

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

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 菜の花ご飯			① わかめご飯		
② 牛乳			② 牛乳			② 飲むヨーグルト			② 牛乳		
③ トック入りわかめスープ			③ ポークカレー			③ 春野菜の白みそ椀			③ けんちん汁		
④ ブルコギ			④ ホットコールスロー			④ 鶏肉の唐揚げ			④ いかの竜田揚げ		
⑤ ナムル			⑤ 清見オレンジ			⑤ 桜ゼリー			⑤ みそバターじゃが		
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
①		ご飯(精米90g)	1 個	①		ご飯(精米90g)	1 個	①	魚	菜の花ご飯(とうもろこし、菜飯の素、精米90g)	1 個
②	乳	飲む牛乳200ml	1 本	②	乳	飲む牛乳200ml	1 本	②	乳	飲むヨーグルト150ml	1 本
③		トック	27.72 g	③		油	1.01 g	③		たまねぎ	12.6 g
		若鶏むね こま	18.9 g			おろしにんにく	0.63 g			キャベツ	18.9 g
		たけのこ水煮	12.6 g			豚かた 小間	37.8 g			にんじん	12.6 g
		生わかめ	6.3 g			たまねぎ	6.3 g		魚他	たけのこ水煮缶	12.6 g
		なごねぎ	6.3 g			にんじん	25.2 g			桜型かまぼこ	10.08 g
		塩	1.01 g			じゃがいも	6.3 g			板こんにやく	12.6 g
		しょうゆ	1.26 g			カレー粉	0.25 g			なごねぎ	6.3 g
	魚他	酒	1.26 g			小麦	21.42 g			塩	0.38 g
		中華スープ	2.52 g			他	0.25 g			しょうゆ	5.04 g
		水	151.2 g			他	3.78 g			酒	1.26 g
	実	白いりごま	0.38 g			他	1.26 g			かつおだし	2.52 g
		ごま油	0.63 g			他	0.13 g	④		水	126 g
④		油	1.26 g	④		水	88.2 g		魚	いか70g	1 切
		おろしにんにく	0.38 g			油	0.13 g			おろししょうが	0.38 g
		豚かた 干切	44.1 g			キャベツ	50.4 g			しょうゆ	3.78 g
		たまねぎ	31.5 g			にんじん	12.6 g			酒	1.26 g
		赤ピーマン	6.3 g			ホールコーン	12.6 g			米粉	5.04 g
		にんじん	12.6 g			塩	0.25 g			片栗粉	5.04 g
		三温糖	2.52 g			白こしょう	0.03 g			油	5.04 g
		しょうゆ	3.78 g			調理用ノンエッグマヨネーズ	8.82 g			じゃがいも	6.3 g
		みりん	1.26 g			果	1/4 個		乳	調理用バター	2.52 g
		コチュジャン	0.25 g			果	1/4 個			おろしにんにく	0.38 g
		チンゲンサイ	12.6 g							豚かた 挽き	31.5 g
	他	もやし	37.8 g							ホールコーン	7.56 g
		にんじん	18.9 g							三温糖	1.26 g
⑥	美他	ナムルドレッシング	6.3 g							赤みそ	3.78 g
										酒	1.26 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 中学校 (中学)

4月18日(木)				4月19日(金)				4月22日(月)				4月23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 ご飯		ご飯(精米90g)	1個	① 横割り丸パン	乳麦	横割り丸パン(小麦粉60g)	1個	① ご飯		ご飯(精米90g)	1個	① 黒砂糖パン	乳麦	黒砂糖食パン(小麦粉60g)	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 牛乳	乳	飲用牛乳200ml	1本
③ なめこのみそ汁	他	なめこ水煮	25.2g	③ ジュリエンヌスープ		油	0.63g	③ ハヤシチュー		油	1.01g	③ ミネストローネ		油	0.63g
④ いわしの唐揚げ	魚	生わかめ	37.8g	④ チキンカツのみそだれかけ		ベーコン	7.56g	④ 大根サラダ		おろしにんにく	0.63g	④ オムレツのホワイトソースかけ		おろしにんにく	0.25g
⑤ 豚肉と切り干し大根の塩炒め		生わかめ	7.56g	⑤ わかめサラダ		たまねぎ	25.2g	⑤ ソイドレッシング		豚かた千切	44.1g	⑤ いんげんのソテー		白いんげん豆	12.6g
		赤みそ	11.34g	⑥ フレンチドレッシング		にんじん	12.6g			塩	0.25g			たまねぎ	25.2g
		かつおだし	2.52g			はくさい	18.9g			白こしょう	0.01g			にんじん	12.6g
		水	151.2g			セロリー	2.52g			たまねぎ	0.63g			キャベツ	12.6g
		いわし50g	1枚			塩	0.76g			にんじん	25.2g			トマト缶詰ダイス	25.2g
		おろししょうが	1.01g			白こしょう	0.03g			マッシュルーム水煮	12.6g			トマトケチャップ	5.04g
		しょうゆ	3.78g			チキンブイヨン	1.26g		麦他	ハヤシルウ	15.12g			しょうゆ	1.26g
		酒	1.26g			しょうゆ	0.38g		他果	トマトケチャップ	3.78g			しょうゆ	1.26g
		米粉	5.04g			乾燥パセリ	0.04g			中濃ソース	1.26g			塩	0.5g
		片栗粉	5.04g			水	151.2g			しょうゆ	1.26g			白こしょう	0.03g
		油	5.04g	④ 小麦		チキンカツ60g	1個			塩	0.06g	④ 卵		チキンブイヨン	1.89g
		油	0.63g			油	7.56g			白こしょう	0.03g			水	100.8g
		切り干しだいこん	6.3g			赤みそ	5.04g			パプリカ粉末	0.06g	④ 乳麦		ブレーンオムレツ60g	1個
		豚かた千切	25.2g			三温糖	3.78g			チキンブイヨン	1.26g			バシヤメルソース	2.52g
		なかねぎ	6.3g			みりん	1.26g			小麦粉	5.04g			水	10.08g
		にんじん	8.82g			白いりごま	0.52g			水	100.8g			調理用牛乳	6.3g
		しょうゆ	1.26g			片栗粉	0.5g		④ 他	だいこん	31.5g			塩	0.06g
		塩	0.38g			水	15.12g			しめじ	18.9g			白こしょう	0.01g
		黒こしょう	0.01g			キャベツ	37.8g			えだまめ	12.6g			生クリーム	0.63g
		酒	2.52g			白こんにゃく	12.6g		⑤ 卵	ソイドレッシング	6.3g			油	0.63g
		ごま油	0.38g			生わかめ	12.6g		⑥ 果	パインゼリー	1個			ウインナー	10.08g
						フレンチドレッシング	6.3g							さやいんげん	37.8g
														ホールコーン	18.9g
														塩	0.38g
														白こしょう	0.01g
														チキンブイヨン	0.13g

