

令和5年 中学校(中学)

7月3日(月)			7月4日(火)			7月5日(水)			7月6日(木)		
① わかめご飯			① ゆかりご飯(半分)			① ご飯			① ご飯		
② 牛乳			② はっ酵乳			② 牛乳			② 牛乳		
③ かんぴょう入り雷汁			③ きつねうどん			③ 夏野菜カレー			③ セタ汁		
④ きざみのり			④ さばの塩焼			④ グリーンサラダ			④ 星型コロツケ(2個)		
⑤ 揚げぎょうざ(3個)			⑤ お浸し			⑤ フレンチドレッシング			⑤ ひじきのそぼろ煮		
⑥ もやしの炒め煮			⑥ しょうゆ			⑥ 冷凍みかん			⑥ セタゼリー		
献立 アレルゲン	食品名	分量	献立 アレルゲン	食品名	分量	献立 アレルゲン	食品名	分量	献立 アレルゲン	食品名	分量
①	わかめご飯(わかめ、精米100g)	1個	①	ゆかりご飯(ゆかり、精米50g)	1個	①	ご飯(精米100g)	1個	①	ご飯(精米90g)	1個
②	乳 飲用牛乳200ml	1本	②	乳 はっ酵乳125ml(シリアレーン)	1本	②	乳 飲用牛乳200ml	1本	②	乳 飲用牛乳200ml	1本
③	かんぴょう(無漂白)	1.89g	③	かつおだし	2.52g	③	米油	1.26g	③	かつおだし	2.52g
	にんじん	12.6g		しょうゆ	10.08g		にんにく	0.63g		にんじん	6.3g
	だいこん	18.9g		三温糖	0.76g		しょうが	0.38g		だいこん	12.6g
他	豆腐	31.5g	他	酒	0.63g		豚かた 小間	44.1g	魚	魚めん	25.2g
	塩	0.38g		油揚げ	25.2g		たまねぎ	6.3g	魚他	星型かまぼこ	12.6g
	しょうゆ	5.04g		にんじん	12.6g		にんじん	18.9g		しょうゆ	1.26g
	酒	1.26g	麦	ゆでうどん	6.3g		じゃがいも	50.4g		塩	0.88g
	かつおだし	2.52g		なかねぎ	6.3g		塩	0.13g		オクラ	12.6g
	水	138.6g		水	100.8g		白こしょう	0.04g		水	176.4g
	片栗粉	1.01g	④	魚 干し薄塩60g	1切	他	中濃ソース	1.26g	④	麦他 星型コロツケ30g	2個
卵	鶏卵	18.9g		米油	1.26g	他	カレールーウ	21.42g		米油	8.82g
	ま油	0.63g	⑤	チンゲンサイ	37.8g	他	カレー粉	0.25g	⑤	米油	0.63g
④	きざみのり0.3g	1個		白こんにゃく	12.6g	他	スッキーニ	12.6g		豚かた 挽き	18.9g
⑤	きょうざ17g	3個	⑥	他 もやし	25.2g		トマト缶詰ダイス	18.9g		にんじん	8.82g
	米油	6g		丸大豆しょうゆ	3.15g	④	キャベツ	37.8g		干しいたけ(せん切)	0.63g
⑥	米油	0.63g					さやいんげん(冷凍)	12.6g	他	大豆(冷凍)	10.08g
	豚かた 挽き	18.9g					生わかめ(冷凍)	12.6g	他	油揚げ	10.08g
	にんじん	12.6g					フレンチドレッシング	6.3g		干しひじき	3.15g
	たまねぎ	18.9g					冷凍みかん	1個		三温糖	1.89g
他	もやし	37.8g								しょうゆ	3.78g
	ピーマン	6.3g								みりん	1.26g
	しょうゆ	1.89g							⑥	他果 セタゼリー38g	1個
	塩	0.13g									
	酒	1.26g									
魚	和風だしの素	0.25g									
	上白糖	1.26g									

