

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和7年 中学校(中学)

年 組 生徒名

5月1日(木)			5月2日(金)			5月7日(水)			5月8日(木)		
はちみつパン 牛乳 野菜スープ ラビオリのトマト煮 コロコロりんご缶			わかめうどん 黒糖蒸しパン 牛乳 ホキの天ぷら ゆで野菜 ごまドレッシング			ミルクパン 牛乳 ミネストローネ えびカツ タルタルソース スクランブルエッグ			中華おこわ はっ酵乳(プレーン) すまし汁 いなだの漬焼 お浸し しょうゆ		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
乳麦他	はちみつ食パン(小麦粉60g)	1個	乳麦他	ゆでうどん	63g	乳麦他	ミルクパン(小麦粉60g)	1個	乳麦他	中華おこわ(精米70g)	1個
乳	牛乳	1本	肉	若鶏もも 皮付 2cm角	25.2g	乳	牛乳	1本	乳	はっ酵乳(プレーン)	1本
他	オリーブ油	0.63g	魚	かまぼこ	12.6g	他	オリーブ油	0.63g	他	豆腐	25.2g
	ウインナー	7.56g		干しいたけ(せん切)	0.88g		おろしにんにく	0.38g		えのきたけ	10.08g
	たまねぎ	12.6g		生わかめ	8.82g		豚かた 小間	12.6g		なげねぎ	6.3g
	にんじん	12.6g		なげねぎ	6.3g		たまねぎ	25.2g		生わかめ	5.04g
	キャベツ	18.9g		並塩	1.01g		にんじん	12.6g		並塩	1.01g
	マッシュルーム水煮	10.08g	魚	和風だしの素	1.26g		白いんげん豆	10.08g		しょうゆ	0.38g
	並塩	0.76g		しょうゆ	0.5g		セロリ	2.52g		酒	1.26g
	白こしょう	0.03g		みりん	1.26g		キャベツ	18.9g		かつおだし	2.52g
	チキンブイヨン	1.26g		水	12.6g	他	トマト缶詰ダイス	25.2g		水	151.2g
	しょうゆ	0.38g	卵麦他	黒糖蒸しパン(50g)	1個	他	トマトケチャップ	3.78g	魚	ぶり60g	1切
	水	151.2g	乳	牛乳	1本		並塩	0.88g		おろししょうが	0.38g
	オリーブ油	0.63g	魚麦	ホキ天ぷら60g	1個		白こしょう	0.03g		しょうゆ	3.78g
肉	おろしにんにく	0.38g		油	7.56g		チキンブイヨン	1.26g		酒	1.26g
	若鶏もも 皮付 2cm角	31.5g		キャベツ	3.78g		しょうゆ	0.38g		みりん	1.26g
	たまねぎ	18.9g		にんじん	8.82g		水	12.6g		油	2.52g
麦	ラビオリ	31.5g	他実	もやし	18.9g	魚麦他甲	えびカツ60g	1個	他	ごまつな	31.5g
他	トマト缶詰ダイス	12.6g		ごまドレッシング(ラビオリ用)	6.3g		タルタルソース8g	1個		にんじん	8.82g
他果	トマトケチャップ	7.56g				他果	油	0.63g		もやし	25.2g
	中濃ソース	1.01g					バラベーコン	10.08g		ガラス付しょうゆ	3.15g
	しょうゆ	1.01g					たまねぎ	12.6g			
	白こしょう	0.01g				卵乳麦他	炒りたまご	31.5g			
	三温糖	2.52g					並塩	0.25g			
果	パジャル粉末	0.03g					白こしょう	0.01g			
	りんご缶詰	75.6g									

■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。
(学期ごとに使用するものが変わる「学期契約」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・ピーナッツ(落花生)・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ・キウイフルーツ・びわ」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。

アレルギー用詳細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7年 中学校(中学)

