

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 中学校

年 組 生徒名

12月1日(金)				12月4日(月)				12月5日(火)				12月6日(水)			
①	バターロールパン			①	ご飯			①	ご飯			①	ご飯		
②	牛乳			②	牛乳			②	牛乳			②	牛乳		
③	ポトフ			③	白菜と豆腐のみそ汁			③	八宝菜			③	生揚げのみそ汁		
④	オムレツ			④	ししゃものカレー揚げ(3本)			④	揚げしゅうまい(3個)			④	ぶりの照焼		
⑤	ツナポテト			⑤	大根と豚肉の炒め物			⑤	杏仁豆腐			⑤	きのこのバターじゃよう炒め		
⑥	米粉ガトーショコラ														
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	卵乳麦	バターロールパン(小麦粉60g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本
③	果	油	0.63g	③	他	はくさい	31.5g	③	他	油	1.26g	③	他	もやし	15.12g
		豚かた 小間	18.9g			もやし	12.6g			豚かた 干切	18.9g			生揚げ	31.5g
		白ワイン	0.63g			豆腐	31.5g			しょうが	1.26g			にんじん	12.6g
		たまねぎ	50.4g			赤みそ	5.67g			にんじん	18.9g			かつおだし	2.52g
		にんじん	25.2g			白みそ	5.67g			たまねぎ	37.8g			赤みそ	5.67g
		セロリー	2.52g			かつおだし	2.52g			干しいたけ(せん切)	1.26g			白みそ	5.67g
		キャベツ	37.8g			水	126g			たけのこ水煮(短冊)	12.6g			水	126g
		塩	0.63g		④	魚	ししゃも15g	3本		はくさい	63g		④	魚	ぶり60g
		白こしょう	0.03g			塩	0.32g			いか短冊	18.9g			酒	3.15g
		チキンブイヨン	1.26g			カレー粉	0.34g			うずら卵水煮	18.9g			しょうゆ	5.04g
		水	126g			米粉	5.04g			ながねぎ	5.04g			みりん	2.52g
④	卵	フレンチオムレツ60g	1個			片栗粉	5.04g			酒	1.26g			油	2.52g
		油	1.26g			油	7.56g			しょうゆ	1.26g			調理用バター	0.88g
		油	0.63g			油	0.63g			中華スープ	1.51g			しめじ	10.08g
		たまねぎ	10.08g			にんにく	0.13g			塩	0.88g			エリンギ	10.08g
		ツナフレークホワイト	10.08g			しょうが	0.13g			片栗粉	2.52g			マッシュルーム水煮	10.08g
	魚	ホールコーン(冷凍)	6.3g			豚かた 小間	15.12g			水	25.2g			キャベツ	31.5g
		じゃがいも	50.4g			水	5.04g			ごま油	0.63g			ホールコーン(冷凍)	6.3g
		塩	0.5g			だいこん	37.8g		④	魚麦他	しゅうまい18g	3個		塩	0.25g
		白こしょう	0.01g			にんじん	12.6g			油	5g			しょうゆ	1.01g
⑥	他	米粉ガトーショコラ30g	1個			三温糖	2.52g			果	杏仁寒天	50.4g		酒	1.26g
						しょうゆ	3.78g				温州みかん缶詰	18.9g			
						さやいんげん(冷凍)	3.78g								

■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。(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・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

12月7日(木)				12月8日(金)				12月11日(月)				12月12日(火)				
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		わかめご飯(わかめ, 精米90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個	
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	
③		なめこ水煮	18.9g	③	他	油	0.38g	③	他	かぼちゃ	31.5g	③		油	1.01g	
	他	豆腐	37.8g			青梅産豚肉 小間	12.6g			にんじん	12.6g			豚かた 小間	31.5g	
		なごねぎ	10.08g			じゃがいも	25.2g			たまねぎ	25.2g			たまねぎ	63g	
		赤みそ	5.67g			にんじん	15.12g			他	油揚げ	6.3g			にんじん	25.2g
		白みそ	5.67g			ごぼう	10.08g				なごねぎ	6.3g			じゃがいも	63g
		かつおだし	2.52g		他	油揚げ	6.3g				赤みそ	5.67g		麦	カレールウ	21.42g
		水	151.2g			しめじ	10.08g				白みそ	5.67g		他	カレールウ	0.25g
④	麦他	チキンカツ50g	1個			白みそ	10.71g				かつおだし	2.52g		他	トマトケチャップ	3.78g
		油	7.56g			しょうゆ	0.63g		④	魚	さば薄塩70g	1切		他	中濃ソース	1.26g
⑤		キャベツ	25.2g			かつおだし	2.52g				油	1.26g			塩	0.13g
	他	もやし	37.8g			酒かす	2.52g				ごま油	0.38g			白こしょう	0.04g
		にんじん	10.08g			なごねぎ	6.3g				豚かた 千切	12.6g			水	100.8g
⑥		和風ドレッシング	6.3g		魚	さけ薄塩60g	1切				にんじん	15.12g	④		キャベツ	31.5g
						油	1.26g				刻み昆布	1.89g			ベーコン	6.3g
					⑤	油	0.63g				糸こんにゃく	15.12g			にんじん	12.6g
						切り干しだいこん	4.41g				さやいんげん(冷凍)	6.3g			ホールコーン(冷凍)	18.9g
						にんじん	12.6g				酒	1.26g		乳	調理用バター	0.63g
					他	えだまめ(冷凍)	10.08g				三温糖	1.26g			塩	0.13g
						干しひじき	0.76g				しょうゆ	3.15g			白こしょう	0.03g
						米酢	1.89g						⑤	果	みかん	1個
						三温糖	1.26g									
						塩	0.13g									
						しょうゆ	3.78g									
						ごま油	0.38g									

