

9月1日(月)			9月2日(火)			9月3日(水)			9月4日(木)		
ご飯 牛乳 大根のみそ汁 さわらの漬焼 お浸し しょうゆ			ご飯 牛乳 かき玉汁 鶏肉のさんしょう焼 きんぴらごぼう			ご飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻 三色杏仁ゼリー			ご飯 牛乳 ざくざく汁 豚肉の香味焼 いかにんじん		
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
乳 他 魚	ご飯(精米80g)	1個	乳 卵	ご飯(精米80g)	1個	乳 他	ご飯(精米80g)	1個	乳 肉 他	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
	だいこん	31.5g		たまねぎ	12.6g		油	0.63g		若鶏ももこま	12.6g
	油揚げ	6.3g		鶏卵	18.9g		おろしにんにく	0.63g		だいこん	25.2g
	赤みそ	5.67g		干しいたけ(せん切)	0.88g		おろししょうが	0.63g		ざといも	25.2g
	白みそ	5.67g		並塩	1.01g		豚かた挽き	37.8g		豆腐	18.9g
	かつおだし	2.52g		しょうゆ	0.38g		たまねぎ	37.8g		糸こんにゃく	12.6g
	水	151.2g		酒	1.26g		にんじん	15.12g		並塩	0.5g
	さわら60g	1切		片栗粉	1.26g		たけのこ水煮1/4	12.6g		しょうゆ	4.41g
	おろししょうが	0.38g		かつおだし	2.52g	他	干しいたけ(せん切)	1.26g		酒	1.26g
魚 他	しょうゆ	3.78g	肉	水	151.2g		押し豆腐	100.8g		かつおだし	2.52g
	酒	1.26g		ごまつな	12.6g		ながねぎ	10.08g		水	12.6g
	みりん	1.26g		若鶏もも切身60g	1切		並塩	0.38g		豚かたロース切身60g	1枚
	油	2.52g		並塩	0.13g		チキンブイヨン	1.26g		おろししょうが	0.38g
	ごまつな	37.8g		しょうゆ	1.89g		三温糖	1.26g		おろしにんにく	0.38g
	白こんにゃく	12.6g		酒	1.26g		赤みそ	6.3g		並塩	0.13g
	もやし	25.2g		三温糖	0.38g		しょうゆ	1.26g		しょうゆ	1.89g
	クラス付しょうゆ	3.15g		さんしょう	0.03g		酒	1.26g		米酢	1.26g
				水	1.89g		トウバンジャン	0.25g		ごま油	0.63g
				油	1.26g		テンメンジャン	0.63g		油	1.26g
他			肉	油	0.63g		片栗粉	3.78g	魚	油	1.26g
				豚かた小間	12.6g		水	25.2g		にんじん	0.38g
				にんじん	12.6g		にら	6.3g		さつま揚げ	12.6g
				ごぼう	31.5g		ごま油	0.88g		するめいか	3.15g
				糸こんにゃく	12.6g	麦他	春巻60g	1個		刻み昆布	0.38g
				三温糖	1.26g		油	7.56g		しょうゆ	3.15g
				しょうゆ	3.78g		三色杏仁ゼリー	56.7g		酒	1.26g
				みりん	1.26g					三温糖	1.26g
				ごま油	0.38g						

■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。



令和7年

アレルギー用詳細献立表(予定)

中学校(中学)