5月9日(金)			5月12日(月)			5月13日(火)			5月14日(水)		
ご飯 牛乳 リボンパスタスープ チリコンカン 冷凍みかん			ご飯 はっ酵乳(いちご) きのこのかきたま汁 さばの塩焼 ごぼうと豚肉のみそ炒め			ご飯 牛乳 孟宗汁 新じゃがのそぼろ煮 冷凍みかん			ご飯 野菜ふりかけ 牛乳 ダルスープ チキンパコダ 小松菜のスパイス炒め		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
乳 肉 麦 他 他 他 他 果	ご飯(精米80g)	1 個	乳他果 卵 魚	ご飯(精米80g)	1 個	乳 肉 他 魚 果	ご飯(精米80g)	1 個	実魚麦他 乳 他 肉	ご飯(精米80g)	1 個
	飲用牛乳200ml	1 本		はっ酵乳125ml(シ・ア・ス・ク・リ-)	1 本		飲用牛乳200ml	1 本		ふりかけ25g	1.26 個
	肉 若鶏もも 皮付 2cm角	25.2 g		しめじ	6.3 g		肉 若鶏もも 皮付 2cm角	25.2 g		オリブ油	0.63 g
	たまねぎ	12.6 g		えのきたけ	10.08 g		にんじん	12.6 g		おろしにんにく	0.63 g
	にんじん	12.6 g		干しいたけ(せん切)	0.88 g		たけのこ水煮缶詰	25.2 g		たまねぎ	25.2 g
	麦 ショートパスタ ファルファツレ	5.04 g		鶏卵	18.9 g		生揚げ	31.5 g		白いんげん豆	12.6 g
	フロッコリー	12.6 g		ながねぎ	6.3 g		干しいたけ(せん切)	0.88 g		レンズ豆	3.78 g
	並塩	0.76 g		並塩	1.01 g		さやえんどう	6.3 g		他 トマト缶詰ダイス	6.3 g
	白こしょう	0.03 g		しょうゆ	0.38 g		白みそ	10.08 g		並塩	0.88 g
	チキンブイヨン	1.26 g		酒	1.26 g		しょうゆ	0.38 g		黒こしょう	0.03 g
	しょうゆ	0.38 g		かつおだし	2.52 g		酒かす	2.52 g		カレー粉	0.06 g
	水	151.2 g		水	151.2 g		かつおだし	2.52 g		チキンブイヨン	1.26 g
	オリーブ油	0.63 g		魚 さば薄塩60g	1 切		水	151.2 g		しょうゆ	0.38 g
	油	0.63 g		油	2.52 g		油	0.63 g		米粉	5.04 g
	おろしにんにく	0.38 g		豚かた 小間	25.2 g		おろししょうが	0.38 g		水	151.2 g
	他 豚かた 挽き	25.2 g		にんじん	8.82 g		豚かた 挽き	25.2 g		肉 バジル粉末	0.04 g
	乾燥大豆	2.52 g		ごぼう	31.5 g		たまねぎ	18.9 g		若鶏もも 切身60g	1 切
	たまねぎ	18.9 g		三温糖	2.52 g		にんじん	12.6 g		おろしにんにく	0.63 g
	白いんげん豆	31.5 g		赤みそ	3.78 g		じゃがいも	37.8 g		並塩	0.25 g
	他 トマトケチャップ	7.56 g		みりん	1.26 g		さつま揚げ	12.6 g		黒こしょう	0.03 g
他 トマトピューレー	7.56 g			三温糖	1.89 g	チリパウダー	0.03 g				
他果 中濃ソース	1.26 g			しょうゆ	3.78 g	カレー粉	0.25 g				
しょうゆ	1.26 g			みりん	1.26 g	米粉	5.04 g				
並塩	0.13 g			片栗粉	1.01 g	片栗粉	5.04 g				
チリパウダー	0.06 g			冷凍みかん	1 個	油	5.04 g				
チキンブイヨン	0.13 g					油	0.63 g				
果 冷凍みかん	1 個					にんじん	8.82 g				
						さやいんげん	12.6 g				
						マッシュルーム水煮	10.08 g				
						ごまつな	37.8 g				
						並塩	0.38 g				
						黒こしょう	0.01 g				
						オールスパイス	0.01 g				
						チキンブイヨン	0.13 g				
						片栗粉	0.25 g				

