

アレルギー食品使用予定献立表
令和6年 小学校(中学年)

年 組 児童名

2月1日(木)				2月2日(金)				2月5日(月)				2月6日(火)			
① 大豆ご飯 ② 牛乳 ③ 具だくさんみそ汁 ④ いわしの唐揚げ ⑤ 野菜のゆず香あえ				① 背割りコッペパン ② 飲むヨーグルト ③ クリームシチュー ④ 焼きフランク ⑤ いんげんとコーンのソテー				① ご飯 ② 牛乳 ③ わかめスープ ④ タッカルビ ⑤ ナムル ⑥ ナムルドレッシング				① いなりずし ② 牛乳 ③ ほうとう風うどん ④ ちくわの磯辺揚げ ⑤ いちごタルト			
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	献立	アレルギー	食品名	分量
①	他	大豆ご飯(大豆:精米60/70/80g)	1個	①	乳	背割りコッペパン(小麦粉40/45/50g)	1個	①	乳	ご飯(精米60/70/80g)	1個	①	他	いなりずし45g	1個
②	乳	飲む牛乳200ml	1本	②	乳	飲むヨーグルト150ml	1本	②	乳	飲む牛乳200ml	1本	②	乳	飲む牛乳200ml	1本
③		にんじん 10g だいこん 20g じゃがいも 25g はくさい 15g 赤みそ 8g かつおだし 2g 水 100g		③		油 0.5g 若鶏むねこま 10g たまねぎ 30g にんじん 20g じゃがいも 30g 塩 0.7g 白こしょう 0.02g チキンブイヨン 1g 調理用牛乳 40g 米粉 4g 水 80g 生クリーム 8g		③	他	生わかめ 6g たけのこ水煮(せん切) 5g 豆腐 35g なげぎ 5g 中華スープ 3g 白いりごま 0.5g しょうが 0.1g 塩 0.7g しょうゆ 1.5g 白こしょう 0.02g ごま油 0.5g 水 120g		③	他	ゆでうどん 50g かぼちゃ 15g さといも 20g にんじん 10g しめじ 6g 赤みそ 10g しょうゆ 1g みりん 1g かつおだし 2g 水 100g	
④	魚	いわし40g しょうが 0.8g しょうゆ 3g 酒 1g 米粉 4g 片栗粉 4g 油 4g		④	乳	フランクフルト40g	1本	④	他	油 1g にんにく 0.1g しょうが 0.1g 若鶏もも 2cm角 35g さつまいも 15g キャベツ 15g たまねぎ 10g にんじん 5g 上白糖 2g 酒 1g 赤みそ 1.5g しょうゆ 2g コチンジャン 0.5g		④	魚	焼き竹輪25g 小麦粉 8g 小麥粉 0.1g 塩 0.1g 油 6g	
⑤	他	チンゲンサイ 25g にんじん 10g もやし 10g 白こんにゃく 10g しょうゆ 2.5g 三温糖 1g ゆず果汁 0.6g 米酢 0.4g 美 白いりごま 0.2g		⑤		油 2g ショルダーベーコン 8g さやいんげん 25g ホールコーン 20g 塩 0.3g 白こしょう 0.01g チキンブイヨン 0.1g		⑤	麦	チンゲンサイ 20g もやし 30g しめじ 8g		⑤	卵	卵	1個
								⑥	美	ナムルドレッシング 5g					

■特定原材料7食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

「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。

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。

*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。

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6年

小学校(中学年)