9月5日(金)			9月8日(月)			9月9日(火)			9月10日(水)		
ミルクパン 牛乳 コンソメスープ メンチカツ ソース 玉子入りポテトサラダ			ご飯 牛乳 ハヤシチュー いんげんとコーンのソテー カラフルゼリー			背割りコッパパン 牛乳 豆とトマトのスープ 焼きフランク マカロニのツナマヨあえ			ご飯 牛乳 なすのみそ汁 ちくわの磯辺揚げ(2本) 里芋のそぼろ煮 さつまいもと栗のタルト		
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 乳 他	ミルクパン(小麦粉60g)	1 個	乳	ご飯(精米80g)	1 個	乳 麦 乳 他	背割りコッパパン(小麦粉60g)	1 本	乳 他	ご飯(精米80g)	1 個
	飲む牛乳200ml	1 本		飲む牛乳200ml	1 本		飲む牛乳200ml	1 本		飲む牛乳200ml	1 本
	たまねぎ	12.6 g		油	1.01 g		油	1.26 g		豆腐	18.9 g
	だいこん	12.6 g		おろしにんにく	0.63 g		バラベーコン	10.08 g		にんじん	12.6 g
	にんじん	10.08 g		豚かた 千切	44.1 g		たまねぎ	25.2 g		なす	12.6 g
	キャベツ	18.9 g		並塩	0.25 g		にんじん	12.6 g		赤みそ	11.34 g
	マッシュルーム水煮	10.08 g		白こしょう	0.01 g		セロリ	2.52 g		かつおだし	2.52 g
	並塩	0.88 g		たまねぎ	63 g		ミックスビーンズ水煮	15.12 g		水	151.2 g
	白こしょう	0.01 g		にんじん	25.2 g		トマト缶詰ダイス	25.2 g		焼きちくわ25g	2 本
	チキンパイオン	1.26 g		マッシュルーム水煮	12.6 g		並塩	0.88 g		小麦粉	12.6 g
	しょうゆ	0.38 g		ハヤシルウ	15.12 g		白こしょう	0.03 g		あおさ粉	0.13 g
	水	151.2 g		トマトケチャップ	3.78 g		チキンパイオン	1.26 g		並塩	0.13 g
	オリーブ油	0.63 g		中濃ソース	1.26 g		しょうゆ	0.38 g		油	7.56 g
乾燥バセリ	0.04 g	しょうゆ	1.26 g	水	151.2 g	油	0.63 g				
麦 他 肉	メンチカツ60g	1 個	麦 他 他	パプリカ粉末	0.06 g	魚 麦	ロゲイジャー50g	1 本	魚 麦 実	おろししょうが	0.38 g
	油	5.04 g		小麦粉	5.04 g		油	2.52 g		豚かた 挽き	25.2 g
	クラッパソース	6.3 g		水	100.8 g		油	0.38 g		たまねぎ	12.6 g
	じゃがいも	6.3 g		油	0.63 g		たまねぎ	12.6 g		さといも	37.8 g
	油	1.01 g		ウィンナー	10.08 g		さやいんげん	6.3 g		三温糖	1.89 g
	ウィンナー	10.08 g		さやいんげん	25.2 g		ツナフレーク	12.6 g		しょうゆ	3.78 g
	えだまめ	6.3 g		ホールコーン	25.2 g		ホールコーン	6.3 g		みりん	1.26 g
	炒りたまご	12.6 g		並塩	0.38 g		シエルマカロニ	12.6 g		片栗粉	1.01 g
	並塩	0.13 g		白こしょう	0.01 g		並塩	0.25 g		さつまいもと栗のタルト30g	1 個
	白こしょう	0.01 g		チキンパイオン	0.13 g		白こしょう	0.03 g			
	調理用ノンエッグマヨネーズ	8.82 g		カラフルゼリー	56.7 g		調理用ノンエッグマヨネーズ	7.56 g			

令和7年

アレルギー用詳細献立表(予定)

中学校(中学)

9月11日(木)			9月12日(金)			9月16日(火)			9月17日(水)		
ご飯 牛乳 中華どんの具 コロッケ ソース 冷凍みかん			ご飯 牛乳 秋野菜カレー 大根サラダ 和風ドレッシング 冷凍ヨーグルト			ご飯 ミルクコーヒー 肉団子スープ ホキのチリソースかけ もやしのバターじょうゆ炒め			ご飯 牛乳 じゃがいもと生揚げのごま汁 さばの塩焼 ひじきの炒め煮		
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
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	ご飯(精米80g)	1 個
	飲用牛乳200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本		ミルクコーヒー200ml	1 本		飲用牛乳200ml	1 本
	油	0.63 g		油	1.01 g		にんじん	12.6 g		じゃがいも	31.5 g
	おろしにんにく	0.38 g		おろしにんにく	0.63 g		だいこん	18.9 g		生揚げ	31.5 g
	おろししょうが	0.38 g		若鶏もも 皮付 2cm角	44.1 g		ミートボール	27.72 g		にんじん	12.6 g
	豚かた 小間	25.2 g		たまねぎ	63 g		緑豆はるさめ	2.52 g		白練りごま	5.04 g
	たまねぎ	63 g		にんじん	25.2 g		並塩	0.76 g		白みそ	10.08 g
	にんじん	18.9 g		さつまいも	50.4 g		白ごしょう	0.03 g		しょうゆ	0.38 g
	たけのこ水煮缶詰	15.12 g		しめじ	7.56 g		チキンブイヨン	1.26 g		かつおだし	2.52 g
	甲魚	18.9 g	麦他	カレールウ	21.42 g		しょうゆ	0.38 g		水	12.6 g
	むきえび	18.9 g		カレー粉	0.25 g		水	151.2 g		ごまつな	12.6 g
	酒	2.52 g		トマトケチャップ	3.78 g		ごま油	0.63 g	実魚	白すりごま	1.01 g
	卵	31.5 g		他他	1.26 g	魚	ホキ60g	1 切		さば薄塩60g	1 切
	はくさい	37.8 g		並塩	0.13 g		並塩	0.13 g		油	2.52 g
	並塩	1.01 g		白ごしょう	0.04 g		米粉	5.04 g		豚かた 小間	0.63 g
	白ごしょう	0.03 g		水	100.8 g		片栗粉	5.04 g		にんじん	12.6 g
	しょうゆ	0.38 g		だいこん	44.1 g		油	5.04 g		干しいたけ(せん切)	8.82 g
	酒	1.26 g		ホールコーン	6.3 g		油	5.04 g		干しひじき	0.63 g
	魚他肉	1.26 g		さやいんげん	12.6 g		おろししょうが	0.38 g		三温糖	3.78 g
	片栗粉	4.41 g		和風ドレッシング	6.3 g		ながねき	0.25 g		しょうゆ	2.52 g
	水	25.2 g	乳	冷凍ヨーグルト60g	1 個		トウバンジャン	3.78 g		みりん	3.78 g
	ごま油	0.88 g					トマトケチャップ	0.05 g			1.26 g
	麦他						並塩	7.56 g			
	コロッケ60g	1 個					三温糖	0.19 g			
	油	7.56 g					しょうゆ	0.63 g			
	他果	6.3 g					片栗粉	0.63 g			
	果	1 個					水	0.38 g			
							調理用バター	6.3 g			
							おろしにんにく	0.88 g			
							若鶏もも 皮付 2cm角	0.38 g			
							もやし	31.5 g			
							しめじ	25.2 g			
							さやいんげん	6.3 g			
							並塩	6.3 g			
							黒ごしょう	0.13 g			
							しょうゆ	0.01 g			
								1.89 g			

