

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 _____

4月8日(月)			4月9日(火)			4月10日(水)			4月11日(木)		
① ご飯			① ご飯			① ご飯			① ソフトフランスパン		
② 牛乳			② 牛乳			② かつおふりかけ			② りんごジュース		
③ トック入りわかめスープ			③ なめこのみそ汁			③ 牛乳			③ かぼちゃのクリームシチュー		
④ ブルコギ			④ いわしの唐揚げ			④ かき玉汁			④ タンドリーチキン		
⑤ ナムル			⑤ 豚肉と切り干し大根の塩炒め			⑤ さわらのみそ焼			⑤ 菜の花サラダ		
⑥ ナムルドレッシング						⑥ たけのこのきんぴら			⑥ ごまドレッシング		
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
①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	①		ソフトフランスパン (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	りんごジュース200ml	1 本
③		トック	22 g	③	他	なめこの水煮	20 g	③	油	油	0.5 g
		若鶏むね こま	15 g			豆腐	30 g			ベーコン	10 g
		たけのこ水煮	10 g			生わかめ	6 g			たまねぎ	30 g
		生わかめ	5 g			赤みそ	9 g			にんじん	10 g
		ながねぎ	5 g			かつおだし	2 g			しめじ	5 g
		塩	0.8 g			水	120 g		他	かぼちゃ	30 g
		しょうゆ	1 g		④	魚	いわし40g	1 枚		塩	0.7 g
	魚他	酒	1 g			おろししょうが	0.8 g			白こしょう	0.02 g
		中華スープ	2 g			しょうゆ	3 g			チキンブイヨン	1 g
		水	120 g			酒	1 g		乳	調理用牛乳	40 g
	実	白いりごま	0.3 g			米粉	4 g			米粉	4 g
		ごま油	0.5 g			片栗粉	4 g	④	魚	ごまつな	5 g
④		油	1 g			油	4 g			ざわら50g	1 切
		おろしにんにく	0.3 g		⑤	油	0.5 g		乳	おろししょうが	0.3 g
		豚かた 干切	35 g			切り干しだいこん	5 g			赤みそ	4 g
		たまねぎ	25 g			豚かた 干切	20 g		④	三温糖	2 g
		赤ピーマン	5 g			ながねぎ	5 g			みりん	1 g
		にんじん	10 g			水	7 g			油	1.5 g
		三温糖	2 g			しょうゆ	1 g		他	ごま油	1.5 g
		しょうゆ	3 g			塩	0.3 g			たけのこ水煮	20 g
		みりん	1 g			黒こしょう	0.01 g	⑤		糸こんにゃく	20 g
	コ	コチュジャン	0.2 g			酒	2 g			にんじん	15 g
	他	チンゲンサイ	10 g			しょうゆ	3 g		⑤	しょうゆ	3 g
		もやし	30 g			上白糖	1.5 g			菜の花	20 g
		にんじん	15 g			酒	1 g		⑤	キャベツ	20 g
⑥	美他	ナムルドレッシング	5 g			一味唐がらし	0.01 g	⑥	美	ホールコーン	10 g
										ごまドレッシング(ナゾイカ=ミン)	5 g

■特定原材料8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

小学校 (中学年)

