

アレルギー食品使用予定献立表
令和6年 中学校(中学)

年 組 生徒名

2月1日(木)				2月2日(金)				2月5日(月)				2月6日(火)						
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 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 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 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						
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	乳	背割りコッペパン(小麦粉70g)	1個	①	他	大豆ご飯(大豆精米90g)	1個	①	乳	ご飯(精米90g)	1個	①	乳	ご飯(精米90g)	1個			
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	②	乳	飲む牛乳200ml	1本			
③		油	0.63g	③		にんじん	12.6g	③	他	凍り豆腐	5.04g	③	他	生わかめ	7.56g			
		若鶏もね こま	12.6g			だいこん	25.2g			赤みそ	5.04g			たけのこ水煮(せん切)	6.3g			
		たまねぎ	37.8g			じゃがいも	31.5g			白みそ	5.04g			豆腐	44.1g			
		にんじん	25.2g			はくさい	18.9g			こまつな	12.6g			なかねぎ	6.3g			
		じゃがいも	37.8g			赤みそ	10.08g			かつおだし	2.52g			中華スープ	3.78g			
		塩	0.88g			かつおだし	2.52g			水	151.2g			白いりごま	0.63g			
		白こしょう	0.03g			水	1.26g		④		若鶏もも 切身70g	1切		しょうが	0.13g			
	乳	チキンブイヨン	1.26g		魚	いわし50g	1枚			しょうゆ	3.78g			塩	0.88g			
		調理用牛乳	50.4g			しょうが	1.01g			酒	1.51g			しょうゆ	1.89g			
		米粉	5.04g			しょうゆ	3.78g			しょうが	0.38g			白こしょう	0.03g			
		水	100.8g			酒	1.26g			にんにく	0.38g			ごま油	0.63g			
	乳	生クリーム	10.08g			米粉	5.04g			片栗粉	5.04g			水	151.2g			
④		フランクフルト50g	1本			片栗粉	5.04g			米粉	5.04g		④		油	1.26g		
		油	2.52g			油	5.04g			油	7.56g				にんにく	0.13g		
		油	0.63g			チンゲンサイ	31.5g			油	0.63g				しょうが	0.13g		
		ショルダーベーコン	10.08g			にんじん	12.6g			にんじん	8.82g				若鶏もも 2cm角	44.1g		
		さやいんげん	31.5g		他	もやし	12.6g			切り干しだいこん	8.82g				さつまいも	18.9g		
		ホールコーン	25.2g			白こんにゃく	12.6g			ホールコーン	18.9g				キャベツ	18.9g		
		塩	0.38g			しょうゆ	3.15g			豚かた 挽ぎ	12.6g				たまねぎ	12.6g		
		白こしょう	0.01g		果	三温糖	1.26g			三温糖	2.52g				にんじん	6.3g		
		チキンブイヨン	0.13g		実	ゆず果汁	0.76g			しょうゆ	3.78g				上白糖	2.52g		
						米酢	0.5g			酒	1.26g				しょうゆ	2.52g		
						白いりごま	0.25g			カレー粉	0.32g			⑤	表	コチンゲンサイ	0.63g	
															他	チンゲンサイ	25.2g	
																もやし	37.8g	
															⑥	実他	しめじ	10.08g
																	ナムルドレッシング	6.3g

■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

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

中学校(中学)

2月7日(水)				2月8日(木)				2月9日(金)				2月13日(火)				
① 食パン				① ご飯				① いなりずし(2個)				① ご飯				
② いちごジャム				② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳				
③ 牛乳				③ チキンカレー				③ ほうとう風うどん				③ 大根のみそ汁				
④ 白菜の豆乳シチュー				④ 運盛りサラダ				④ ちくわの磯辺揚げ(2本)				④ さわらのごまだれかけ				
⑤ オムレツのケチャップソース				⑤ ごまドレッシング				⑤ いちごタルト				⑤ ひじきの炒め煮				
⑥ 野菜ときのこのソテー				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	乳	食パン(小麦粉70g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個	①	他	いなりずし45g	2個	①		ご飯(精米90g)	1個	
②	果	いちごジャム15g	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	
③	乳	飲用牛乳200ml	1本	③		油	1.01g	③	他	ゆでうどん	63g	③		だいこん	31.5g	
④		にんじん	18.9g			にんにく	0.63g		他	かぼちゃ	18.9g			赤みそ	5.67g	
		たまねぎ	25.2g			若鶏もも 2cm角	37.8g			さといも	25.2g			白みそ	5.67g	
		はくさい	25.2g			じゃがいも	63g			にんじん	12.6g			かつおだし	2.52g	
		若鶏もも 2cm角	37.8g			にんじん	25.2g			しめじ	7.56g			水	151.2g	
		チキンブイヨン	1.51g			じゃがいも	63g			赤みそ	12.6g			こまつな	12.6g	
		塩	0.63g			麦	21.42g			しょうゆ	1.26g	④	魚	さわら70g	1切	
		白こしょう	0.03g			麦	0.25g			みりん	1.26g			油	1.26g	
		米粉	5.04g			他	3.78g			かつおだし	2.52g			白練りごま	2.52g	
	他	豆乳	25.2g			他	1.26g			水	12.6g			三温糖	2.52g	
		乾燥パセリ	0.08g			中濃ソース	0.13g		④	魚	焼き竹輪25g	2本			しょうゆ	2.52g
⑤	卵	プレーンオムレツ60g	1個			塩	0.04g			小麦粉	10.08g			みりん	1.26g	
		油	0.63g			水	100.8g			あおさ粉	0.13g			片栗粉	0.5g	
	他	中濃ソース	0.63g	④		れんこん	6.3g			塩	0.13g			水	12.6g	
	他	トマトケチャップ	5.04g			だいこん	18.9g			油	7.56g			白すりごま	0.63g	
	他	トマトピューレー	2.52g			にんじん	12.6g		⑤	卵	いちごタルト40g	1個	⑤	表	油	0.63g
		みりん	3.78g			チンゲンサイ	12.6g							他	若鶏むねこま	12.6g
		水	2.52g			白こんにゃく	18.9g								にんじん	8.82g
⑥		干しシイタケ	12.6g	⑤	果	ごまドレッシング(アレルギーフリー)	6.3g								干しいたけ(せん切)	0.63g
		キャベツ	25.2g	⑥		いよかん	1/4個								大豆	6.3g
		にんじん	6.3g												油揚げ	6.3g
		ホールコーン	10.08g												干しひじき	3.78g
		ウインナー	10.08g												三温糖	1.89g
		油	0.63g												しょうゆ	3.78g
		しょうゆ	0.388g												みりん	1.26g
		塩	0.388g													
		白こしょう	0.03g													