アレルギー用詳細献立表(予定)
中学校(中学)

令和7年

9月18日(木)			9月19日(金)			9月22日(月)			9月24日(水)		
ご飯 牛乳 もやしのみそ汁 鶏肉の唐揚げ こんにゃくの甘辛炒め			食パン いちごジャム はっ酵乳(プレーン) ポテトポタージュ ハンバーグのトマトソース キャベツとコーンのソテー			ご飯 のりふりかけ 牛乳 鶏肉と野菜のスープ かんぱちそぼろのチリコンカン 冷凍みかん			ご飯 牛乳 わかめとかぼちゃのみそ汁 ししゃもの唐揚げ(3本) 高野豆腐の煮物		
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	ご飯(精米80g)	1 個	乳 麦 果 乳	食パン(小麦粉60g)	1 個	魚 乳	ご飯(精米80g)	1 個	乳	ご飯(精米80g)	1 個
	飲用牛乳200ml	1 本		いちごジャム10g	1 個		のりふりかけ2g	1 個		飲用牛乳200ml	1 本
	もやし	18.9 g		はっ酵乳125ml(シリア・プレーン)	1 本		飲用牛乳200ml	1 本		乾燥わかめ	1.01 g
	豆腐	18.9 g		調理用バター	1.26 g		油	0.63 g		かぼちゃ	37.8 g
	生わかめ	5.04 g		パラベーコン	10.08 g		若鶏もも 皮付 2cm角	37.8 g		ながねぎ	6.3 g
	赤みそ	5.67 g		たまねぎ	25.2 g		たまねぎ	12.6 g		赤みそ	5.67 g
	白みそ	5.67 g		ポテトペースト	25.2 g		にんじん	12.6 g		白みそ	5.67 g
	かつおだし	2.52 g		並塩	0.76 g		キャベツ	25.2 g		かつおだし	2.52 g
	水	151.2 g		白こしょう	0.03 g		セロリ	2.52 g		水	151.2 g
	肉 若鶏もも 切身60g	1 切		白こしょう	0.03 g		並塩	0.88 g	魚	ししゃも13~16g	3 本
肉	おろしにんにく	0.38 g	乳	チキンピイオン	1.26 g	肉	白こしょう	0.03 g		米粉	5.04 g
	並塩	0.25 g		米粉	2.52 g		チキンピイオン	1.26 g		片栗粉	5.04 g
	白こしょう	0.03 g		水	1.26 g		しょうゆ	0.38 g		油	5.04 g
	しょうゆ	1.01 g		生クリーム	6.3 g		水	151.2 g		油	0.63 g
	酒	2.52 g		他 肉 パンバーグ60g	1 個		油	0.63 g		豚かた 小間	12.6 g
	米粉	5.04 g		油	2.52 g		おろしにんにく	0.38 g		にんじん	12.6 g
	片栗粉	5.04 g		他 トマトピューレー	10.08 g	魚	豚かた 挽き	18.9 g		他 高野豆腐(凍り豆腐)	7.56 g
	油	5.04 g		他 おろしにんにく	0.38 g		かんぱちそぼろ	12.6 g		干しいたけ(1/4切)	1.26 g
	油	0.63 g		並塩	0.38 g		たまねぎ	18.9 g		三温糖	2.52 g
	豚かた 小間	12.6 g		白こしょう	0.01 g		白いんげん豆	31.5 g		しょうゆ	3.78 g
	にんじん	12.6 g		三温糖	1.01 g		トマトケチャップ	7.56 g		みりん	1.26 g
	糸こんにゃく	37.8 g		他 中濃ソース	0.38 g	他 他 他	トマトピューレー	7.56 g			
	干しいたけ(せん切)	0.63 g		片栗粉	0.5 g		中濃ソース	1.26 g			
	三温糖	2.52 g		水	6.3 g		しょうゆ	1.26 g			
	しょうゆ	3.78 g		他 オリーブ油	0.38 g		並塩	0.13 g			
	みりん	1.26 g		油	0.63 g		チリパウダー	0.06 g			
実	一味唐がらし	0.01 g		キャベツ	6.3 g		チキンピイオン	0.13 g			
	白いりごま	0.38 g		他 ホールコーン	10.08 g	果	冷凍みかん	1 個			
	ごま油	0.38 g		並塩	0.38 g						
				白こしょう	0.03 g						
				チキンピイオン	0.13 g						