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和7年 中学校(中学)

5月15日(木)			5月16日(金)			5月19日(月)			5月20日(火)			
ご飯 牛乳 ハヤシシチュー いんげんとコーンのソテー 焼きプリンタルト			食パン チョコクリーム 牛乳 野菜のミルクスープ オムレツのトマトソース 枝豆とツナのマヨソテー			ご飯 野菜ふりかけ 牛乳 サンラータン 生揚げのチリソース 冷凍みかん			ご飯 牛乳 あぶ玉どんの具 春巻 三色杏仁ゼリー			
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	
乳 麦他 他果 麦	ご飯(精米80g)	1 個	乳麦 乳	食パン(小麦粉60g)	1 個	実魚麦他 乳	ご飯(精米80g)	1 個	乳	ご飯(精米80g)	1 個	
	飲用牛乳200ml	1 本		チョコクリーム15g	1 個		ふりかけ2.5g	1.26 個		飲用牛乳200ml	1 本	
	油	1.01 g		飲用牛乳200ml	1 本		油	0.63 g		油	1.01 g	
	おろしにんにく	0.63 g		油	0.63 g		豚かた 千切	25.2 g		豚かた 小間	31.5 g	
	豚かた 千切	44.1 g		バラベーコン	10.08 g		にんじん	12.6 g		たまねぎ	6.3 g	
	並塩	0.25 g		たまねぎ	12.6 g		キャベツ	12.6 g		にんじん	25.2 g	
	白ごしょう	0.01 g		にんじん	12.6 g		マッシュルーム水煮	10.08 g		たけのこ水煮ﾄﾋﾄ	12.6 g	
	たまねぎ	6.3 g		キャベツ	18.9 g		並塩	0.76 g		干しいたけ(せん切)	0.88 g	
	にんじん	25.2 g		マッシュルーム水煮	10.08 g		白ごしょう	0.03 g		油揚げ	12.6 g	
	マッシュルーム水煮	12.6 g		並塩	0.76 g		白ごしょう	0.03 g		液卵	44.1 g	
	ハヤシルウ	15.12 g		白ごしょう	0.03 g		しょうゆ	5.04 g		グリーンピース	10.08 g	
	トマトケチャップ	3.78 g		チキンブイヨン	1.26 g		酒	1.26 g		三温糖	2.52 g	
	中濃ソース	1.26 g		調理用牛乳	37.8 g		片栗粉	1.89 g		チキンブイヨン	1.26 g	
	しょうゆ	1.26 g		米粉	2.52 g		水	1.26 g		しょうゆ	6.3 g	
	パプリカ粉末	0.06 g		水	151.2 g		中華スープ	1.26 g		みりん	1.26 g	
麦 卵乳麦他	小麦粉	5.04 g	乳卵	生クリーム	6.3 g	魚他肉	片栗粉	1.89 g	麦他	春巻60g	1 個	
	水	100.8 g		オムレツ60g	1 個		水	1.26 g		油	7.56 g	
	油	0.63 g		油	2.52 g		米酢	1.51 g		他	三色杏仁ゼリー	
	ウインナー	10.08 g		他	トマトピューレー		10.08 g	ごま油				0.63 g
	さやいんげん	25.2 g		油	0.38 g		生揚げ	6.3 g				
	ホールコーン	25.2 g		おろしにんにく	0.38 g		ごま油	1.26 g				
	並塩	0.38 g		並塩	0.38 g		おろししょうが	0.38 g				
	白ごしょう	0.01 g		白ごしょう	0.01 g		おろしにんにく	0.38 g				
	チキンブイヨン	0.13 g		三温糖	1.01 g		トウバンジャン	0.1 g				
	焼きプリンタルト30g	1 個		中濃ソース	0.38 g		トマトケチャップ	7.56 g				
				片栗粉	0.5 g		トマトピューレー	7.56 g				
				水	6.3 g		ながねぎ	3.78 g				
				オリーブ油	0.38 g		並塩	0.25 g				
				油	0.63 g		三温糖	1.01 g				
				魚他	ツナフレーク		18.9 g	チリパウダー				
えだまめ			31.5 g	しょうゆ	0.25 g							
ホールコーン			6.3 g	片栗粉	1.01 g							
並塩			0.25 g	冷凍みかん	1 個							
白ごしょう			0.01 g									
調理用ノンエッグマヨネーズ			5.04 g									

