

アレルギー用詳細献立表(予定)
中学校(中学)

年 組 生徒名

令和7年

10月1日(水)			10月2日(木)			10月3日(金)			10月6日(月)		
ご飯 牛乳 白菜のみそ汁 さけの塩焼 刻み昆布のそぼろ煮			ご飯 牛乳 団子汁 里芋と鶏肉のみそ煮 みかん			横割り丸パン 牛乳 野菜スープ ハムカツ ソース スクランブルエッグ			ご飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻 三色杏にゼリー		
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	ご飯(精米80g)	1個	乳	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
	豚かつ小間	12.6g		豚かつ小間	12.6g		豚かつ小間	12.6g		油	0.63g
他	たまねぎ	18.9g	他	たまねぎ	18.9g	他	たまねぎ	18.9g	他	油	0.63g
	油揚げ	6.3g		にんじん	12.6g		にんじん	12.6g		おろしにんにく	0.63g
	はくさい	31.5g		だいこん	25.2g		キャベツ	25.2g		おろししょうが	0.63g
	赤みそ	5.67g		白玉餅	31.5g		マッシュルーム水煮	10.08g		豚かつ挽き	37.8g
	白みそ	5.67g		干しいたけ(せん切)	0.88g		並塩	0.88g		たまねぎ	37.8g
	かつおだし	2.52g		ながねぎ	6.3g		白こしょう	0.01g		白こしょう	0.01g
	水	151.2g		並塩	0.5g		チキンブイオン	1.26g		たけのこ水煮(汁)	12.6g
魚	さけ60g	1切れ		しょうゆ	5.04g		しょうゆ	0.38g		干しいたけ(せん切)	1.26g
	油	2.52g		酒	1.26g		水	151.2g		冷凍豆腐	88.2g
	ごま油	0.63g		かつおだし	2.52g	麦他	ハムカツ50g	0.63g		ながねぎ	10.08g
	豚かつ挽き	18.9g		水	151.2g		油	7.56g		並塩	0.38g
	にんじん	8.82g		ごまつな	12.6g	他果	クラス狩ノズ	6.3g		チキンブイオン	1.26g
	刻み昆布	3.78g		油	0.63g	卵	油	0.63g		三温糖	1.26g
	糸こんにゃく	12.6g		おろししょうが	0.38g		たまねぎ	25.2g		赤みそ	6.3g
	三温糖	2.52g	肉	若鶏もも皮付 2cm角	37.8g		炒りたまご	37.8g		しょうゆ	1.26g
	しょうゆ	3.78g		たまねぎ	18.9g		並塩	0.06g		酒	1.26g
	みりん	1.26g		さといも	37.8g		白こしょう	0.01g		トウバンジャン	0.25g
				並塩	0.13g					テンメンジャン	0.63g
				三温糖	2.52g					片栗粉	3.78g
				赤みそ	3.78g					水	25.2g
				みりん	1.26g					ごま油	0.88g
				片栗粉	1.01g					春巻60g	1個
			果	みかん	1個					油	7.56g
									他	三色杏にゼリー	56.7g

■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)
中学校(中学)

