

アレルギー食品使用予定献立表
小学校(中学年)

年 組 児童名

令和6年

1月9日(火)				1月10日(水)				1月11日(木)				1月12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 ご飯		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	① ご飯		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	① ご飯		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	① ライ麦パン		ライ麦パン(小麦粉40/45/50g)	1 個
② 牛乳	乳	飲用牛乳200ml	1 本	② 牛乳	乳	飲用牛乳200ml	1 本	② 牛乳	乳	飲用牛乳200ml	1 本	② バター	乳	バター5g	1 個
③ あが玉どんの具		油	0.8 g	③ 肉団子スープ	麦他	にんじん	10 g	③ 七草汁	魚	だいこん	8 g	③ ミルクコービー	乳	ミルクコービー200ml	1 本
④ あじフライ		豚かた 小間	25 g	④ ビーンズドライカレー		だいこん	15 g	④ いなだのゆず唐揚げ		かぶ	8 g	④ 白菜スープ		たまねぎ	10 g
⑤ お浸し		たまねぎ	50 g	⑤ りんご		チキンボール	22 g	⑤ 高野豆腐のそぼろ煮		かまぼこ	10 g	⑤ 焼きフランク		にんじん	10 g
⑥ しょうゆ		にんじん	20 g			はるさめ	3 g			はくさい	5 g	⑥ シュバック・カルトツフェルン		はくさい	20 g
		干しいたけ(せん切)	0.7 g			ながねぎ	5 g			みずな	3 g			マツシユールム水煮	10 g
		油揚げ	10 g			塩	0.6 g			塩	0.8 g			塩	0.7 g
	他	グリーンピース(冷凍)	8 g			白こしょう	0.02 g			しょうゆ	0.3 g			白こしょう	0.01 g
		三温糖	2 g			チキンパイオン	1 g			酒	1 g			チキンパイオン	1 g
		チキンパイオン	1 g			しょうゆ	0.3 g			かつおだし	2 g			しょうゆ	0.3 g
		しょうゆ	5 g			水	120 g			水	120 g			水	120 g
		みりん	1 g			ごまつな	10 g			ごまつな	5 g			オリーブ油	0.5 g
	卵	液卵	35 g			ごま油	0.5 g	④ 魚		いなだ50g	1 切	⑤		フランクフルト40g	1 本
④ 麦魚		あじフライ40g	1 枚	④		油	0.5 g			しょうゆ	3 g	⑥		油	2 g
		油	6 g			にんにく	0.3 g			みりん	1 g			じゃがいも	50 g
⑤		ごまつな	30 g			豚かた 挽き	25 g			みりん	1.5 g			オリーブ油	0.5 g
		にんじん	10 g			たまねぎ	15 g			米粉	4 g			にんにく	0.3 g
	他	もやし	10 g			大豆(冷凍)	25 g			片栗粉	4 g			ベーコン	10 g
⑥		しょうゆ	2.5 g			ホールコーン(冷凍)	6 g			油	4 g			たまねぎ	10 g
						カレールウ	4 g	⑤		油	0.5 g			塩	0.3 g
						中濃ソース	1 g			豚かた 挽き	20 g			白こしょう	0.01 g
						しょうゆ	1 g			にんじん	10 g			チキンパイオン	0.1 g
						水	2 g			凍り豆腐	5 g				
						塩	0.1 g			干しいたけ(1/4切)	1 g				
				⑤		りんご	1/6 個			三温糖	1.5 g				
										しょうゆ	3 g				
										みりん	1 g				

■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
小学校(中学年)

令和6年

1月15日(月)				1月16日(火)				1月17日(水)				1月18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60/70/80g)	1個	①		ご飯(精米70/80/90g)	1個	①		わかめご飯	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個								
②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲むヨーグルト150ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本								
③	他	だいこん 豆腐 はくさい なかなねぎ 赤みそ 白みそ かつおだし 水	15g 20g 15g 5g 4.5g 4.5g 2g 120g	③	他	油 にんにく 豚かた 千切 塩 白こしょう たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮 ハヤシルウ トマトケチャップ 中濃ソース しょうゆ 塩 白こしょう パプリカ粉末 チキンブイヨン 小麦粉 水	0.8g 0.5g 35g 0.2g 0.01g 50g 20g 10g 12g 3g 1g 0.05g 0.02g 0.05g 1g 4g 80g	③	他	油 ベーコン たまねぎ にんじん マカロニ えだまめ(冷凍) 塩 白こしょう チキンブイヨン しょうゆ 水 若鶏むね 切身50g 調理用ノンエッグマヨネーズ 塩 黒こしょう 粗びき ガーリックパウダー チリパウダー 水 油	0.5g 6g 10g 10g 4g 6g 0.6g 0.02g 1g 0.3g 120g 1g 8g 0.2g 0.03g 0.03g 0.03g 1g 2g	④	魚	いかに50g しょうが しょうゆ 酒 米粉 片栗粉 油	1切 0.3g 3g 1g 4g 4g 4g	④	他	キャベツ さやいんげん(冷凍) 生わかめ(冷凍) ナムルドレッシング レモンゼリー30g	30g 10g 10g 5g 1個	④	魚	さば薄塩50g 油 しょうが 豚かた 挽き たまねぎ さといも 三温糖 しょうゆ みりん 片栗粉	1切 2g 0.3g 20g 10g 40g 1.5g 3g 1g 0.8g
⑤	実	豚かた 小間 にんじん 糸こんにゃく 干しいたけ(せん切) 三温糖 しょうゆ みりん 一味唐がらし 白いりごま ごま油	10g 10g 30g 0.5g 2g 3g 1g 0.01g 0.3g 0.5g	⑤	実	ごまドレッシング	5g	⑤	実	ホールコーン(冷凍) ごまドレッシング(ノン乳カレ-ミ)	10g 5g	⑤	他	水	120g								