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和7年 中学校(中学)

5月21日(水)			5月22日(木)			5月23日(金)			5月26日(月)		
背割りコッペパン いちごミルク きのこのクリーム煮 レモンパセリソーセージ コーンサラダ ノンエッグマヨネーズ			ご飯 牛乳 春キャベツのみそ汁 いかの竜田揚げ 刻み昆布のそぼろ煮			ご飯 牛乳 ポークカレー グリーンサラダ ナムルドレッシング 日向夏ゼリー			ご飯 牛乳 もやしのみそ汁 あじフライ ソース こんにゃくの甘辛炒め		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
乳麦	背割りコッペパン(小麦粉60g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個
乳果他	いちごミルク200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本	乳	飲用牛乳200ml	1本
	油	1.01 g		にんじん	12.6 g		油	1.01 g	他	もやし	18.9 g
肉	若鶏もも 皮付 2cm角	31.5 g	他	豆腐	25.2 g		おろしにんにく	0.63 g	他	油揚げ	6.3 g
	たまねぎ	37.8 g		キャベツ	25.2 g		豚かた 小間	44.1 g		生わかめ	5.04 g
	にんじん	25.2 g		白みそ	11.34 g		たまねぎ	63 g		赤みそ	5.67 g
	じゃがいも	37.8 g		かつおだし	2.52 g		にんじん	25.2 g		白みそ	5.67 g
	しめじ	7.56 g		水	151.2 g		じゃがいも	63 g		かつおだし	2.52 g
	マッシュルーム水煮	12.6 g	魚	いか60g	1切	麦	カレー粉	21.42 g		水	151.2 g
	並塩	0.88 g		おろししょうが	0.38 g		カレー粉	0.25 g		おろししょうが	0.38 g
	白こしょう	0.03 g		しょうゆ	3.78 g	他	トマトケチャップ	3.78 g	麦魚	あじフライ60g	1枚
	チキンブイヨン	1.26 g		酒	1.26 g	他果	中濃ソース	1.26 g		油	7.56 g
乳	調理用牛乳	50.4 g		米粉	5.04 g		並塩	0.13 g	他果	クラス付ソース	6.3 g
	米粉	5.04 g		片栗粉	5.04 g		白こしょう	0.04 g		油	0.63 g
	水	100.8 g		油	5.04 g		水	100.8 g		豚かた 小間	12.6 g
乳果	生クリーム	10.08 g		ごま油	0.63 g		キャベツ	37.8 g		にんじん	12.6 g
果	レモンパセリソーセージ(50g)	1本		豚かた 挽き	18.9 g		ブロッコリー	12.6 g		糸こんにゃく	37.8 g
	油	2.52 g		にんじん	8.82 g		さやいんげん	10.08 g		干しいたけ(せん切)	0.63 g
	クッキングソルト	0.25 g		刻み昆布	2.52 g	実他肉	ナムルドレッシング	6.3 g		三温糖	2.52 g
	キャベツ	25.2 g		糸こんにゃく	6.3 g	果	日向夏ゼリー40g	1個		しょうゆ	3.78 g
	ホールコーン	25.2 g		三温糖	2.52 g				実	みりん	1.26 g
	さやいんげん	10.08 g		しょうゆ	3.78 g					一味唐がらし	0.01 g
他果	クラス付ノンエッグマヨネーズ	6.3 g		みりん	1.26 g					白いりごま	0.38 g
										ごま油	0.38 g

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)
令和7年 中学校(中学)