令和7年

10月7日(火)			10月8日(水)			10月9日(木)			10月10日(金)				
ご飯 牛乳 呉(ご)汁 いかのおかかマヨ焼 こんにゃくの甘辛炒め			ご飯 牛乳 トックスープ 生揚げのコチュジャン炒め みかん			きのおこわ はっ酵乳(いちご) すまし汁 さんまの竜田揚げ ゆで野菜 和風ドレッシング			横割り丸パン 牛乳 コンソメスープ マスタードチキン チーズポテト				
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	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	きのおこわ(精米、もち米80g)	1個	乳	横割り丸パン(小麦粉60g)	1個		
	飲用牛乳200ml	1本		飲用牛乳200ml	1本		乳他果	はっ酵乳125ml(シリア・大豆・りん)		1本	乳	飲用牛乳200ml	1本
他	にんじん	12.6g	肉	若鶏ももこま	12.6g	魚	豆腐	25.2g	他	たまねぎ	18.9g		
	だいこん	25.2g		にんじん	12.6g		魚	もみじ型かまぼこ		12.6g	他	だいこん	18.9g
	油揚げ	6.3g		だいこん	25.2g		魚	ながねぎ		6.3g	他	にんじん	12.6g
	ながねぎ	6.3g		トック	27.72g		魚	並塩		1.13g	他	マッシュルーム水煮	10.08g
	大豆ペースト	25.2g		生わかめ	5.04g		魚	しょうゆ		0.38g	他	並塩	0.88g
	赤みそ	5.67g		ながねぎ	6.3g		魚	酒		1.26g	他	白ごししょう	0.01g
	白みそ	5.67g		並塩	0.76g		魚	かつおだし		2.52g	他	野菜パイオン	1.26g
	かつおだし	2.52g		白ごししょう	0.03g		魚	水		151.2g	他	しょうゆ	0.38g
	水	151.2g		チキンパイオン	1.26g		魚	ほうれんそう		12.6g	他	水	151.2g
	魚	いか60g		しょうゆ	0.38g		魚	さんま50g		1枚	他	オリーブ油	0.63g
魚	調理用ノンエッグマヨネーズ	10.08g	水	1.26g	魚	おろししょうが	0.38g	肉	乾燥パセリ	0.04g			
	かつお節	1.26g	片栗粉	1.26g	魚	しょうゆ	3.78g		麦他果	若鶏もも 切身60g	1切		
	しょうゆ	1.26g	水	151.2g	魚	しょうゆ	1.26g			麦他果	粒入りマスタード	2.52g	
	みりん	1.26g	ごま油	0.63g	魚	米粉	5.04g			麦他果	おろしにんにく	0.38g	
	油	2.52g	生揚げ	6.3g	他	片栗粉	5.04g			麦他果	並塩	0.13g	
	油	0.63g	油	0.63g	他	油	5.04g			麦他果	黒ごししょう 粗びき	0.03g	
	豚かた 小間	12.6g	おろしにんにく	0.38g	他	油	5.04g			麦他果	しょうゆ	1.26g	
	にんじん	12.6g	おろししょうが	0.38g	他	油	5.04g			麦他果	調理用ノンエッグマヨネーズ	3.15g	
	糸こんにゃく	37.8g	豚かた 挽き	25.2g	他	油	37.8g			麦他果	しょうゆ	1.26g	
	干しいたけ(せん切)	0.63g	たまねぎ	12.6g	他	油	8.82g			麦他果	調理用ノンエッグマヨネーズ	3.15g	
三温糖	2.52g	たけのこ水煮1/4	12.6g	他	油	18.9g	麦他果	油		2.52g			
しょうゆ	3.78g	並塩	0.13g	他	和風ドレッシング	6.3g	麦他果	じゃがいも	6.3g				
みりん	1.26g	三温糖	1.26g	他			麦他果	油	0.63g				
一味唐がらし	0.01g	赤みそ	3.78g	他			麦他果	バラベーコン	10.08g				
白いきりごま	0.38g	コチュジャン	0.38g	他			麦他果	並塩	0.38g				
ごま油	0.38g	しょうゆ	1.26g	他			麦他果	白ごししょう	0.01g				
		酒	1.26g	他			麦他果	調理用牛乳	10.08g				
		片栗粉	1.01g	他			麦他果	ダイスチーズ	5.04g				
		ごま油	0.63g	他									
		みかん	1個										

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)
中学校(中学)