メモ欄

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年

中学校(中学)

2月14日(水)				2月15日(木)				2月16日(金)				2月19日(月)							
① チョコマーブルパン ② 牛乳 ③ ポトフ ④ ハート型ハンバーグのオーロラソース ⑤ りんご				① ご飯 ② 牛乳 ③ フェジョアード ④ ホキのハーブ揚げ ⑤ ひじきサラダ ⑥ ソイドレッシング				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 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							
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	乳	チョコマーブル食パン(小麦粉70g)	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	はっ酵乳125ml(ダブアレン)	1本				
③	果	油 豚かた 小間 白ワイン たまねぎ にんじん じゃがいも セロリー キャベツ 塩 白こしょう チキンブイヨン しょうゆ 水	0.63g 18.9g 0.63g 31.5g 18.9g 37.8g 2.52g 31.5g 0.63g 0.03g 1.26g 0.38g 100.8g	③	他	油 にんにく 豚かた 小間 じゃがいも たまねぎ にんじん 白いんげん豆 トマトケチャップ トマトピューレー 塩 三温糖 チリパウダー 水	1.26g 0.76g 37.8g 37.8g 44.1g 18.9g 25.2g 7.56g 6.3g 3.78g 0.76g 0.38g 0.03g 6.3g	③	麦他	チキンボール にんじん たまねぎ はくさい はるさめ しょうが 塩 白こしょう チキンブイヨン しょうゆ 水	27.72g 12.6g 12.6g 25.2g 3.78g 1.26g 0.76g 0.03g 1.26g 0.38g 151.2g	④	魚	油 にんにく 豚かた 小間 れんこん たけのこ水煮(短冊) 三温糖 オイスターソース しょうゆ 酒 水 さやいんげん	0.63g 0.38g 44.1g 12.6g 18.9g 0.76g 1.26g 3.15g 2.52g 3.78g 12.6g	⑤	果	いよかん	1/4個
④	他	ハード型ハンバーグ60g	1個	④	魚	赤辛60g 塩 黒こしょう 乾燥パセリ パジルミン ローレル粉末 米粉 片栗粉 油	1切 0.38g 0.03g 0.06g 0.06g 0.06g 5.04g 5.04g 5.04g	④	魚	ぶり しょうが 酒 片栗粉 油 大豆 赤みそ みりん 三温糖 水 片栗粉 キャベツ にんじん 白こんにゃく さやいんげん	50.4g 0.63g 1.89g 7.56g 5.04g 31.5g 3.78g 3.78g 2.52g 5.04g 0.5g 37.8g 6.3g 12.6g 12.6g	⑤	他	しょうゆ こまつな 干しひじき ホールコーン	25.2g 25.2g 0.63g 10.08g	⑥	卵果	ソイドレッシング	6.3g
⑤	果	りんご	1/6個	⑤	他	もやし こまつな 干しひじき ホールコーン	25.2g 25.2g 0.63g 10.08g	⑥	卵果	ソイドレッシング	6.3g	⑥		グラス付しょうゆ	3.15g				

メモ欄

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年

中学校(中学)

