

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

6月2日(月)			6月3日(火)			6月4日(水)			6月5日(木)		
ご飯 牛乳 もやしのみそ汁 豚肉のしょうが焼 キャベツの塩昆布炒め			食パン りんごジャム 牛乳 野菜スープ ハンバーグのトマトソース チキンマヨポテト			ご飯 牛乳 ワントンスープ 生揚げのマーボー炒め メロン			ご飯 牛乳 玉ねぎとじゃがいものみそ汁 いかのしょうゆマヨ焼 五目きんぴら		
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 他 他 他	ご飯(精米80g)	1 個	乳 果 乳	食パン(小麦粉60g)	1 個	乳 肉 麦 魚 他 他	ご飯(精米80g)	1 個	乳 魚 魚	ご飯(精米80g)	1 個
	飲用牛乳200ml	1 本		りんごジャム15g	1 個		飲用牛乳200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本
他 他 他	もやし	18.9 g	乳 肉 麦 魚 他 他	オリーブ油	0.63 g	肉 麦 魚 他 他	油	0.38 g	乳 魚 魚	たまねぎ	25.2 g
	油揚げ	6.3 g		ウインナー	7.56 g		若鶏もも こま	12.6 g		じゃがいも	25.2 g
他 他 他	豆腐	18.9 g	乳 肉 麦 魚 他 他	生わかめ	5.04 g	肉 麦 魚 他 他	にんじん	12.6 g	乳 魚 魚	生わかめ	5.04 g
	生わかめ	5.04 g	乳 肉 麦 魚 他 他	たまねぎ	18.9 g	肉 麦 魚 他 他	わんたんの皮	7.56 g	乳 魚 魚	赤みそ	5.67 g
他 他 他	赤みそ	5.67 g	乳 肉 麦 魚 他 他	にんじん	12.6 g	肉 麦 魚 他 他	ながねぎ	10.08 g	乳 魚 魚	白みそ	5.67 g
	白みそ	5.67 g	乳 肉 麦 魚 他 他	キャベツ	25.2 g	肉 麦 魚 他 他	並塩	0.88 g	乳 魚 魚	かつおだし	2.52 g
他 他 他	かつおだし	2.52 g	乳 肉 麦 魚 他 他	マッシュルーム水煮	10.08 g	肉 麦 魚 他 他	白こしょう	0.03 g	乳 魚 魚	水	151.2 g
	水	151.2 g	乳 肉 麦 魚 他 他	並塩	0.76 g	肉 麦 魚 他 他	中華スープ	1.26 g	乳 魚 魚	いか70g	1 切
他 他 他	豚かたロース切身60g	1 枚	乳 肉 麦 魚 他 他	白こしょう	0.03 g	肉 麦 魚 他 他	しょうゆ	0.38 g	乳 魚 魚	調理用ノンエッグマヨネーズ	10.08 g
	おろししょうが	0.63 g	乳 肉 麦 魚 他 他	チキンブイヨン	1.26 g	肉 麦 魚 他 他	水	151.2 g	乳 魚 魚	しょうゆ	2.52 g
他 他 他	しょうゆ	3.78 g	乳 肉 麦 魚 他 他	しょうゆ	0.38 g	肉 麦 魚 他 他	こまつな	12.6 g	乳 魚 魚	みりん	1.26 g