2月7日(水)				2月8日(木)				2月9日(金)				2月13日(火)			
① ご飯				① ご飯				① チョコマーブルパン				① わかめご飯			
② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳			
③ チキンカレー				③ 大根のみそ汁				③ ポトフ				③ おでん			
④ 運盛りサラダ				④ さわらのごまだれかけ				④ ハート型ハンバーグのオーロラソース				④ もやしの炒め煮			
⑤ ごまドレッシング				⑤ ひじきの炒め煮				⑤ りんご				⑤ いよかん			
⑥ いよかん															
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		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①	乳 他	チョコマーブル食パン(小麦粉40/45/50g)	1個	①		わかめご飯(わかめ、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	0.8g	③		だいこん	25g	③	果	油	0.5g	③	魚 魚 卵	だし	60g
		にんにく	0.5g			赤みそ	4.5g			豚かた 小間	15g			焼き竹輪	20g
		若鶏もも 2cm角	30g			白みそ	4.5g			白ワイン	0.5g			一口さつま揚げ	20g
		たまねぎ	50g			かつおだし	2g			たまねぎ	25g			うずら卵水煮	20g
		にんじん	20g			水	120g			にんじん	15g			結び昆布	2g
	麦	じゃがいも	50g			こまつな	10g			じゃがいも	30g			三角こんにゃく	30g
	他	カレールー	17g	④	魚	さわら50g	1切			セロリー	2g			塩	0.6g
		カレー粉	0.2g			油	1g			キャベツ	25g			しょうゆ	0.6g
		トマトケチャップ	3g			白練りごま	2g			塩	0.5g			酒	0.5g
		中濃ソース	1g			三温糖	2g			白こしょう	0.02g			かつおだし	2g
		塩	0.1g			しょうゆ	2g			チキンブイヨン	1g			水	100g
		白こしょう	0.03g			みりん	1g			しょうゆ	0.3g	④		油	0.5g
		水	80g			片栗粉	0.4g			水	80g			豚かた 挽き	10g
④		れんこん	5g			水	10g	④	他	ハート型ハンバーグ40g	1個			にんじん	10g
		だいこん	15g			白すりごま	0.5g			油	3g			たまねぎ	15g
		にんじん	10g			油	0.5g			トマトケチャップ	12g			もやし	20g
		チンゲンサイ	10g	⑤	麦	若鶏むね こま	10g			調理用ノンエッグマヨネーズ	8g			キャベツ	10g
		白こんにゃく	15g			にんじん	10g			三温糖	0.4g			しょうゆ	1.5g
⑤	果	ごまドレッシング(オリーブ=ミ)	5g			干しいたけ(せん切)	0.5g			水	8g			塩	0.1g
⑥	果	いよかん	1/4個			大豆	0.5g	⑤	果	りんご	1/6個			上白糖	1g
						油揚げ	5g					⑤	果	いよかん	1/4個
						干しひじき	3g								
						三温糖	1.5g								
						しょうゆ	3g								
						みりん	1g								

メモ欄

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年

小学校(中学年)