令和7年

10月14日(火)			10月15日(水)			10月16日(木)			10月17日(金)		
ターメリックライス 牛乳 ミートボールのトマトスープ いんげん豆のクリーム煮 みかん			ご飯 牛乳 五目うま煮 コロッケ ソース カラフルゼリー			ご飯 牛乳 ポークカレー ひじき入りサラダ 塩中華ドレッシング 青梅産ブルーベリーゼリー			黒砂糖パン 牛乳 豆乳スープ ハーブチキン じゃこ入りペペロンチーノ		
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	ターメリックライス(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	黒砂糖パン(小麦粉60g)	1個
	豚肉	1本		豚肉	1本		豚肉	1本		豚肉	1本
	油	0.63g		油	0.63g		油	1.01g		油	0.63g
	おろしにんにく	0.38g		おろしにんにく	0.38g		おろしにんにく	0.63g		バラベーコン	10.08g
	たまねぎ	25.2g		おろししょうが	0.38g		豚かた 小間	44.1g		たまねぎ	18.9g
	にんじん	12.6g		豚かた 小間	25.2g		たまねぎ	63g		にんじん	12.6g
肉	ミートボール	27.72g		たまねぎ	63g		にんじん	25.2g		フロッコリー	18.9g
	セロリ	2.52g		にんじん	25.2g		じゃがいも	63g		マッシュルーム水煮	10.08g
	キャベツ	18.9g		たけのこ水煮缶詰	18.9g	麦他	カレー粉	21.42g		並塩	0.76g
他	トマト缶詰ダイス	25.2g	卵	うずら卵	27.72g		カレー粉	0.25g		白こしょう	0.03g
他	トマトケチャップ	3.78g		はくさい	63g	他	トマトケチャップ	3.78g		チキンピジョン	1.26g
	並塩	0.88g		並塩	0.76g	他	中濃ソース	1.26g	他	豆乳	2.52g
	白こしょう	0.03g		白こしょう	0.03g		並塩	0.13g		米粉	2.52g
	チキンピジョン	1.26g		しょうゆ	3.78g		白こしょう	0.04g		水	151.2g
	しょうゆ	0.38g		酒	1.26g		水	100.8g	肉	若鶏もも 切身60g	1切
	水	1.26g	魚他肉	中華スープ	1.26g	他	えだまめ	31.5g		オリーブ油	0.63g
	油	0.63g		片栗粉	4.41g		ホールコーン	25.2g	果	白ワイン	2.52g
	おろしにんにく	0.38g		水	25.2g		干しひじき	1.26g		並塩	0.38g
	豚かた 挽き	25.2g		ごま油	0.88g		塩中華ドレッシング	6.3g		黒こしょう	0.03g
他	乾燥大豆	2.52g	麦他	コロッケ60g	1個	果	青梅産ブルーベリーゼリー50g	1個		バジルミジン	0.1g
	たまねぎ	18.9g		油	7.56g					ローレル粉末	0.1g
	白いんげん豆	31.5g	他果	ガラス付ソース	6.3g				麦	シヨードバスターラジツリ	12.6g
	ホワイトシチュールウ	5.04g	他果	カラフルゼリー	56.7g					オリーブ油	1.89g
乳	調理用牛乳	10.08g								おろしにんにく	0.63g
	並塩	0.13g							魚	ちりめんじゃこ	3.78g
	白こしょう	0.01g								たまねぎ	12.6g
果	チキンピジョン	0.13g								キャベツ	18.9g
	みかん	1個								並塩	0.25g
										白こしょう	0.01g
										チキンピジョン	0.13g
										一味唐がらし	0.01g

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和7年

中学校(中学)

