

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和6年 小学校(中学年)

年 組 児童名

6月3日(月)				6月4日(火)				6月5日(水)				6月6日(木)			
①	ゆかりご飯			①	ご飯			①	食パン			①	ご飯		
②	牛乳			②	はち餅乳			②	チョコクリーム			②	牛乳		
③	ユイミータン			③	生揚げのごま汁			③	牛乳			③	小松菜のみそ汁		
④	鶏肉の唐揚げ			④	豚肉のしょうがだれかけ			④	ジュリエンスープ			④	コロッケ		
⑤	いんげんときのこのソテー			⑤	ひじきのそぼろ煮			⑤	ハンバーグのトマトソース			⑤	ソース		
								⑥	チキンマヨボテ			⑥	こんにゃくの甘辛炒め		
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	果	ゆかりご飯(赤しそ、精米60/70/80g)	1 個	①	他	ご飯(精米60/70/80g)	1 個	①	乳麦	食パン(小麦粉40/45/50g)	1 個	①	他	ご飯(精米60/70/80g)	1 個
②	乳	飲む牛乳200ml	1 本	②	乳	はち餅乳125ml(ダノンアレン)	1 本	②	乳麦	チョコクリーム15g	1 個	②	乳	飲む牛乳200ml	1 本
③	卵 <														

■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。
*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。

「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。



アレルギー用詳細献立表(予定)
令和6年 小学校(中学年)

6月7日(金)				6月10日(月)				6月11日(火)				6月12日(水)			
① ご飯				① わかめご飯				① ご飯				① ご飯			
② 牛乳				② はっ酵乳				② 牛乳				② 牛乳			
③ シーフードカレー				③ にら玉スープ				③ 鶏団子スープ				③ めかぶのみそ汁			
④ グリーンサラダ				④ いかのスパイシー唐揚げ				④ ビーンズドライカレー				④ さばの塩焼			
⑤ ソイドレッシング				⑤ アスパラとコーンのサラダ				⑤ 冷凍みかん				⑤ 肉ごぼう炒め			
⑥ 桃ゼリー				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		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	①		わかめご飯(わかめ、精米60/70/80g)	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	はっ酵乳125ml(ダノンアクア)	1 本	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本	②	乳	飲用牛乳200ml	1 本
③		油	0.8 g	③		たまねぎ	15 g	③		にんじん	10 g	③	他	めかぶ	1 g
		おろしにんにく	0.5 g		卵	干しいたけ(せん切)	0.7 g		肉	だいこん	15 g			豆腐	20 g
		豚かた 小間	15 g			鶏卵	15 g			チキンボール	22 g			しめじ	5 g
		たまねぎ	30 g			にら	6 g			はるさめ	3 g			ながねぎ	5 g
		にんじん	20 g			塩	0.7 g			ながねぎ	5 g			赤みそ	4.5 g
		じゃがいも	30 g			白こしょう	0.01 g			塩	0.6 g			白みそ	4.5 g
	魚	むきえび	10 g		魚他	中華スープ	1 g			白こしょう	0.02 g			かつおだし	2 g
		いか短冊	10 g			片栗粉	1 g			チキンブイヨン	1 g			水	120 g
	魚	酒	2 g			水	120 g			しょうゆ	0.3 g	④	魚	さば薄塩50g	1 切
	魚	ほたてがい貝柱	10 g		実	白いりごま	0.3 g			水	120 g			油	2 g
	麦	カレー粉	17 g			ごま油	0.5 g			ごま油	10 g	⑤		油	0.5 g
	他	カレー粉	0.2 g	④	魚	いか50g	1 切	④		ごま油	0.5 g			豚かた 小間	20 g
	他果	トマトケチャップ	3 g			おろしにんにく	0.3 g			油	0.5 g			にんじん	10 g
		中濃ソース	1 g			塩	0.2 g			油	0.3 g			ごぼう	20 g
		塩	0.05 g			黒こしょう 粗びき	0.03 g			おろしにんにく	25 g			干しいたけ(せん切)	0.7 g
		白こしょう	0.03 g			チリパウダー	0.03 g		他	たまねぎ	15 g			三温糖	1 g
④		水	80 g			米粉	4 g		麦	米粉	25 g			しょうゆ	3 g
		キャベツ	30 g			片栗粉	4 g		他果	ホールコーン	6 g			みりん	1 g
		さやいんげん	10 g			油	4 g			ホールコーン	4 g			白いりごま	0.3 g
		生わかめ	10 g	⑤		アスパラガス	12 g		他果	カレー粉	1 g			ごま油	0.3 g
⑤	卵果	ソイドレッシング	5 g			さやいんげん	12 g			中濃ソース	1 g				
⑥	果	桃ゼリー70g	1 個	⑥	実他肉	ホールコーン	20 g	⑤		しょうゆ	1 g				
						ナムルドレッシング	5 g		果	塩	0.1 g				
										冷凍みかん	1 個				