×モ

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 中学校

12月13日(水)				12月14日(木)				12月15日(金)				12月18日(月)				
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		砂糖揚げパン		①		ご飯		①		ごはん(カレー味)		①		ご飯		
②	乳	牛乳	12.6 g	②	乳	牛乳	12.6 g	②	乳	牛乳	12.6 g	②	乳	牛乳	12.6 g	
③		野菜スープ		③		さつまいものみそ汁		③		イタリアンスープ		③		大根と油揚げのみそ汁		
④		ポークビーンズ		④		鶏肉のねぎ塩だれ		④		豆乳コロッケ		④		鶏肉の唐揚げ		
⑤		いちごゼリー		⑤		煮浸し		⑤		キャベツとコーンのサラダ		⑤		こんにゃくの甘辛炒め		
①	乳	小麦粉(小)	60 g	①		ご飯(精米)	90 g	①		カレー(カレー粉, 塩, 精米)	90 g	①		ご飯(精米)	90 g	
		グラニュー糖	12.6 g	②	乳	飲用牛乳	200 ml	②	乳	飲用牛乳	200 ml	②	乳	飲用牛乳	200 ml	
		油	7.56 g	③		さつまいも	25.2 g	③		油	0.63 g	③	他	たいこん	37.8 g	
	乳	飲用牛乳	200 ml			さやいんげん(冷凍)	10.08 g			若鶏もも 小	12.6 g			油揚げ	8.82 g	
		油	0.63 g			にんじん	12.6 g			にんじん	12.6 g			にんじん	12.6 g	
		ウインナー	12.6 g		他	たまねぎ	25.2 g			たまねぎ	37.8 g			ながねぎ	8.82 g	
		キャベツ	25.2 g			油揚げ	8.82 g			チキンブイヨン	1.26 g			赤みそ	5.04 g	
		にんじん	12.6 g			赤みそ	5.67 g			水	126 g			白みそ	6.3 g	
		じゃがいも	25.2 g			白みそ	5.67 g			塩	0.63 g			かつおだし	2.52 g	
		セロリー	6.3 g			かつおだし	2.52 g			白こしょう	0.03 g			水	151.2 g	
		しょうゆ	0.88 g			水	138.6 g		乳	バルメザンチーズ	2.52 g		④	若鶏もも 切身	60 g	
		酒	1.26 g		④	若鶏もも 切身	60 g		卵	液卵	18.9 g			塩	0.38 g	
		塩	0.5 g			油	3.78 g		麦	生パン粉	1.89 g			白こしょう	0.03 g	
		白こしょう	0.03 g			ごま油	1.26 g			乾燥パセリ	0.03 g			米粉	6.3 g	
		チキンブイヨン	1.26 g			しょうが	0.38 g		④	麦	豆乳コロッケ	60 g			片栗粉	6.3 g
		水	126 g			にんにく	0.38 g			油	6.3 g			油	6.3 g	
		油	0.38 g			ながねぎ	10.08 g		⑤	キャベツ	44.1 g		⑤	油	0.63 g	
	他	大豆(冷凍)	25.2 g			三温糖	1.01 g			にんじん	12.6 g			豚かた 小間	12.6 g	
		豚かた 小間	12.6 g			酒	1.51 g			ホールコーン(冷凍)	12.6 g			にんじん	12.6 g	
		たまねぎ	37.8 g			塩	0.5 g		⑥	他	カラ付アジック マヨネーズ	10.08 g		糸	こんにゃく	37.8 g
		にんじん	15.12 g			ゆず 果汁	0.25 g							干しいたけ(せん切)	0.63 g	
		トマトケチャップ	12.6 g		果	白こしょう	0.01 g							三温糖	2.52 g	
	他	トマトピューレー	6.3 g			白こしょう	15.12 g							しょうゆ	3.78 g	
	他	ガーリックパウダー	0.01 g		⑤	もやし	31.5 g							みりん	1.26 g	
		パプリカ粉末	0.01 g			にんじん	18.9 g							一味唐がらし	0.01 g	
		白こしょう	0.03 g			みりん	1.89 g							白いりごま	0.38 g	
		塩	0.13 g			しょうゆ	3.53 g							ごま油	0.38 g	
⑤	果	いちごゼリー	40 g			酒	0.88 g									