2月14日(水)				2月15日(木)				2月16日(金)				2月19日(月)				
① ご飯 ② はっ酵乳 ③ 団子汁 ④ ぶりと大豆のみそがらめ ⑤ お浸し ⑥ しょうゆ				① ご飯 ② 牛乳 ③ スキー汁 ④ さばの塩焼 ⑤ ごまあえ				① 横割り丸パン ② ミルクコーヒー ③ 鶏肉のトマトスープ ④ コロッケ ⑤ キャベツとコーンのソテー				① ご飯 ② 牛乳 ③ 親子煮 ④ いかのしょうゆマヨ焼 ⑤ りんご				
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60/70/80g)	1個	①	乳麦乳	横割り丸パン(小麦粉40/45/50g)	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	
②	乳	はっ酵乳125ml(シリアブレッド)	1本	②	乳	飲む牛乳200ml	1本	②	乳麦乳	ミルクコーヒー200ml	1本	②	乳	飲む牛乳200ml	1本	
③		豚かた小間	10g	③		油	0.5g	③		油	0.5g	③		油	0.5g	
		にんじん	10g			しょうが	0.3g			にんにく	0.5g			若鶏むねこま	25g	
		だいこん	20g			豚かた小間	30g			若鶏もも2cm角	30g			たまねぎ	40g	
		白玉餅	25g			にんじん	10g			塩	0.2g			にんじん	20g	
		干しいたけ(せん切)	0.7g			だいこん	20g			白こしょう	0.02g			たけのこ水煮(せん切)	10g	
		塩	0.3g			さつまいも	20g			たまねぎ	20g		魚	さつまいも揚げ	10g	
		しょうゆ	4g			ごぼう	5g			マッシュルーム水煮	15g			干しいたけ(せん切)	0.7g	
		酒	1g		他	豆腐	20g			トマト缶詰ダイズ	10g			三温糖	2g	
		かつおだし	2g			糸こんにゃく	10g		他	塩	40g		魚	和風だし(素)	1g	
		水	120g			ながねぎ	5g			塩	0.6g			しょうゆ	5g	
		こまつな	10g			白みそ	8g			白こしょう	0.02g			みりん	1g	
④	魚	かり	40g			かつおだし	2g			チキンフイヨン	0.3g		卵	液卵	35g	
		しょうが	0.5g		魚	さば薄塩50g	100g			水	1g		④	魚	いか50g	1切
		酒	1.5g			油	1g		他麦果	コロッケ50g	50g			調理用ノンエッグマヨネーズ	8g	
		片栗粉	6g		④	ほくざい	20g			油	6g			しょうゆ	2g	
		油	4g			もやし	5g			油	0.5g			みりん	1g	
	他	大豆	25g		他	にんじん	10g			ウインナー	8g			水	1g	
		赤みそ	3g			さやいんげん	25g			キャベツ	40g			油	1g	
		みりん	3g			上白糖	1.3g			ホールコーン	15g		⑤	果	りんご	1/6個
		三温糖	2g			しょうゆ	2.5g			塩	0.2g					
		水	4g			みりん	1g			白こしょう	0.02g					
		片栗粉	0.4g			白すりごま	3g									
⑤		キャベツ	30g		実	白いりごま	0.5g									
		にんじん	5g													
		白こんにゃく	10g													
		さやいんげん	10g													
⑥		クラス付しょうゆ	2.5g													

メモ欄

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年

小学校(中学年)

2月20日(火)				2月21日(水)				2月22日(木)				2月26日(月)				
① ご飯 ② 牛乳 ③ 高野豆腐のみそ汁 ④ 鶏肉の唐揚げ ⑤ 切り干し大根のカレー風味炒め				① ご飯 ② 牛乳 ③ ポークカレー ④ 野菜と玉子のソテー ⑤ りんご缶とゼリーのボンチ				① ご飯 ② 牛乳 ③ 肉団子のしょうがスープ ④ 豚肉のオイスターソース煮 ⑤ いよかん				① ご飯 ② 牛乳 ③ もずくスープ ④ 生揚げのそぼろ炒め ⑤ ゆで野菜 ⑥ 和風ドレッシング				
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		ご飯(精米60/70/80g)	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	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	
③	他	凍り豆腐	4g	③		油	0.8g	③	麦他	チキンボール	22g	③	他	油	0.5g	
		赤みそ	4g			にんにく	0.5g			にんにく	10g			若鶏むねこま	15g	
		白みそ	4g			豚かた 小間	35g			たまねぎ	10g			もずく	15g	
		こまつな	10g			たまねぎ	50g			はくさい	20g			しめじ	5g	
		かつおだし	2g			にんじん	20g			はるさめ	3g			塩	0.9g	
		水	120g			じゃがいも	50g			しょうが	1g			白こしょう	0.02g	
④		若鶏もも 切身50g	1切		麦	カレーパウ	17g			塩	0.6g			しょうゆ	1g	
		しょうゆ	3g		他	カレー粉	0.2g			白こしょう	0.02g			酒	1g	
		酒	1.2g		他	トマトケチャップ	3g			チキンパイオン	1g			ごま油	0.3g	
		しょうが	0.3g			中濃ソース	1g			しょうゆ	0.3g			中華スープ	2g	
		にんにく	0.3g			塩	0.1g		④	水	120g		他	水	120g	
		片栗粉	4g		④	白こしょう	0.03g			油	0.5g			生揚げ	50g	
		米粉	4g			水	80g			にんにく	0.3g			油	0.7g	
		油	6g			油	0.5g			豚かた 小間	35g			しょうが	0.3g	
⑤		にんじん	7g			にんじん	8g			れんこん	10g			にんにく	0.3g	
		切り干しだいこん	7g			キャベツ	30g			たけのこ水煮(短冊)	15g			豚かた 挽き	20g	
		ホールコーン	15g			塩	0.25g			三温糖	0.6g			たまねぎ	15g	
		豚かた 挽き	10g			白こしょう	0.02g			オイスターソース	1g			にんじん	10g	
		三温糖	2g		卵	チキンパイオン	0.3g			しょうゆ	2.5g			三温糖	1.5g	
		しょうゆ	3g		他	液卵	25g			酒	2g			しょうゆ	3g	
		みりん	1g		⑤	りんご缶詰ダイス	20g			水	3g			片栗粉	1g	
		カレー粉	0.25g		他	カクテルゼリー	40g			さやいんげん	10g			チンゲンサイ	30g	
									⑤	果	いよかん	1/4個		他	もやし	30g
													⑥	和風ドレッシング	7g	
															5g	