メモ

アレルギー食品使用予定献立表
小学校(中学年)

令和6年

1月19日(金)				1月22日(月)				1月23日(火)				1月24日(水)				
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	横割り丸パン			①	ご飯			①	ご飯			①	コッパパン			
②	牛乳			②	牛乳			②	牛乳			②	牛乳			
③	野菜スープ			③	トック入り野菜スープ			③	もやしとじゃが芋のみそ汁			③	コーンポタージュ			
④	チキンカツのバーベキューソース			④	プルコギ			④	照焼きハンバーグ			④	いかのハーブ揚げ			
⑤	ツナ入りスクランブルエッグ			⑤	りんご			⑤	切り干し大根のマヨあえ			⑤	ゆで野菜			
												⑥	ノンエッグマヨネーズ			
①	乳麦	横割り丸パン(小麦粉40/45/50g)	1個	①	乳	ご飯(精米60/70/80g)	1個	①	乳	ご飯(精米60/70/80g)	1個	①	乳麦	コッパパン(小麦粉40/45/50g)	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		たまねぎ	15g	③		にんじん	10g	③	他	もやし	15g	③	乳	調理用バター	1g	
		にんじん	10g			だいこん	15g			じゃがいも	20g			たまねぎ	10g	
		キャベツ	15g			トック	22g		他	油揚げ	5g			ホールコーン(冷凍)	10g	
		しめじ	5g			ながねぎ	5g			赤みそ	4.5g			クリームコーン缶	30g	
		塩	0.7g			塩	0.6g			白みそ	4.5g			塩	0.8g	
		白こしょう	0.01g			白こしょう	0.02g			かつおだし	2g			白こしょう	0.02g	
		チキンブイヨン	1g			チキンブイヨン	1g			水	120g			チキンブイヨン	1g	
		しょうゆ	0.3g			しょうゆ	0.3g			こまつな	10g		乳	調理用牛乳	30g	
		水	120g			片栗粉	1g			しょうが	0.3g			米粉	2g	
		オリーブ油	0.5g			水	120g		④	他	ハンバーグ50g	1個		水	100g	
④	麦	チキンカツ50g	1個			こまつな	10g			油	2g		④	乳	生クリーム	5g
	油		6g			ごま油	0.5g			三温糖	1.5g			魚	いか50g	1切
	他	トマトケチャップ	5g	④		油	0.5g			しょうゆ	2g			塩	0.2g	
	他	中濃ソース	2g			にんにく	0.3g			白こしょう	0.01g			白こしょう	0.02g	
		三温糖	2g			豚かた千切	35g			白こしょう	0.01g			乾燥パセリ	0.05g	
		白こしょう	0.01g			たまねぎ	20g			片栗粉	0.4g			パジルミン	0.05g	
		片栗粉	0.2g			しらたき	5g			水	12g			ローレル粉末	0.05g	
		水	5g			赤ピーマン	5g		⑤	油	0.5g			米粉	4g	
⑤	油	ウインナー	8g			三温糖	2g			若鶏むねこま	10g			片栗粉	4g	
		たまねぎ	10g			しょうゆ	3g			にんじん	7g			油	4g	
	魚	ツナフレークホワイト	15g			みりん	1g			切り干しだいこん	7g		⑤	他	キャベツ	30g
		塩	0.3g		麦	コチュジャン	0.2g			三温糖	1.5g			他	にんじん	10g
		白こしょう	0.01g		果	白いりごま	0.3g			しょうゆ	2g			他	もやし	15g
		カレー粉	0.05g		⑤	ごま油	0.3g			みりん	1g		⑥	他	ろす付ノンエッグマヨネーズ	5g
	卵	液卵	25g			りんご	1/2個			調理用ノンエッグマヨネーズ	6g					