メ モ

アレルギー用詳細献立表(予定)
中学校(中学)

令和7年

9月25日(木)			9月26日(金)			9月29日(月)			9月30日(火)		
さけ青菜ご飯 牛乳 トックスープ 生揚げのオイスター炒め 梨			黒砂糖パン 牛乳 きのこのクリーム煮 オムレツケチャップソース グリーンサラダ 柑橘ドレッシング			わかめご飯 牛乳 めった汁 いかの色付け キャベツのごま酢炒め			ご飯 牛乳 ポークカレー ゆで野菜 ナムルドレッシング レモンゼリー		
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
魚乳肉	さけ青菜ご飯(精米80g)	1 個	乳麦乳	黒砂糖食パン(小麦粉60g)	1 個	乳	わかめご飯(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
他	若鶏もも ごま	12.6 g	肉	油	1.01 g	魚	かつおだし	2.52 g	麦他	油	1.01 g
	トック	27.72 g		若鶏もも 皮付 2cm角	37.8 g		水	157.5 g		おうしにんにく	0.63 g
	生わかめ	5.04 g		たまねぎ	37.8 g		豚かた 小間	18.9 g		豚かた 小間	44.1 g
	ながねぎ	6.3 g		にんじん	18.9 g		だいこん	25.2 g		たまねぎ	63 g
	並塩	0.76 g		じゃがいも	37.8 g		にんじん	12.6 g		にんじん	25.2 g
	白こしょう	0.03 g		しめじ	7.56 g		さつまいも	25.2 g		じゃがいも	63 g
	チキンブイヨン	1.26 g		マツシユールム水煮	12.6 g		ながねぎ	6.3 g		カレールウ	21.42 g
	しょうゆ	0.38 g		並塩	0.88 g	魚	白みそ	10.08 g		カレー粉	0.25 g
	片栗粉	1.26 g		白こしょう	0.03 g		いか60g	1 切		トマトケチャップ	3.78 g
	水	151.2 g		チキンブイヨン	1.26 g		酒	1.89 g		中濃ソース	1.26 g
	ごま油	0.63 g	乳	調理用牛乳	50.4 g		油	1.26 g		並塩	0.13 g
	生揚げ	50.4 g		米粉	5.04 g		三温糖	1.89 g		白こしょう	0.04 g
	油	0.63 g		水	100.8 g		しょうゆ	3.78 g		水	100.8 g
	おうしにんにく	0.38 g		生クリーム	10.08 g		みりん	1.26 g		キャベツ	50.4 g
	豚かた 小間	25.2 g	乳卵	オムレツ60g	1 個		酒	1.26 g	実他肉他果	にんじん	8.82 g
	たまねぎ	18.9 g		油	0.63 g		おろししょうが	0.13 g		きゅうり	12.6 g
	三温糖	1.89 g		トマトケチャップ	5.04 g		片栗粉	0.5 g		ナムルドレッシング	6.3 g
	オイスターソース	1.89 g		中濃ソース	0.38 g		水	13.86 g		レモンゼリー30g	1 個
	しょうゆ	1.26 g		トマトピューレー	2.52 g	他	ごま油	0.63 g			
	酒	1.26 g		みりん	2.52 g		キャベツ	37.8 g			
	片栗粉	1.01 g		片栗粉	0.38 g		にんじん	12.6 g			
果	なし	1/6 個		水	3.78 g		もやし	12.6 g			
				キャベツ	44.1 g		油揚げ	6.3 g			
				さやいんげん	6.3 g		しょうゆ	2.52 g			
			果	生わかめ	6.3 g		米酢	1.26 g			
				柑橘ドレッシング	6.3 g		並塩	0.13 g			
							三温糖	1.26 g			
							白すりごま	1.26 g			

メ モ