メモ欄

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年

小学校(中学年)

2月27日(火)				2月28日(水)				2月29日(木)					
① ご飯				① ご飯				① 食パン					
② 牛乳				② 牛乳				② いちごジャム					
③ 打ち豆汁				③ フェジョアード				③ 牛乳					
④ ししゃもの赤しそ揚げ(2本)				④ ホキのハーブ揚げ				④ 白菜の豆乳シチュー					
⑤ 肉じゃが				⑤ ひじきサラダ				⑤ オムレツのケチャップソース					
				⑥ ソイドレッシング				⑥ 野菜ときのこのソテー					
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60/70/80g)	1個	①	乳麦	食パン(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	果	いちごジャム15g	1個		
③		だいこん	20g	③		油	1g	③	乳	飲用牛乳200ml	1本		
	他	にんじん	10g			にんにく	0.6g	④		にんじん	15g		
		打ち豆(大豆)	4g			豚かた 小間	30g			たまねぎ	20g		
		ごぼう	3g			じゃがいも	30g			はくさい	20g		
		白みそ	9g			たまねぎ	35g			若鶏もも 2cm角	30g		
		かつおだし	2g			にんじん	15g			チキンパイオン	1.2g		
		水	100g			白いんげん豆	20g			塩	0.5g		
④	魚果	ししゃも15g	2本		他	トマトケチャップ	6g			白こしょう	0.02g		
		ゆかり	0.4g		他	トマトピューレー	5g			米粉	4g		
		米粉	4g		他	中濃ソース	3g			豆乳	20g		
		片栗粉	4g			塩	0.6g			乾燥パセリ	0.06g		
		油	4g			三温糖	0.3g		⑤	卵麦	プレーンオムレツ50g	1個	
⑤		しょうが	0.5g			テリパウダー	0.02g			他	油	0.5g	
		しょうが	0.2g			水	50g			他	中濃ソース	0.5g	
		豚かた 小間	15g	④	魚	ホキ50g	1切			他	トマトケチャップ	4g	
		にんじん	10g			塩	0.3g			他	トマトピューレー	2g	
		たまねぎ	10g			黒こしょう	0.02g			他	みりん	3g	
		じゃがいも	40g			乾燥パセリ	0.05g				水	2g	
		糸こんにゃく	5g			パジルミン	0.05g		⑥		エリンギ	10g	
		さやいんげん	5g			ローレル粉末	0.05g				キャベツ	20g	
		酒	0.4g			米粉	4g				にんじん	5g	
		三温糖	1.3g			片栗粉	4g				ホールコーン	8g	
		塩	0.1g			油	4g				ウインナー	8g	
		しょうゆ	2.4g		⑤	他	もやし	20g			油	0.5g	
		みりん	0.4g			こまつな	20g				しょうゆ	0.3g	
						干しひじき	0.5g				塩	0.3g	
						ホールコーン	8g				塩	0.3g	
					⑥	卵果	ソイドレッシング	5g			白こしょう	0.02g	

メモ欄