g
	油	0.63g	他	冷凍豆腐	25.2g	他	油揚げ	6.3g		おろしにんにく	0.63g
	ばらベーコン	10.08g		塩	0.882g		乾燥わかめ	0.63g		若鶏もも 2cm角	44.1g
	たまねぎ	37.8g		白こしょう	0.0126g		赤みそ	5.67g		たまねぎ	63g
	グリーンピースペースト	31.5g	魚他	中華スープ	1.26g		白みそ	5.67g		にんじん	25.2g
乳	調理用牛乳	50.4g		しょうゆ	0.378g		かつお節	2.52g		じゃがいも	63g
	チキンブイヨン	1.26g		水	151.2g	魚	水	151.2g	麦	ガレールウ	21.42g
	塩	0.882g		ながねぎ	10.08g		しじやも 15g	3本	他	カレー粉	0.252g
	白こしょう	0.0252g		若鶏もも 切身 60g	1切		米粉	5.04g	他	トマトケチャップ	3.78g
	乾燥パセリ	0.0252g		塩	0.252g		片栗粉	5.04g	他	中濃ソース	1.26g
	米粉	2.52g		しょうゆ	1.89g		油	5.04g		塩	0.126g
乳	生クリーム	5.04g		酒	1.764g		油	0.63g		白こしょう	0.0378g
卵	オムレツ 60g	1個		三温糖	0.378g		豚かた こま	12.6g		水	100.8g
	油	2.52g		おろししょうが	1.26g		にんじん	12.6g		キャベツ	44.1g
他	トマトケチャップ	5.04g		おろしにんにく	0.126g		糸こんにゃく	37.8g		しめじ	8.82g
他	トマトピューレー	2.52g		水	12.6g		干ししいたけ	0.63g	実他	生わかめ	6.3g
他	中濃ソース	0.378g		油	1.26g		三温糖	2.52g	他	ナムルドレッシング	6.3g
	みりん	2.52g		しま油	0.63g		しょうゆ	3.78g	果他	さくらんぼゼリー 50g	1個
	片栗粉	0.378g		たまねぎ	12.6g		みりん	1.26g			
	水	3.78g		たけのこ水煮1/4	12.6g	実	一味唐からし	0.00756g			
	油	0.63g		むきえび	18.9g		白いりごま	0.378g			
	おろしにんにく	0.252g	甲	酒	1.26g		ごま油	0.378g			
	ワインナー	10.08g	卵	酒炒りたまご	31.5g						
	アスパラガス	15.12g		塩	0.063g						
	さやいんげん	12.6g		白こしょう	0.0126g						
	ホールコーン	25.2g		にら	3.78g						
	塩	0.378g									
	白こしょう	0.0126g									
	チキンブイヨン	0.126g									

×モ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校

5月28日(木)			5月29日(金)								
ご飯 牛乳 具だくさんみそ汁 じゃがいものそぼろ煮 冷凍みかん			ねぎ塩うどん 牛乳 黒糖蒸しパン かつおのココロカレー揚げ いんげんのごま酢炒め								
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80g)	1個	油	おろしにんにく	0.63g						
	-----	-----		おろしにんにく	0.378g						
他	飲用牛乳 200ml	1本	麦	若鶏もも 2cm角	37.8g						
	-----	-----		若鶏もも 2cm角	25.2g						
	木綿豆腐	25.2g		ゆでうどん	63g						
	にんじん	12.6g		塩	0.756g						
	だいこん	18.9g		黒こしょう	0.0378g						
	糸こんにゃく	12.6g		チキンパイヨン	1.26g						
	はくさい	18.9g	魚他	中華スープ	0.63g						
	白みそ	5.04g		水	12.6g						
	赤みそ	5.04g		こまつな	12.6g						
	かつお節	2.52g		なかねぎ	15.12g						
	水	1.26g	果	ゆず果汁	1.26g						
	-----	-----		ごま油	0.63g						
	油	0.63g	乳	飲用牛乳 200ml	1本						
	おろししょうが	0.378g	卵	-----	-----						
	豚かた 挽き	25.2g	麦他	黒糖蒸しパン(製品50g)	1個						
	たまねぎ	12.6g	魚	かつお 2cm角	63g						
魚	じゃがいも	50.4g		カレー粉	0.126g						
	さつまいも	12.6g		しょうゆ	2.52g						
	三温糖	1.89g		みりん	1.26g						
	しょうゆ	3.78g		米粉	5.04g						
	みりん	1.26g		片栗粉	5.04g						
果	片栗粉	1.008g		油	7.56g						
	-----	-----		ごま油	0.63g						
	みかん	1個		さやいんげん	25.2g						
				にんじん	12.6g						
			他	もやし	18.9g						
				油揚げ	6.3g						
				しょうゆ	2.52g						
				米酢	1.008g						
				塩	0.126g						
			実	三温糖	1.26g						
				白すりごま	1.26g						

×モ