10月20日(月)			10月21日(火)			10月22日(水)			10月23日(木)		
横割りコッパパン 牛乳 米粉めん入りスープ えび入りパインミーの具 大根とにんじんのサラダ フレンチドレッシング			ご飯 牛乳 ユイミータン 揚げぎょうざ(3個) 肉野菜炒め			ご飯 牛乳 キャベツのみそ汁 さばの塩焼 ひじきのそぼろ煮			ご飯 牛乳 ハヤシチュー いんげんとコーンのソテー りんご		
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	横割りコッパパン(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
肉	豚肉	37.8g	乳	豚肉	37.8g	乳	豚肉	37.8g	乳	豚肉	37.8g
他	卵	10.08g	卵	卵	10.08g	他	豆腐	25.2g	他	豆腐	25.2g
	おろしにんにく	0.38g		たまねぎ	12.6g		たまねぎ	18.9g		油	1.01g
	並塩	0.76g		ホールコーン	10.08g		キャベツ	25.2g		おろしにんにく	0.63g
	白こしょう	0.03g		コーンペースト	25.2g		赤みそ	5.67g		豚かた 小間	44.1g
	子キンブイヨン	1.26g		鶏卵	18.9g		白みそ	5.67g		並塩	0.25g
	しょうゆ	0.38g		ながねぎ	6.3g		かつおだし	2.52g		白こしょう	0.01g
	水	151.2g		並塩	0.88g		水	151.2g		にんじん	25.2g
	ごま油	0.63g	魚他肉	白こしょう	0.01g	魚	さば薄塩60g	2.52g	麦他	マッシュルーム水煮	12.6g
	レモン果汁	1.26g		中華スープ	1.26g		油	0.63g	他	ハヤシルウ	15.12g
	油	0.63g		しょうゆ	0.38g		豚かた 挽き	18.9g	他	トマトケチャップ	3.78g
	おろしにんにく	0.38g		片栗粉	1.89g		にんじん	8.82g	他	中濃ソース	1.26g
	豚かた 小間	37.8g	麦他肉	水	151.2g		干ししいたけ(せん切)	0.63g	他	しょうゆ	1.26g
	たまねぎ	18.9g		きょうざぎょうざ6g	3個		干しひじき	3.15g	麦	パプリカ粉末	0.06g
	むきえび	25.2g		油	6g		三温糖	2.52g	水	100.8g	
甲	酒	2.52g		油	0.63g		しょうゆ	3.78g	油	0.63g	
	たけのこ水煮ﾄﾄ	12.6g		おろしにんにく	0.25g		みりん	1.26g		ウイナー	10.08g
	並塩	0.25g		豚かた 小間	25.2g					さやいんげん	25.2g
	黒こしょう 粗びき	0.01g		にんじん	12.6g					ホールコーン	25.2g
	オイスターソース	1.26g		たけのこ水煮ﾄﾄ	12.6g	他				並塩	0.38g
	バジル シソ	0.03g		もやし	12.6g					白こしょう	0.01g
	だいごん	3.78g		キャベツ	18.9g					子キンブイヨン	0.13g
	にんじん	25.2g		にら	6.3g					りんご	1/6個
果	フレンチドレッシング	6.3g		並塩	0.38g						
				白こしょう	0.01g						
				しょうゆ	0.25g						
				片栗粉	0.38g						

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)
中学校(中学)