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和6年 小学校(中学年)

6月13日(木)				6月14日(金)				6月17日(月)				6月18日(火)			
① 横割り丸パン ② 牛乳 ③ 野菜スープ ④ たらフライのバーベキューソース ⑤ ツナ玉ペースト				① ご飯 ② 牛乳 ③ ハヤシチュー ④ コロコロソー ⑤ カラフルゼリーのポンチ				① 黒米ご飯 ② 牛乳 ③ きのこのすまし汁 ④ さわらのみそだれかけ ⑤ 切り干し大根のマヨあえ				① ご飯 ② 牛乳 ③ 中華どんの具 ④ 春巻 ⑤ 三色杏仁フルーツ			
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	①		黒米ご飯(黒米、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		たまねぎ	15 g	③		油	0.8 g	③		しめじ	5 g	③		油	0.5 g
		にんじん	10 g			おろしにんにく	0.5 g			干ししいたけ(せん切)	0.7 g			おろしにんにく	0.3 g
		しめじ	5 g			豚かた 千切	35 g			えのきたけ	8 g			おろししょうが	0.3 g
		塩	0.7 g			塩	0.2 g			塩	0.8 g			豚かた 小間	15 g
		白こしょう	0.01 g			白こしょう	0.01 g			しょうゆ	0.3 g			たまねぎ	50 g
		チキンブイヨン	1 g			たまねぎ	50 g			酒	1 g			にんじん	20 g
		しょうゆ	0.3 g			にんじん	20 g			かつおだし	2 g			たけのこ水煮缶	12 g
		水	120 g			マッシュルーム水煮	10 g			水	120 g			むきえび	10 g
		こまつな	10 g		麦他	ハヤシルウ	12 g			ほうれんそう	10 g		甲	いか短冊	10 g
		オリーブ油	0.5 g		他	トマトケチャップ	3 g	④	魚	さわら50g	1 切		魚	酒	2 g
④	麦魚	たらフライ50g	1 個		他果	中濃ソース	1 g			油	2 g			かまぼこ	10 g
		油	6 g			しょうゆ	1 g			おろししょうが	0.3 g			はくさい	50 g
	他	トマトケチャップ	5 g			塩	0.05 g			赤みそ	4 g			塩	0.6 g
	他果	中濃ソース	2 g			白こしょう	0.02 g			三温糖	2 g			白こしょう	0.02 g
		三温糖	2 g			パプリカ粉末	0.05 g			みりん	1 g			しょうゆ	3 g
		白こしょう	0.01 g			チキンブイヨン	1 g			片栗粉	0.4 g		魚他	酒	1 g
		片栗粉	0.2 g		麦	小麦粉	4 g			水	10 g			中華スープ	1 g
		水	5 g			水	80 g	⑤		油	0.5 g			片栗粉	3.5 g
⑤		油	0.5 g		④	油	0.5 g		肉	若鶏もも こま	10 g			水	20 g
	魚	たまねぎ	8 g			ウインナー	8 g			にんじん	7 g			ごま油	0.7 g
	他卵	ツナフレーク	15 g		他	えだまめ	20 g			切り干しだいこん	7 g	④	麦他	春巻40g	1 個
		炒りたまご	10 g			ホールコーン	20 g			三温糖	1.5 g			油	6 g
		キャベツ	10 g			塩	0.3 g			しょうゆ	2 g	⑤	乳他	三色杏仁ゼリー	30 g
		塩	0.1 g			白こしょう	0.01 g			みりん	1 g		果	温州みかん缶詰	20 g
		白こしょう	0.01 g			チキンブイヨン	0.1 g			調理用ノンエッグマヨネーズ	6 g				
		調理用ノンエッグマヨネーズ	10 g		⑤	他果	カクテルゼリー	30 g							
					果	りんご缶詰ダイス	20 g								