	酒	1.89 g	乳 肉 麦 魚 他 他	水	151.2 g	肉 麦 魚 他 他	生揚げ	6.3 g	乳 魚 魚	水	2.52 g
他 他 他	水	1.26 g	乳 肉 麦 魚 他 他	ハンバーグ60g	1 個	肉 麦 魚 他 他	油	0.63 g	乳 魚 魚	油	2.52 g
	油	1.26 g	乳 肉 麦 魚 他 他	油	2.52 g	肉 麦 魚 他 他	おろしにんにく	0.38 g	乳 魚 魚	油	0.63 g
他 他 他	油	0.5 g	乳 肉 麦 魚 他 他	トマトピューレー	10.08 g	肉 麦 魚 他 他	おろししょうが	0.38 g	乳 魚 魚	豚かた 小間	12.6 g
	おろしにんにく	0.25 g	乳 肉 麦 魚 他 他	おろしにんにく	0.38 g	肉 麦 魚 他 他	豚かた 挽き	25.2 g	乳 魚 魚	にんじん	12.6 g
他 他 他	にんじん	8.82 g	乳 肉 麦 魚 他 他	並塩	0.38 g	肉 麦 魚 他 他	たまねぎ	12.6 g	乳 魚 魚	ごぼう	16.38 g
	キャベツ	59.22 g	乳 肉 麦 魚 他 他	白こしょう	0.01 g	肉 麦 魚 他 他	たけのこ水煮1/4	12.6 g	乳 魚 魚	糸こんにゃく	12.6 g
他 他 他	和風だしの素	0.25 g	乳 肉 麦 魚 他 他	三温糖	1.01 g	肉 麦 魚 他 他	並塩	0.13 g	乳 魚 魚	さつまいも揚げ	12.6 g
	塩昆布	0.63 g	乳 肉 麦 魚 他 他	中濃ソース	0.38 g	肉 麦 魚 他 他	三温糖	1.26 g	乳 魚 魚	三温糖	1.89 g
他 他 他	しょうゆ	0.63 g	乳 肉 麦 魚 他 他	片栗粉	0.5 g	肉 麦 魚 他 他	赤みそ	3.78 g	乳 魚 魚	しょうゆ	3.78 g
	黒こしょう	0.01 g	乳 肉 麦 魚 他 他	水	6.3 g	肉 麦 魚 他 他	しょうゆ	1.26 g	乳 魚 魚	みりん	1.26 g
他 他 他	白いりごま	1.01 g	乳 肉 麦 魚 他 他	じゃがいも	50.4 g	肉 麦 魚 他 他	酒	1.26 g	乳 魚 魚	ごま油	0.38 g
	ごま油	0.5 g	乳 肉 麦 魚 他 他	油	0.63 g	肉 麦 魚 他 他	トウバンジャン	0.08 g	乳 魚 魚		
他 他 他			乳 肉 麦 魚 他 他	肉 若鶏もも 皮付 2cm角	25.2 g	肉 麦 魚 他 他	片栗粉	1.01 g	乳 魚 魚		
			乳 肉 麦 魚 他 他	ホールコーン	6.3 g	肉 麦 魚 他 他	ごま油	0.63 g	乳 魚 魚		
他 他 他			乳 肉 麦 魚 他 他	三温糖	2.52 g	肉 麦 魚 他 他	メロン	1/16 個	乳 魚 魚		
			乳 肉 麦 魚 他 他	しょうゆ	2.52 g	肉 麦 魚 他 他			乳 魚 魚		
他 他 他			乳 肉 麦 魚 他 他	みりん	1.26 g	肉 麦 魚 他 他			乳 魚 魚		
			乳 肉 麦 魚 他 他	調理用ノンエッグマヨネーズ	10.08 g	肉 麦 魚 他 他			乳 魚 魚		