令和7年

10月24日(金)			10月27日(月)			10月28日(火)			10月29日(水)		
ご飯 野菜ふりかけ はっ酵乳(プレーン) 大根スープ フカ団子のチリソース めかぶの玉子とじ			わかめご飯 牛乳 春雨と玉子のスープ 鶏肉の唐揚げ キャベツの中華炒め			ご飯 牛乳 ひよこ豆のカレー グリーンサラダ ナムルドレッシング レモンゼリー			ご飯 牛乳 きのこ汁 さわらのごまだれかけ ごぼうと豚肉のみそ炒め		
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
麦魚実他	ご飯(精米80g)	1個	乳	わかめご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個
肉	野菜ふりかけ2.5g	1個	卵	鶏卵	1本	肉	豚かた 挽き	1本	肉	豚かた 挽き	1本
	はっ酵乳(プレーン)	1本		鶏卵	12.6g	麦	油	1.01g	他	しめじ	6.3g
	若鶏もも	12.6g		緑豆はるさめ	5.04g		おろしにんにく	0.63g		えのきたけ	10.08g
	だいこん	31.5g		鶏卵	18.9g		豚かた 挽き	37.8g		干しいたけ(せん切)	0.88g
	にら	6.3g		なごねぎ	6.3g		たまねぎ	6.3g		豆腐	25.2g
	並塩	0.88g		並塩	0.88g		にんじん	25.2g		なごねぎ	6.3g
魚他肉	白ごしょう	0.03g		白ごしょう	0.01g		じゃがいも	37.8g		並塩	0.63g
	中華スープ	1.26g		チキンブイヨン	1.26g	麦	ひよこ豆	18.9g		しょうゆ	5.04g
	しょうゆ	0.38g		しょうゆ	0.38g		カレー粉	21.42g		酒	1.26g
	水	151.2g		水	151.2g		カレー粉	0.25g		かつおだし	2.52g
麦魚他肉	フカ団子	6.3g	肉	若鶏もも 切身60g	1切	他	トマトケチャップ	3.78g	魚	水	151.2g
	おろししょうが	0.63g		おろしにんにく	0.38g		中濃ソース	1.26g		さわら60g	1切
	米酢	5.04g		しょうゆ	3.78g		並塩	0.13g	実	油	2.52g
	油	5.04g		酒	2.52g		白ごしょう	0.04g		白練りごま	2.52g
	ごま油	1.89g		米粉	5.04g		水	100.8g		三温糖	2.52g
	おろしにんにく	0.38g		片栗粉	5.04g		フロッコリー	44.1g		しょうゆ	2.52g
	トウバンジャン	0.1g		油	0.63g		さやいんげん	6.3g		みりん	1.26g
他	トマトケチャップ	7.56g		油	0.63g	実他肉	生わかめ	6.3g		片栗粉	0.38g
	トマトピューレー	3.78g		豚かた 小間	12.6g	他果	ナムルドレッシング	6.3g	実	水	12.6g
	なごねぎ	3.78g		にんじん	12.6g		レモンゼリー30g	1個		白すりごま	0.63g
	並塩	0.38g		さやいんげん	10.08g					油	0.63g
	三温糖	1.01g		キャベツ	37.8g					おろししょうが	0.38g
	チリパウダー	0.03g		きくらげ	0.38g					豚かた 小間	25.2g
	しょうゆ	1.01g		並塩	0.38g					にんじん	8.82g
	片栗粉	0.38g	魚他肉	白ごしょう	0.01g					ごぼう	31.5g
	水	6.3g		中華スープ	0.13g					並塩	0.13g
卵	炒りたまご	37.8g		片栗粉	0.38g					三温糖	2.52g
	にんじん	8.82g								赤みそ	3.78g
	たけのこ水煮1ト	12.6g								みりん	1.26g
	めかぶ	1.26g									
	おろししょうが	0.38g									
	三温糖	0.63g									
	チキンブイヨン	0.13g									
	しょうゆ	0.63g									
	みりん	1.26g									
	水	10.08g									
	ごま油	0.38g									

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和7年

中学校(中学)

10月30日(木)			10月31日(金)							
いちごマーブルパン 飲むヨーグルト(プレーン) 秋のクリームシチュー かぼちゃ型ハンバーグのオムレツソース パンブキンパバロア			豚汁うどん チーズ蒸しパン 牛乳 ホキの天ぷら 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					
乳	いちごマーブルパン(小麦粉60g)	1個	麦	ゆでうどん	63g					
乳	飲むヨーグルト(プレーン)150ml	1本	油	油	0.63g					
肉	若鶏もも 皮付 2cm角	31.5g	油	おろししょうが	0.38g					
	たまねぎ	37.8g	豚	豚かた 小間	25.2g					
	にんじん	25.2g	麦	にんじん	12.6g					
	さつまいも	31.5g	麦	だいこん	12.6g					
	マッシュルーム水煮	12.6g	他	ごぼう	6.3g					
	並塩	0.88g	他	油揚げ	6.3g					
	白こしょう	0.03g	他	なかねぎ	6.3g					
	チキンブイヨン	1.26g	他	並塩	0.13g					
乳	調理用牛乳	50.4g	他	白みそ	11.34g					
	米粉	5.04g	他	かつおだし	2.52g					
	水	100.8g	他	水	12.6g					
乳	生クリーム	10.08g	卵乳	チーズ蒸しパン50g	1個					
他肉	かぼちゃ型ハンバーグ60g	1個	乳	飲む牛乳200ml	1本					
他	油	2.52g	麦	ホキ天ぷら60g	1個					
他	トマトケチャップ	6.3g	油	油	7.56g					
他	調理用ノンエッグマヨネーズ	8.82g	他	こまつな	37.8g					
他	三温糖	1.26g	他	にんじん	8.82g					
他	水	3.78g	他	もやし	25.2g					
他	パンブキンパバロア28g	1個	他	グラス付しょうゆ	3.15g					

メモ