■特定原材料7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。

「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。

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。
(年間を通して同じものを使用する「年契約」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、該当献立にアレルゲン(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ゲンを含んだ食品を使用している場合があります。

*「ソバ・落花生(ピーナッツ)・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」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」が混ざり漁法で採取したものを使用しています。

アレルギー食品使用予定献立表は教育委員会ホームページで公開しています。

右下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。



アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 中学校(中学)

7月7日(金)				7月10日(月)				7月11日(火)				7月12日(水)			
① ソフトフランスパン ② いちごジャム ③ りんごジュース ④ クマラスープ ⑤ ハンバーグのガーリックソース ⑥ カラフルソテー				① パセリご飯 ② 牛乳 ③ ハヤシチュー ④ キャベツのツナマヨ炒め ⑤ コロコロりんご缶				① ご飯 ② 抹茶ふりかけ ③ 牛乳 ④ 鶏肉のさっぱり煮 ⑤ ゆで野菜 ⑥ 和風ドレッシング ⑦ 冷凍みかん				① うめちりご飯 ② 牛乳 ③ 夏野菜のみそ汁 ④ 豚肉の塩こうじしょうが焼 ⑤ 煮浸し			
献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量
①	麦	ソフトフランスパン(小麦粉70g)	1個	①	乳	パセリご飯(パセリ、精米100g)	1個	①	乳	ご飯(精米90g)	1個	①	魚卵	うめちりご飯(梅ちり、精米100g)	1個
②	果	いちごジャム15g	1個	②	乳	牛乳	1本	②	乳	抹茶ふりかけ2.5g	1個	②	乳	牛乳	1本
③	果	りんごジュース200ml	1本	③		米油	1.01g	③	乳	鶏肉のさっぱり煮	1本	③		豚肉の塩こうじしょうが焼	1本
④		米油	0.63g			にんにく	0.63g	④		ゆで野菜	1本	④		煮浸し	1本
		たまねぎ	37.8g			豚かた 千切	44.1g			和風ドレッシング	1本				
		さつまいもペースト	18.9g			塩	0.25g			冷凍みかん	1本				
	乳	ポテトペースト	12.6g			白こしょう	0.01g								
		調理用牛乳	50.4g			たまねぎ	56.7g								
		チキンピュン	1.26g			にんじん	25.2g								
		塩	0.76g			マッシュルーム水煮	18.9g								
		白こしょう	0.03g		麦	ハヤシルー	12.6g								
		カレー粉	0.13g		他	トマトケチャップ	3.78g								
	乳	米粉	5.04g		他	中濃ソース	1.26g								
		生クリーム	6.3g			しょうゆ	1.26g								
		水	113.4g			塩	0.06g								
⑤	他	ハンバーグ80g	1個			白こしょう	0.03g								
		米油	0.63g			パプリカ粉末	0.06g								
		たまねぎ	10.08g			チキンピュン	1.26g								
		にんにく	0.63g		麦	小麦粉	5.04g								
		三温糖	0.38g			水	100.8g								
		しょうゆ	2.52g		④	米油	0.63g								
		酒	1.26g			魚	ツナフレークホワイト	25.2g							
		片栗粉	0.5g			にんじん	12.6g								
		水	16.38g			キャベツ	31.5g								
		米油	0.63g			しょうゆ	1.51g								
		ベーコン	12.6g			白こしょう	0.03g								
		キャベツ	31.5g			調理用ノンエッグマヨネーズ	6.3g								
		赤ピーマン	6.3g		⑤	果	りんご缶詰	75.6g							
		えだまめ(冷凍)	12.6g												
	他	ホールコーン(冷凍)	6.3g												
		塩	0.38g												
		白こしょう	0.01g												
		しょうゆ	0.25g												

メモ

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年

中学校(中学)