2月20日(火)				2月21日(水)				2月22日(木)				2月26日(月)			
① わかめご飯 ② 牛乳 ③ おでん ④ もやしの炒め煮 ⑤ いやかん				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 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		わかめご飯(わかめ、精米100g)	1個	①		ご飯(精米90g)	1個	①	小麦乳	横割り丸パン(小麦粉70g)	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	ミルクコーヒー200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本
③	魚 魚卵	だいこん 焼き竹輪 一口さつま揚げ うずら卵水煮 結び昆布 三角こんにゃく 塩 しょうゆ 酒 かつおだし 水	75.6g 25.2g 25.2g 25.2g 2.52g 37.8g 0.76g 0.76g 0.63g 2.52g 12.6g	③	他	油 しょうが 豚かた 小間 にんじん だいこん さつまいも ごぼう 豆腐 糸こんにゃく なかねぎ 白みそ かつおだし 水	0.63g 0.38g 37.8g 12.6g 25.2g 25.2g 6.3g 25.2g 12.6g 6.3g 10.08g 2.52g 12.6g	③	他	油 にんにく 若鶏もも 2cm角 塩 白こしょう たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮 トマト缶詰ダイス 塩 白こしょう しょうゆ チキンブイヨン 水	0.63g 0.63g 37.8g 0.25g 0.03g 25.2g 18.9g 12.6g 50.4g 0.76g 0.03g 0.38g 1.26g 63g	③	他	油 若鶏むね こま もずく しめじ 塩 白こしょう しょうゆ 酒 ごま油 中華スープ 水	0.63g 18.9g 18.9g 6.3g 1.13g 0.03g 1.26g 1.26g 0.38g 2.52g 151.2g
④	他	油 豚かた 挽き にんじん たまねぎ もやし キャベツ しょうゆ 塩 酒 上白糖	0.63g 12.6g 12.6g 18.9g 25.2g 12.6g 1.89g 0.13g 1.26g 1.26g	④	魚	さば薄塩70g	1切	④	他	油 ウインナー キャベツ ホールコーン 塩 白こしょう	1.26g 0.63g 10.08g 50.4g 18.9g 0.25g 0.03g	④	他	生揚げ 油 しょうが にんにく 豚かた 挽き たまねぎ にんじん 三温糖 しょうゆ 酒 片栗粉	63g 0.88g 0.38g 0.38g 25.2g 18.9g 12.6g 1.89g 3.78g 1.26g 0.5g
⑤	果	いやかん	1/4個	⑤	他	ほくざい もやし にんじん さやいんげん 上白糖 しょうゆ みりん 白すりごま 白いりごま	25.2g 6.3g 12.6g 31.5g 1.64g 3.15g 1.26g 3.78g 0.63g	⑤	他	油 ウインナー キャベツ ホールコーン 塩 白こしょう	7.56g 0.63g 10.08g 50.4g 18.9g 0.25g 0.03g	⑤	他	チンゲンサイ もやし にんじん 和風ドレッシング	37.8g 37.8g 8.82g 6.3g

メモ欄

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年

中学校(中学)

2月27日(火)				2月28日(水)				2月29日(木)						
① ご飯				① ご飯				① ご飯						
② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳						
③ 打ち豆汁				③ 親子煮				③ ポークカレー						
④ ししゃもの赤しそ揚げ(3本)				④ いかのしょうゆマヨ焼				④ 野菜と玉子のソテー						
⑤ 肉じゃが				⑤ りんご				⑤ りんご缶とゼリーのボンチ						
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		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			
③	他	たいこん	25.2g	③	油	油	0.63g	③	油	油	1.01g			
		にんじん	12.6g			若鶏むねこま	31.5g			にんにく	0.63g			
		打ち豆(大豆)	5.04g			たまねぎ	50.4g			豚かた小間	44.1g			
		ごぼう	3.78g			にんじん	25.2g			たまねぎ	63g			
		白みそ	11.34g			たけのこ水煮(せん切)	12.6g			にんじん	25.2g			
		かつおだし	2.52g		魚	さつまいも	12.6g			じゃがいも	63g			
		水	126g			干しいたけ(せん切)	0.88g			麦	21.42g			
④	魚果	ししゃも15g	3本			三温糖	2.52g			カレー粉	0.25g			
		ゆかり	0.5g		魚	和風だし(素)	1.26g			他	トマトケチャップ	3.78g		
		米粉	5.04g			しょうゆ	6.3g			他	中濃ソース	1.26g		
		片栗粉	5.04g			みりん	1.26g				塩	0.13g		
		油	5.04g			液卵	44.1g				白こしょう	0.04g		
⑤		油	0.63g	④	卵	いか70g	1個	④		水	100.8g			
		しょうが	0.25g			調理用ノンエッグマヨネーズ	10.08g			油	0.63g			
		豚かた小間	18.9g			しょうゆ	2.52g			にんじん	10.08g			
		にんじん	12.6g			みりん	1.26g			キャベツ	37.8g			
		たまねぎ	12.6g			水	1.26g			塩	0.32g			
		じゃがいも	50.4g			油	1.26g			白こしょう	0.03g			
		糸こんにゃく	6.3g			りんご	176g			チキンパイオン	0.38g			
		さやいんげん	6.3g	⑤	果					液卵	31.5g			
		酒	0.5g							卵	25.2g			
		三温糖	1.64g							他	りんご缶詰アイス	50.4g		
		塩	0.13g							他	カクテルゼリー	50.4g		
		しょうゆ	3.02g											
		みりん	0.5g											

メモ欄