■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）

6月6日(金)			6月9日(月)			6月10日(火)			6月11日(水)					
ご飯 牛乳 小松菜のみそ汁 メンチカツ ソース いんげんの甘辛炒め			ご飯 牛乳 わかめスープ 揚げぎょうざ(3個) 豚キムチ			黒砂糖パン 牛乳 クリームシチュー ハーブチキン アスパラとコーンのソテー			ご飯 牛乳 肉団子スープ 豚肉のオイスターソース炒め ブルーベリークレープ					
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 他 麦他肉 油 他果	ご飯(精米80g)	1 個	乳 他 麦他肉他	ご飯(精米80g)	1 個	乳麦 乳 油 肉 果	黒砂糖食パン(小麦粉60g)	1 個	乳 肉 魚他肉 魚 他果	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			
	たまねぎ	12.6 g		生わかめ	6.3 g		油	0.63 g		肉	にんじん	12.6 g		
	油揚げ	6.3 g		だいこん	18.9 g		バラベーコン	10.08 g			ミートボール	27.72 g		
	赤みそ	5.67 g		しめじ	6.3 g		たまねぎ	37.8 g			緑豆はるさめ	5.04 g		
	白みそ	5.67 g		ながねぎ	10.08 g		にんじん	25.2 g			えのきたけ	10.08 g		
	かつおだし	2.52 g		並塩	0.88 g		じゃがいも	37.8 g			並塩	0.88 g		
	水	151.2 g		白こしょう	0.01 g		並塩	0.88 g	魚他肉		白こしょう	0.03 g		
	こまつな	18.9 g		チキンピュヨン	1.26 g		白こしょう	0.03 g			中華スープ	1.26 g		
	メンチカツ70g	1 個		しょうゆ	0.38 g		チキンピュヨン	1.26 g			しょうゆ	0.38 g		
	油	5.04 g		水	151.2 g	乳	調理用牛乳	50.4 g			片栗粉	1.26 g		
	クラス付ソース	6.3 g		ごま油	0.63 g		米粉	5.04 g			水	151.2 g		
	油	0.63 g	麦他肉他	ぎょうざ16g	3 個	乳肉	水	100.8 g			こまつな	12.6 g		
	豚かた 小間	12.6 g		油	6 g		生クリーム	10.08 g	魚		ごま油	0.63 g		
	にんじん	12.6 g		油	0.63 g	果	肉 若鶏もも 切身60g	1 切			油	0.63 g		
	さやいんげん	37.8 g		豚かた 千切	31.5 g		オリーブ油	0.63 g			おろしにんにく	0.25 g		
	干しいたけ(せん切)	0.63 g	にんじん	12.6 g	白ワイン		2.52 g	おろししょうが			0.25 g			
	三温糖	2.52 g	たけのこ水煮ﾄﾚ	12.6 g	並塩		0.38 g	魚			豚かた 小間	44.1 g		
	しょうゆ	3.78 g	キャベツ	12.6 g	黒こしょう		0.03 g				にんじん	12.6 g		
みりん	1.26 g	もやし	12.6 g	バジル ジッ	0.1 g		たけのこ水煮ﾄﾚ				18.9 g			
実	一味唐がらし	0.01 g	他他	はくさいキムチ	15.12 g		ローレル粉末	0.1 g	他果		並塩	0.25 g		
	白いりごま	0.38 g		並塩	0.25 g		油	2.52 g			三温糖	0.76 g		
	ごま油	0.38 g		白こしょう	0.01 g		油	0.63 g			魚 オイスターソース	1.26 g		
								おろしにんにく	0.25 g				しょうゆ	2.52 g
							ウインナー	6.3 g	酒				2.52 g	
							アスパラガス	15.12 g	水				5.04 g	
							さやいんげん	15.12 g	さやいんげん				12.6 g	
							ホールコーン	25.2 g			ブルーベリークレープ35g	1 個		
							並塩	0.25 g						
							白こしょう	0.01 g						
							チキンピュヨン	0.13 g						