アレルギー食品使用予定献立表
令和6年 中学校 (中学)

4月24日(水)				4月25日(木)				4月26日(金)				4月30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		ご飯	1 個	①		ご飯	1 個	①	他	もち十六穀米おにぎり	1 個	①		ご飯	1 個	
②	乳	牛乳	1 本	②	乳	はっ酵乳	1 本	②	乳	牛乳	1 本	②	美魚	かつおふりかけ	1 個	
③	他	じゃがいもと生揚げのごま汁	37.8 g	③	卵	たまねぎ	25.2 g	③	乳	鶏ごぼううどん	63 g	③	乳	牛乳	1 本	
④	美	照焼きハンバーグ	31.5 g	④	他	ホールコーン	18.9 g	④	魚	若鶏もも 2cm角	25.2 g	④	卵	かつおだし	2.52 g	
⑤	他	切り干し大根のツナマヨ炒め	12.6 g	⑤	卵	クリームコーン缶	37.8 g	⑤	他	ごぼう	12.6 g	⑤	魚	水	151.2 g	
			10.08 g			鶏卵	18.9 g			にんじん	12.6 g			しょうゆ	1.89 g	
			5.04 g			ながねぎ	6.3 g			ながねぎ	7.56 g			塩	1.01 g	
			10.08 g			塩	0.88 g			塩	1.13 g			たいこん	12.6 g	
			0.38 g			白こしょう	0.03 g			しょうゆ	0.5 g			にんじん	12.6 g	
			2.52 g			チキンフイヨン	1.26 g			酒	1.26 g			しめじ	6.3 g	
			126 g			しょうゆ	0.38 g			かつおだし	2.52 g			片栗粉	1.01 g	
			1.01 g			片栗粉	1.89 g			水	126 g			鶏卵	18.9 g	
④	他	ハンバーグ60g	1 個	④	他	水	151.2 g	④	魚	焼き竹輪25g	2 本	⑤	魚	こまつな	6.3 g	
		油	2.52 g			油	0.63 g			小麦粉	10.08 g			さわら60g	1 切	
		三温糖	1.89 g			おろししょうが	0.25 g			あおさ粉	0.13 g			おろししょうが	0.38 g	
		しょうゆ	2.52 g			おろしにんにく	0.25 g			塩	0.13 g			赤みそ	5.04 g	
		みりん	1.26 g			生揚げ	6.3 g			油	7.56 g			三温糖	2.52 g	
		白こしょう	0.01 g			豚かた 挽き	12.6 g			油	0.63 g			みりん	1.26 g	
		片栗粉	0.5 g			キャベツ	25.2 g			油	0.63 g			水	1.89 g	
		水	15.12 g			ピーマン	6.3 g			大豆	0.63 g			油	1.26 g	
⑤	魚	にんじん	0.63 g			三温糖	1.01 g			干しいたけ(せん切)	0.63 g		⑥	他	ごま油	1.89 g
		ツナフレーク	12.6 g			赤みそ	2.77 g			油揚げ	6.3 g			他	たけのこ水煮	25.2 g
		切り干しだいこん	8.82 g			しょうゆ	1.51 g			干しひじき	3.78 g			他	糸こんにゃく	25.2 g
		しょうゆ	1.51 g			みりん	1.51 g			三温糖	1.89 g			他	にんじん	18.9 g
		みりん	0.63 g			テンメンジャン	0.44 g			しょうゆ	3.78 g			他	しょうゆ	3.78 g
		調理用ノンエッグマヨネーズ	8.82 g			ごま油	0.38 g			みりん	1.26 g			他	上白糖	1.89 g
		黒こしょう 粗びき	0.01 g	⑤	果	美生柑	174 個							他	酒	1.26 g
														他	一味唐がらし	0.01 g