7月13日(木)			7月14日(金)			7月18日(火)			7月19日(水)		
① ご飯			① 黒砂糖パン			① ご飯			① ご飯		
② 抹茶ふりかけ			② 牛乳			② 牛乳			② 牛乳		
③ みかんジュース			③ B.L.T.スープ			③ 玉子スープ			③ 豚汁		
④ 魚介と野菜のスープ煮			④ メルルーサのレモンソース			④ 鶏肉の唐揚げ			④ さわらのごまだれかけ		
⑤ 生揚げのお好みソース			⑤ いんげんとコーンのソテー			⑤ ゴーヤと豆腐のみそ炒め			⑤ 切り干し大根の炒め煮		
⑥ フロースンヨーグルト											
献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量
①		ご飯(精米90g)	1個	①	乳麦	黒砂糖パン(小麦粉70g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個
②		かりかけ2.5g	1個	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本
③	果	みかんジュース200ml	1本	③		米油	0.63g	③		米油	0.63g
④	魚	いか短冊	25.2g			シヨルダーベーコン	12.6g			豚かた 小間	37.8g
		さけ	25.2g			たまねぎ	18.9g			にんじん	12.6g
		じゃがいも	37.8g		他	トマト缶詰ダイス	31.5g			だいこん	25.2g
		にんじん	25.2g			塩	0.76g			ごぼう	6.3g
		キャベツ	37.8g			白こしょう	0.03g			じゃがいも	31.5g
		ピーマン	6.3g			しょうゆ	0.38g		他	豆腐	31.5g
		たまねぎ	37.8g			チキンブイヨン	1.26g			板こんにゃく	12.6g
		中華スープ	1.89g			水	151.2g			なかねぎ	6.3g
		チキンブイヨン	1.26g			レタス	12.6g			しょうが	0.38g
		塩	0.63g	④	魚	メルルーサ70g	1切			白みそ	10.08g
		白こしょう	0.04g			塩	0.25g	④		かつおだし	2.52g
		片栗粉	1.26g			白こしょう	0.03g			水	12.6g
		水	100.8g			米粉	5.04g		④	魚	さわら70g
⑤	他	生揚げ	50.4g			片栗粉	5.04g			実	白練りごま
		米油	0.82g			米油	6.3g				三温糖
		豚かた 挽き	15.12g			上白糖	3.15g				しょうゆ
		にんにく	0.32g			しょうゆ	3.15g	⑤			みりん
		にんじん	12.6g		果	レモン果汁	0.63g				片栗粉
		たまねぎ	18.9g			米酢	0.63g				水
	他	紅しょうが	1.01g			水	12.6g			実	白すりごま
	他	中濃ソース	2.52g		⑤	米油	0.63g				米油
	他	上白糖	0.76g			ウインナー	10.08g		他		にんじん
	他	トマトケチャップ	1.26g			さやいんげん(冷凍)	31.5g				干しいたけ(せん切)
		塩	0.25g		他	ホールコーン(冷凍)	25.2g		他		切り干しだいこん
		酒	2.02g			塩	0.25g				三温糖
		みりん	1.89g			白こしょう	0.01g				しょうゆ
		しょうゆ	1.06g			しょうゆ	0.25g				みりん
		片栗粉	0.33g								
		水	6.3g								
	魚	かつお節	1.89g								
⑥	乳	フロースンヨーグルト60g	1個								

メモ

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年

中学校(中学)

7月20日(木)

献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量	献立	アレルギー	食品名	分量
①		ご飯(精米90g)	1個												
②	乳	飲む牛乳200ml													
③	他	米油	0.63g												
		豚かた 千切	18.9g												
		しょうが	0.13g												
		酒	0.38g												
		焼き豆腐	88.2g												
		たけのこ水煮(短冊)	25.2g												
		干しいたげ(せん切)	1.26g												
		にんじん	18.9g												
		なかねぎ	10.08g												
		三温糖	3.15g												
		しょうゆ	6.3g												
		塩	0.55g												
		ごま油	0.63g												
④	甲	片栗粉	1.26g												
		むきえび	6.3g												
		塩	0.55g												
		白こしょう	0.05g												
		片栗粉	5.04g												
		米粉	5.04g												
		米油	6.3g												
⑤	菓	すいか	1748個												

メモ