メモ

令和7年 中学校（中学）

×毛

アレルギー用詳細献立表（予定）

令和7年

中学校（中学）

6月18日(水)			6月19日(木)			6月20日(金)			6月23日(月)		
ご飯 のりふりかけ 牛乳 生揚げのごま汁 肉じゃが 冷凍みかん			横割り丸パン 牛乳 マカロニスープ ポテトコロッケ ソース コロコロソテー			ご飯 牛乳 ポークカレー ひじき入りサラダ 和風ドレッシング あじさいゼリー			ご飯 牛乳 肉どんの具 いんげんのごま炒め 冷凍みかん		
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
小麦 魚 乳 他	ご飯(精米80g)	1個	乳 小麦 肉 麦 麦他 他果 他	横割り丸パン(小麦粉60g)	1個	乳 小麦 他果 果	ご飯(精米80g)	1個	乳 小麦 他果 果	ご飯(精米80g)	1個
	ふりかけ2.5g	1個		横割り丸パン(小麦粉60g)	1個		ご飯(精米80g)	1個		ご飯(精米80g)	1個
	乳 飲用牛乳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
	生揚げ	31.5 g		油	0.5 g		油	1.01 g		豚かた 干切	56.7 g
	他			若鶏もも こま	12.6 g		おろしにんにく	0.63 g		たまねぎ	75.6 g
	にんじん	12.6 g		たまねぎ	18.9 g		豚かた 小間	44.1 g		にんじん	18.9 g
	だいこん	25.2 g		にんじん	12.6 g		たまねぎ	63 g		しらたき	56.7 g
	白練りごま	5.04 g		シエルマカロニ	6.3 g		にんじん	25.2 g		しめじ	12.6 g
	白みそ	11.34 g		マッシュルーム水煮	12.6 g		じゃがいも	63 g		しょうゆ	7.56 g
	しょうゆ	0.38 g		並塩	0.88 g		麦 カレールウ	21.42 g		酒	2.52 g
	かつおだし	2.52 g		白こしょう	0.03 g		カレー粉	0.25 g		三温糖	2.52 g
	水	151.2 g		チキンブイヨン	1.26 g		トマトケチャップ	3.78 g		水	18.9 g
	実 白すりごま	1.01 g		しょうゆ	0.38 g		他果 中濃ソース	1.26 g		油	0.5 g
	油	0.63 g		水	151.2 g		並塩	0.13 g		さやいんげん	37.8 g
	おろししょうが	0.38 g		こまつな	12.6 g		白こしょう	0.04 g		にんじん	8.82 g
	豚かた 小間	25.2 g		コロッケ60g	1個		水	100.8 g		しめじ	6.3 g
	たまねぎ	18.9 g		麦他 油	7.56 g		キャベツ	31.5 g		三温糖	2.52 g
	にんじん	12.6 g		他果 クラス付ソニス	6.3 g		さやいんげん	12.6 g		しょうゆ	3.15 g
	じゃがいも	37.8 g		油	0.63 g		ホールコーン	10.08 g		みりん	1.26 g
	糸こんにゃく	6.3 g		ウインナー	10.08 g		干しひじき	1.26 g		実 白すりごま	1.26 g
	並塩	0.13 g		他 えだまめ	25.2 g		和風ドレッシング	6.3 g		実 白すりごま	1.26 g
	三温糖	2.52 g		ホールコーン	25.2 g		果 あじさいゼリー30g	1個		実 冷凍みかん	1個
	しょうゆ	3.78 g		並塩	0.38 g						
	みりん	1.26 g		白こしょう	0.01 g						
	果 冷凍みかん	1個		チキンブイヨン	0.13 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）