メモ

アレルギー食品使用予定献立表
小学校(中学年)

令和6年

1月25日(木)				1月26日(金)				1月29日(月)				1月30日(火)					
① ご飯				① いなりずし				① ご飯				① ご飯					
② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳					
③ スープカレー				③ わかめうどん				③ マーボー豆腐				③ チキンカレー					
④ いんげんとコーンのソテー				④ ちくわ天				④ 春巻				④ コロコロソテー					
⑤ みかん				⑤ 肉ごぼう炒め				⑤ 白玉こんにゃく入りポンチ				⑤ みかん					
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70/80/90g)	1個	①	他	いなりずし45g	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①		ご飯(精米70/80/90g)	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		油	1g	③	麦	ゆでうどん	50g	③		油	0.5g	③		油	0.8g		
		にんにく	0.5g		魚	かまぼこ	10g			にんにく	0.5g			にんにく	0.5g		
		若鶏むね 2cm角	20g			しめじ	6g			しょうが	0.5g			若鶏むね 2cm角	35g		
		たまねぎ	30g			生わかめ(冷凍)	6g			豚かた 挽き	30g			たまねぎ	50g		
		にんじん	20g			ながねぎ	6g			たまねぎ	30g			にんじん	20g		
		じゃがいも	30g			塩	0.9g			にんじん	12g			じゃがいも	50g		
		れんこん	5g			チキンブイヨン	1g			干しいたけ(せん切)	1g			カレールウ	17g		
	卵	うずら卵水煮	22g			しょうゆ	0.4g		他	押し豆腐	80g			カレー粉	0.2g		
	麦	カレールウ	7g			酒	1g			ながねぎ	8g			トマトケチャップ	3g		
	他	カレー粉	0.1g			かつおだし	2g			塩	0.3g		他	中濃ソース	1g		
		トマトケチャップ	3g		④	水	100g			三温糖	1g			塩	0.1g		
		中濃ソース	1g		魚	焼き竹輪25g	1本			チキンブイヨン	1g			白こしょう	0.03g		
		塩	0.8g		麦	小麦粉	8g			赤みそ	5g			水	80g		
		白こしょう	0.02g			塩	0.1g			しょうゆ	1g		④	油	0.5g		
		水	100g			油	6g			酒	1g			ウインナー	8g		
		油	0.5g		⑤	油	0.5g			トウバンジャン	0.3g			他	えだまめ(冷凍)	20g	
		ウインナー	8g			豚かた 小間	20g			テンメンジャン	0.5g				ホールコーン(冷凍)	20g	
		さやいんげん(冷凍)	25g			にんじん	10g			片栗粉	3g				塩	0.3g	
		ホールコーン(冷凍)	20g			ごぼう	20g			水	20g				白こしょう	0.01g	
		塩	0.3g			干しいたけ(せん切)	0.7g			にら	5g				チキンブイヨン	0.1g	
		白こしょう	0.01g			三温糖	1g			ごま油	0.7g			⑤	果	みかん	1個
		チキンブイヨン	0.1g			しょうゆ	3g		④	麦他	1個						
	果	みかん	1個			みりん	1g			油	6g						
						白いりごま	0.3g			春巻40g	1個						
					実	ごま油	0.3g			他	白玉こんにゃく	30g					
									⑤	果	温州みかん缶詰	20g					

メモ

アレルギー食品使用予定献立表
小学校(中学年)

令和6年

1月31日(水)

献立	アレルギー	食品名	分量										
①		茶飯											
②		はっ酵乳											
③		玉子スープ											
④		鶏肉のさっぱり唐揚げ											
⑤		大根サラダ											
⑥		中華ドレッシング											
①		茶飯(人参、精米70/80/90g)	1 個										
②	乳	はっ酵乳125ml(シヨアレフ)	1 本										
③		たまねぎ	15 g										
	卵	干しいたけ(せん切)	0.7 g										
		鶏卵	15 g										
		ながねぎ	8 g										
		塩	0.7 g										
		白こしょう	0.01 g										
		チキンブイヨン	1 g										
		しょうゆ	0.3 g										
		片栗粉	1 g										
		水	120 g										
		ごま油	0.5 g										
④		若鶏むね 切身50g	1 切										
		油	2 g										
		米酢	2 g										
		酒	2 g										
		塩	0.3 g										
		白こしょう	0.02 g										
		米粉	4 g										
		片栗粉	4 g										
		油	4 g										
⑤		だいこん	35 g										
		ホールコーン(冷凍)	10 g										
		生わかめ(冷凍)	5 g										
⑥	麦果	中華ドレッシング	5 g										

メモ