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和6年 小学校(中学年)

6月19日(水)				6月20日(木)				6月21日(金)				6月24日(月)			
① 黒砂糖食パン ② 牛乳 ③ グァーシュ ④ ハーブチキン ⑤ メロン				① ご飯 ② 牛乳 ③ のっぺい汁 ④ いかの竜田揚げ ⑤ 高野豆腐のそぼろ煮				① ご飯 ② 野菜ふりかけ ③ 牛乳 ④ ワンタンスープ ⑤ 生揚げのマーボー炒め ⑥ 冷凍みかん				① 背割りコッパパン ② ミルクコーヒー ③ ポテトポタージュ ④ 焼きフランク ⑤ ケチャップ&マスタード ⑥ カラフルサラダ ⑦ サウザンドレッシング			
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	乳麦	黒砂糖食パン(小麦粉40/45/50g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	1 個	①	乳麦	背割りコッパパン(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	麦実魚他	野菜ふりかけ2.5g	1 個	②	乳	ミルクコーヒー200ml	1 本
③		油	0.5 g	③		にんじん	10 g	③	乳	飲用牛乳200ml	1 本	③	乳	調理用バター	1 g
		おろしにんにく	0.3 g		他	だいこん	20 g	④	肉	岩鶏もも こま	10 g			ベーコン	8 g
		豚かた 小間	10 g		魚	さといも	20 g			にんじん	10 g			たまねぎ	20 g
		たまねぎ	10 g			かまぼこ	10 g			だいこん	15 g			ポテトペースト	20 g
		にんじん	10 g			干しいたけ(せん切)	0.7 g		麦	わんたんの皮	7 g			塩	0.6 g
		じゃがいも	20 g			糸こんにゃく	10 g			はるさめ	3 g			白こしょう	0.02 g
		黄ピーマン	5 g			塩	0.3 g			ながねぎ	5 g			チキンブイヨン	1 g
	他	トマト缶詰ダイス	20 g			しょうゆ	4 g			塩	0.7 g		乳	調理用牛乳	40 g
		塩	0.8 g			みりん	1 g		魚他	白こしょう	0.02 g		乳	生クリーム	100 g
		白こしょう	0.02 g			片栗粉	2 g			中華スープ	1 g		乳	水	5 g
		パプリカ粉末	0.05 g			かつおだし	2 g			しょうゆ	0.3 g	④		フランクフルト40g	1 本
		チキンブイヨン	1 g		④	魚	水			水	120 g			油	2 g
		しょうゆ	0.3 g			いか50g	1 切			こまつな	10 g	⑤	果他	ケチャップ&マスタード 8g	1 個
		米粉	4 g			おろししょうが	0.3 g	⑤	他	ごま油	0.5 g	⑥		キャベツ	30 g
		水	120 g			しょうゆ	3 g			生揚げ	50 g		他	赤ピーマン	5 g
④	肉	岩鶏もも 切身50g	1 切			酒	1 g			油	0.5 g			えだまめ	5 g
		オリーブ油	0.5 g			米粉	4 g			おろしにんにく	0.3 g		他	ホールコーン	5 g
	果	白ワイン	2 g			片栗粉	4 g			おろししょうが	0.3 g	⑦	他果	サウザンドレッシング	5 g
		塩	0.3 g		⑤	油	0.5 g			豚かた 挽き	20 g				
		黒こしょう	0.02 g			油	0.5 g			たまねぎ	10 g				
		バジル ミン	0.08 g			豚かた 挽き	20 g			たけのこ水煮	10 g				
		ローレル粉末	0.08 g			にんじん	10 g			塩	0.1 g				
		油	1 g		他	凍り豆腐	6 g			三温糖	1 g				
⑤	果	メロン	1/16 個			三温糖	1.5 g			赤みそ	3 g				
						しょうゆ	3 g			しょうゆ	1 g				
						みりん	1 g			酒	1 g				
										トウバンジャン	0.06 g				
										片栗粉	0.8 g				
										ごま油	0.5 g				
								⑥	果	冷凍みかん	1 個				