5月27日(火)			5月28日(水)			5月29日(木)			5月30日(金)		
わかめご飯 牛乳 ユイミータン 鶏肉の唐揚げ 中華サラダ 中華ドレッシング			横割り丸パン 牛乳 コンソメスープ ハンバーグのバーベキューソース チーズポテト			ご飯 牛乳 新玉ねぎのみそ汁 いかの梅じょうゆ焼 ひじきのそぼろ煮			ご飯 牛乳 チキンカレー 茎わかめ入りサラダ 和風ドレッシング さくらんぼゼリー		
アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量	アレルギー	食品名	分量
乳	わかめご飯(精米80g)	1 個	乳	横割り丸パン(小麦粉60g)	1 個	乳	ご飯(精米80g)	1 個	乳	ご飯(精米80g)	1 個
	飲用牛乳200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本
卵	たまねぎ	12.6 g	卵	たまねぎ	18.9 g	他	たまねぎ	31.5 g	肉	油	1.01 g
	ホールコーン	10.08 g		だいこん	18.9 g		にんじん	12.6 g		おろしにんにく	0.63 g
魚他肉	クリームコーン缶	25.2 g	魚他肉	にんじん	12.6 g	魚果	油揚げ	6.3 g	他果	若鶏もも 皮付 2cm角	44.1 g
	鶏卵	18.9 g		マッシュルーム水煮	10.08 g		赤みそ	11.34 g		たまねぎ	6.3 g
肉	なかねぎ	6.3 g	肉	並塩	0.88 g	肉	かつおだし	2.52 g	他果	にんじん	25.2 g
	並塩	0.88 g		白こしょう	0.01 g	魚果	水	151.2 g		じゃがいも	6.3 g
肉	白こしょう	0.01 g	肉	チキンピュオン	1.26 g		いが60g	1 切	他果	カレールウ	21.42 g
	中華スープ	1.26 g	肉	しょうゆ	0.38 g	他果	ねり梅	2.52 g		カレー粉	0.25 g
肉	しょうゆ	0.38 g	肉	水	151.2 g	他果	しょうゆ	2.52 g	他果	トマトケチャップ	3.78 g
	片栗粉	1.89 g	肉	オリーブ油	0.63 g	他果	みりん	1.26 g	他果	中濃ソース	1.26 g
肉	水	151.2 g	肉	乾燥パセリ	0.04 g	他果	油	2.52 g	他果	並塩	0.13 g
	若鶏もも 切身60g	1 切	肉	ハンバーグ60g	1 個	他果	豚かた 挽き	0.63 g	他果	白こしょう	0.04 g
肉	おろしにんにく	0.38 g	肉	油	2.52 g	他果	にんじん	18.9 g	他果	水	100.8 g
	並塩	0.38 g	肉	トマトケチャップ	6.3 g	他果	干しいたけ(せん切)	8.82 g	他果	だいこん	37.8 g
肉	白こしょう	0.03 g	肉	中濃ソース	2.52 g	他果	干しいたけ(せん切)	0.63 g	他果	にんじん	8.82 g
	酒	2.52 g	肉	三温糖	2.52 g	他果	干しひじき	3.15 g	他果	茎わかめ	6.3 g
肉	米粉	5.04 g	肉	白こしょう	0.01 g	他果	三温糖	2.52 g	他果	生わかめ	6.3 g
	片栗粉	5.04 g	肉	片栗粉	0.38 g	他果	しょうゆ	3.78 g	他果	和風ドレッシング	6.3 g
肉	油	5.04 g	肉	水	6.3 g	他果	みりん	1.26 g	他果	さくらんぼゼリー50g	1 個
	キャベツ	37.8 g	肉	じゃがいも	6.3 g	他果					
肉	ぎゅうり	12.6 g	肉	油	0.63 g	他果			他果		
	白こんにゃく	12.6 g	肉	バラベーコン	10.08 g	他果			他果		
肉	きくらげ	0.38 g	肉	並塩	0.38 g	他果			他果		
	中華ドレッシング	6.3 g	肉	白こしょう	0.01 g	他果			他果		
肉			肉	調理用牛乳	7.56 g	他果			他果		
			肉	ダイスチーズ	3.78 g	他果			他果		

メモ