4月12日(金)				4月15日(月)				4月16日(火)				4月17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	魚	菜の花ご飯(とうもろこし、菜飯の素、精米60/70/80g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	①	乳麦	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	飲むヨーグルト(50ml)	1 本	②	乳	ほうとう(125ml(3.072L))	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 10g		③		たまねぎ 20g		③		油 0.5g		③	他	じゃがいも 30g		
		キャバツ 15g				ホールコーン 15g				ベーコン 6g				生揚げ 25g		
		にんじん 10g				クリームコーン缶 30g				たまねぎ 20g				にんじん 10g		
	魚他	たけのこ水煮缶 10g			卵	鶏卵 15g				にんじん 10g			実	さいいんげん 8g		
		桜型かまぼこ 8g				ながねぎ 5g				はくさい 15g				白練りごま 4g		
		さやえんどう 5g				塩 0.7g				セロリ 2g				白みそ 8g		
		白みそ 9g				白こしょう 0.02g				塩 0.6g				しょうゆ 0.3g		
		かつおだし 2g				チキンブイヨン 1g				塩 0.02g				かつおだし 2g		
		水 120g				しょうゆ 0.3g				チキンブイヨン 1g				水 100g		
④		岩鶏もも 切身50g	1 切			片栗粉 1.5g			④	水 0.3g			実他	白すりごま 0.8g		
		塩 0.3g				水 120g				乾燥パセリ 0.03g		④		ハンバーグ50g	1 個	
		白こしょう 0.02g			④	油 0.5g				水 120g				油 2g		
		米粉 4g				おろししょうが 0.2g			④	麦	チキジカツ50g	1 個			三温糖 1.5g	
		片栗粉 4g				おろしにんにく 0.2g				油 6g				しょうゆ 2g		
		油 4g				生揚げ 50g				赤みそ 4g				みりん 1g		
⑤	果他	さくらゼリー30g	1 個		他	豚かた 挽き 10g				三温糖 3g				白こしょう 0.01g		
						キャバツ 20g				みりん 1g				片栗粉 0.4g		
						ピーマン 5g				実	白いりごま 0.4g			水 12g		
						三温糖 0.8g				片栗粉 0.4g			⑤		油 0.5g	
						赤みそ 2.2g				水 12g				にんじん 5g		
						しょうゆ 1.2g				⑤	キャバツ 30g			ツナフレーク 10g		
						酒 1.2g					白こんにゃく 10g			切り干しだいこん 7g		
						みりん 1.2g					生わかめ 10g			しょうゆ 1.2g		
						テンメンジャン 0.35g			⑥	果	フレンチドレッシング 5g			みりん 0.5g		
						ごま油 0.3g								調理用ノンエッグマヨネーズ 7g		
					⑤	美生柑 1/4 個								黒こしょう 粗びき 0.01g		

アレルギー食品使用予定献立表

令和6年 小学校 (中学年)

4月18日(木)			4月19日(金)			4月22日(月)			4月23日(火)						
①	ご飯		①	ゆかりご飯		①	ご飯		①	わかめご飯					
②	牛乳		②	牛乳		②	牛乳		②	牛乳					
③	ポークカレー		③	ちゃんこ汁		③	春雨スープ		③	けんちん汁					
④	ホットコールドスロー		④	さばの塩焼		④	ビーンズドライカレー		④	いかの竜田揚げ					
⑤	清見オレンジ		⑤	ごまあえ		⑤	フライドポテト		⑤	みそバターじゃが					
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		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①	果	ゆかりご飯(赤しそ、精米60/70/80g)	1個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1個	①		ご飯(わかめ、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		油	0.8g	③	他	チキンボール	22g	③	乳	油	0.5g	③	他	にんじん	10g
		おろしにんにく	0.5g			油揚げ	5g			若鶏むねこま	15g			だいこん	20g
		豚かた 小間	30g			だいこん	15g			にんじん	10g			ごぼう	5g
		たまねぎ	50g			はくさい	20g			だいこん	10g			豆腐	20g
		にんじん	20g			にんじん	10g			はるさめ	5g			板こんにやく	10g
		じゃがいも	50g			ごぼう	5g			えのきたけ	10g			ながねぎ	5g
	麦	カレールー	17g			赤みそ	4.5g			塩	0.6g			しょうゆ	0.3g
		カレー粉	0.2g			白みそ	4g			白こしょう	0.01g			酒	4g
	他	トマトケチャップ	3g			みりん	0.5g			チキンブイヨン	1g			かつおだし	1g
	他果	中濃ソース	1g			かつおだし	2g			しょうゆ	0.3g			水	2g
		塩	0.1g			さば薄塩50g	1切		④	水	120g			いか50g	100g
		白こしょう	0.03g			にんじん	10g			油	0.5g		魚	おろししょうが	1切
④		水	70g		⑤	さやいんげん	15g			おろしにんにく	0.3g			しょうゆ	0.3g
		油	0.1g			豚かた 挽き	25g			たまねぎ	25g			酒	3g
		キャベツ	40g			白こんにやく	20g			たまねぎ	15g			片栗粉	4g
		にんじん	10g		他	もやし	20g			大豆	25g			米粉	4g
		ホールコーン	10g			白いりごま	2.5g		他	ホールコーン	6g			片栗粉	4g
		塩	0.2g			上白糖	1g		麦	カレールー	4g			油	4g
		白こしょう	0.02g		他果	しょうゆ	2.5g			中濃ソース	1g		⑤	じゃがいも	50g
⑤	果	調理用ノンエッグマヨネーズ	7g							しょうゆ	1g		乳	調理用バター	2g
		清見オレンジ	1/4個							水	2g			おろしにんにく	0.3g
										塩	0.1g			豚かた 挽き	25g
									⑤	水	0.1g			ホールコーン	6g
										フライドポテト	50g			三温糖	1g
										油	4g			赤みそ	3g
										クッキングソルト	0.2g			酒	1g