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和6年 小学校(中学年)

6月25日(火)				6月26日(水)				6月27日(木)				6月28日(金)			
① ごまご飯				① ご飯				① ご飯				① ご飯			
② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳				② 牛乳			
③ 具だくさん汁				③ 親子煮				③ マカロニスープ				③ ボークカレー			
④ 肉じゃが				④ あじフライ				④ チリコンカン				④ こんにゃく入りサラダ			
⑤ コロコロりんご缶				⑤ お浸し				⑤ 冷凍みかん				⑤ 和風ドレッシング			
⑥ しょうゆ				⑥ しょうゆ								⑥ あじさいゼリー			
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	献立	アレルギー	食品名	分量
①	実	ごまご飯(ごま、食塩、精米60/70/80g)	1 個	①		ご飯(精米60/70/80g)	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	肉	若鶏もも ごま	10 g	③	肉	油	0.5 g	③	肉	若鶏もも ごま	10 g	③		油	0.8 g
		にんじん	10 g			若鶏もも 2cm角	25 g			たまねぎ	10 g			おろしにんにく	0.5 g
		だいこん	20 g			たまねぎ	40 g			にんじん	10 g			豚かた 小間	35 g
		はくさい	10 g			にんじん	20 g			シエルマカロニ	4 g			たまねぎ	50 g
	他	油揚げ	5 g			たけのこ水煮	10 g			塩	0.6 g			にんじん	20 g
		ながねぎ	5 g			さつま揚げ	10 g			白こしょう	0.02 g			じゃがいも	50 g
		塩	0.3 g		魚	干しいたけ(せん切)	0.7 g			チキンブイヨン	1 g		麦	カレー粉	17 g
		しょうゆ	4 g			三温糖	2 g			しょうゆ	0.3 g			中濃ソース	0.2 g
		酒	1 g		魚	和風だしの素	1 g			水	120 g		他	トマトケチャップ	3 g
		かつおだし	2 g			しょうゆ	5 g			ほうれんそう	10 g		他果	塩	1 g
		水	100 g			みりん	1 g			オリーブ油	0.5 g			白こしょう	0.03 g
		油	0.5 g		卵	液卵	35 g	④		油	0.5 g			水	80 g
		おろししょうが	0.3 g	④	麦魚	あじフライ40g	1 枚			おろしにんにく	0.3 g			白こんにゃく	15 g
		豚かた 小間	20 g			油	6 g			豚かた 挽き	25 g	④		キャベツ	25 g
		にんじん	10 g			ごまつな	30 g			たまねぎ	15 g			さやいんげん	5 g
		たまねぎ	15 g			白こんにゃく	10 g			白いんげん豆	25 g			ホールコーン	5 g
		じゃがいも	30 g		他	もやし	20 g		他	トマトケチャップ	6 g			和風ドレッシング	5 g
		糸こんにゃく	5 g			グラス付しょうゆ	2.5 g		他果	中濃ソース	1 g	⑤		あじさいゼリー	1 個
		塩	0.1 g							しょうゆ	1 g	⑥	果		
		三温糖	2 g							塩	0.2 g				
		しょうゆ	3 g							チリパウダー	0.05 g				
		みりん	1 g							チキンブイヨン	0.2 g				
⑤	果	りんご缶詰ダイス	60 g					⑤	果	冷凍みかん	1 個				