アレルギー食品使用予定献立表

令和5年 中学校

12月19日(火)				12月20日(水)				12月21日(木)				12月22日(金)			
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		黒砂糖パン	1個	①		ご飯	1個	①		ご飯	1個	①		パセリご飯	1個
②	乳	黒砂糖食パン(小麦粉70g)	1本	②	乳	ご飯(精米90g)	1本	②	乳	ご飯(精米90g)	1本	②	乳	パセリご飯(パセリ、精米90g)	1本
③		かぶのホワイトシチュー		③		豚汁		③		豚汁		③		はっ酵乳	
④		ハンバーグのソースかけ		④		いわしの米粉揚げ		④		にら玉スープ		④		クラムチャウダー	
⑤		ごぼうのマヨ炒め		⑤		キャベツのピリ辛しょうゆ		⑤		揚げぎょうざ(3個)		⑤		焼きフランク	
														フルーツとゼリーのポンチ	
①	乳	油	0.63g	①	乳	油	0.63g	①	乳	油	0.63g	①	乳	油	0.63g
		若鶏もも こま	12.6g			豚かた 小間	18.9g			若鶏もも こま	12.6g			あさり水煮	12.6g
		たまねぎ	50.4g			にんじん	12.6g			たまねぎ	31.5g			ベーコン	6.3g
		にんじん	25.2g			だいこん	25.2g			にんじん	12.6g			たまねぎ	37.8g
		かぶ	37.8g			ごぼう	6.3g			干しいたけ(せん切)	0.88g			にんじん	18.9g
		塩	0.63g			じゃがいも	31.5g			鶏卵	18.9g			じゃがいも	37.8g
		白こしょう	0.03g			豆腐	25.2g			にら	6.3g			塩	0.76g
	乳	調理用牛乳	50.4g		他	板こんにやく	12.6g			塩	1.01g			白こしょう	0.04g
		米粉	5.04g			ながねぎ	6.3g			白こしょう	0.03g			チキンブイヨン	1.26g
		チキンブイヨン	1.26g			白みそ	11.34g			しょうゆ	1.26g			米粉	5.04g
		水	100.8g			かつおだし	2.52g			酒	1.26g			調理用牛乳	50.4g
	乳	生クリーム	7.56g			水	126g			片栗粉	1.26g			チンゲンサイ	12.6g
		乾燥パセリ	0.04g		魚	いわし50g	1枚			中華スープ	2.52g			生クリーム	6.3g
④	他	ハンバーグ60g	1個	④		しょうゆ	3.78g			水	126g		④	水	50.4g
		油	3.78g			しょうが	1.26g			白いりごま	0.38g			フラン克福ルト50g	1本
	他	トマトケチャップ	10.08g			しょうが	1.26g			ごま油	0.63g			油	2.52g
		たまねぎ	12.6g			米粉	5.04g		④	麦	ぎょうざ18g	3個	⑤	りんご缶詰	12.6g
		チキンブイヨン	0.38g			片栗粉	5.04g			油	6g			温州みかん缶詰	18.9g
		油	1.26g			油	6.3g			ごま油	0.63g			カクテルゼリー	37.8g
	他	中濃ソース	2.52g		⑤	ごま油	0.63g			豚かた 千切	12.6g				
		片栗粉	0.25g			キャベツ	50.4g			にんじん	12.6g				
		上白糖	0.5g			にんじん	8.82g			たけのご水煮(短冊)	6.3g				
		水	6.3g			さやいんげん(冷凍)	6.3g			キャベツ	18.9g				
		油	0.38g			しょうゆ	2.52g			もやし	12.6g				
		ごぼう	37.8g			みりん	1.26g			はくさいキムチ	12.6g				
		にんじん	12.6g			トウバンジャン	0.06g			しょうゆ	0.63g				
		ホールコーン(冷凍)	18.9g												
		塩	0.19g												
		調理用ノンエッグマヨネーズ	8.82g												

メモ