6月24日(火)			6月25日(水)			6月26日(木)			6月27日(金)		
ゆかりご飯 はっ酵乳(プレーン) 豚汁 さばの塩焼 キャベツとじゃこの炒め物			ご飯 牛乳 中華どんの具 春巻 レモンゼリー			ご飯 牛乳 ハッシュドポーク キャベツとコーンのソテー 冷凍みかん			ご飯 牛乳 すまし汁 いわしのかば焼 国産メンマの炒め煮		
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
果	ゆかりご飯(精米80g)	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	はっ酵乳125ml(シヨア・プレーン)	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	0.63 g		油	0.63 g		油	0.63 g	他	豆腐	25.2 g
	おろししょうが	0.38 g		おろしにんにく	0.38 g		おろしにんにく	0.63 g		えのきたけ	10.08 g
	豚かた 小間	37.8 g		おろししょうが	0.38 g		豚かた 千切	44.1 g		ながねぎ	6.3 g
	にんじん	12.6 g		豚かた 小間	25.2 g		並塩	0.25 g		生わかめ	5.04 g
	だいこん	25.2 g		たまねぎ	63 g		白こしょう	0.01 g		並塩	1.01 g
	じゃがいも	37.8 g		にんじん	18.9 g		たまねぎ	63 g		しょうゆ	0.38 g
	ごぼう	6.3 g		たけのこ水煮缶詰	15.12 g		にんじん	25.2 g		酒	1.26 g
他	豆腐	25.2 g	甲	むきえび	18.9 g		マッシュルーム水煮	12.6 g		かつおだし	2.52 g
	系こんにゃく	12.6 g	魚	いか短冊	18.9 g	他	トマトケチャップ	6.3 g		水	151.2 g
	ながねぎ	6.3 g		酒	2.52 g	他果	トマトピューレー	6.3 g	魚	いわし50g	1 枚
	並塩	0.13 g		はくさい	25.2 g		中濃ソース	6.3 g		米粉	5.04 g
	白みそ	10.71 g		並塩	1.01 g		しょうゆ	2.52 g		片栗粉	5.04 g
	かつおだし	2.52 g		白こしょう	0.03 g		三温糖	2.52 g		油	5.04 g
	水	126 g		しょうゆ	0.38 g		並塩	0.5 g		三温糖	2.52 g
魚	さば薄塩70g	1 切		酒	1.26 g		白こしょう	0.03 g		しょうゆ	3.78 g
	油	2.52 g	魚他肉	中華スープ	1.26 g		パプリカ粉末	0.06 g		みりん	1.26 g
	油	0.63 g		片栗粉	4.41 g		チキンブイヨン	1.26 g		片栗粉	0.5 g
	キャベツ	56.7 g		水	31.5 g		米粉	5.04 g		水	15.12 g
魚	ちりめんじゃこ	6.3 g		ごま油	0.88 g		水	100.8 g		ごま油	0.63 g
	しめじ	10.08 g	麦他	春巻60g	1 個		油	0.63 g		豚かた 千切	12.6 g
	並塩	0.25 g		油	7.56 g		バラベーコン	6.3 g		にんじん	10.08 g
	白こしょう	0.03 g	他果	レモンゼリー30g	1 個		キャベツ	50.4 g		キャベツ	25.2 g
	しょうゆ	0.63 g					ホールコーン	10.08 g		メンマ水煮	18.9 g
							にんじん	12.6 g	魚他肉	中華スープ	0.25 g
							並塩	0.38 g		三温糖	1.26 g
							白こしょう	0.03 g		しょうゆ	2.52 g
						果	冷凍みかん	1 個		一味唐がらし	0.01 g
										酒	1.26 g
										並塩	0.25 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)

6月30日(月)									
バターロールパン 牛乳 パンプキンポタージュ オムレツケチャップソース カラフルポンチ									
アレルギー	食品名	分量							
卵乳麦	バターロールパン(小麦粉60g)	1 個							
乳	調理由牛乳200ml	1 本							
乳	調理由バター	1.26 g							
	バラベーコン	12.6 g							
	たまねぎ	25.2 g							
	かぼちゃペースト	25.2 g							
	並塩	0.76 g							
	白こしょう	0.03 g							
	チキンフイヨン	1.26 g							
乳	調理由牛乳	50.4 g							
	米粉	2.52 g							
	水	126 g							
乳	生クリーム	6.3 g							
卵	オムレツ60g	1 個							
	油	0.63 g							
他	トマトケチャップ	5.04 g							
他	中濃ソース	0.38 g							
他	トマトピューレー	2.52 g							
	みりん	2.52 g							
	片栗粉	0.38 g							
	水	3.78 g							
他	方クテルゼリー	37.8 g							
果	りんご缶ダイス	25.2 g							

×毛