アレルギー食品使用予定献立表
令和6年 小学校（中学年）

4月24日(水)			4月25日(木)			4月26日(金)			4月30日(火)			
①	ご飯		①	もち十六穀米おにぎり		①	黒砂糖パン		①	ご飯		
②	はっ酵乳		②	牛乳		②	牛乳		②	牛乳		
③	中華どんの具		③	鶏ごぼううどん		③	ミネストローネ		③	ハヤシチュー		
④	揚げしゅうまい(2個)		④	ちくわの磯辺揚げ		④	オムレツのホワイトソースかけ		④	大根サラダ		
⑤	杏仁フルーツ		⑤	ひじきのそぼろ煮		⑤	いんげんのソテー		⑤	ソイドレッシング		
⑥									⑥	パインゼリー		
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	他	もち十六穀米おにぎり(十六穀米、精米40/45/50g)	1個	①	乳麦	黒砂糖食パン(小麦粉40/45/50g)	1個	
②	乳	はっ酵乳125ml(シリアレシ)	1本	②	乳麦	飲用牛乳200ml	1本	②	乳	飲用牛乳200ml	1本	
③	油	豚かた 小間	0.5g	③	麦	ゆでうどん	50g	③	油	おろしにんにく	0.5g	
		おろしにんにく	30g			若鶏もも 2cm角	20g			白いんげん豆	0.2g	
		おろししょうが	0.3g			ごぼう	10g			たまねぎ	10g	
		たまねぎ	0.3g			にんじん	10g			塩	20g	
		にんじん	30g			ながねぎ	6g			白こしょう	10g	
		たけのこ水煮	20g			塩	0.9g			たまねぎ	0.01g	
	魚	いか短冊	15g			しょうゆ	0.4g			にんじん	50g	
		酒	2g			水	1g		他	マッシュルーム水煮	20g	
		グリーンピース	5g			かつおだし	2g			トマトケチャップ	10g	
		はくさい	50g			水	100g		麦	ハヤシルウ	12g	
		塩	0.6g		④	焼き竹輪25g	1本		他	トマトケチャップ	3g	
		白こしょう	0.02g			小麦粉	8g		他	中濃ソース	1g	
		しょうゆ	3g			あおさ粉	0.1g		他	しょうゆ	1g	
		酒	1g			塩	0.1g			塩	0.05g	
		片栗粉	3.5g		⑤	油	6g			白こしょう	0.02g	
	魚	中華スープ	1g			油	0.5g			パブリカ粉末	0.05g	
		水	20g			豚かた 挽き	10g		麦	チキンブイヨン	1g	
		ごま油	1g			にんじん	7g			小麦粉	4g	
	魚	しゅうまい18g	2個			干ししいたけ(せん切)	0.5g		④	水	80g	
		油	5g			大豆	5g			だいごん	25g	
		温州みかん缶詰	20g			油揚げ	5g			しめじ	15g	
	乳	杏仁寒天	30g			干しひじき	3g		⑤	他	えだまめ	10g
						三温糖	1.5g			卵	ソイドレッシング	5g
						しょうゆ	3g			菓	パインゼリー70g	1個
						みりん	1g		⑥			