

アレルギー用詳細献立表(予定)  
基準

年 組 児童名

令和8年

4月7日(火)			4月8日(水)			4月9日(木)			4月10日(金)		
ご飯 牛乳 きのこのみそ汁 さばの塩焼 切り干し大根と豚肉の塩炒め			ご飯 牛乳 野菜ふりかけ ワンタンスープ 生揚げのチリソース フルーツミックス			たけのご飯 牛乳 さくらすまし さわらのごまだれかけ お浸し しょうゆ さくらゼリー			食パン 牛乳 りんごジャム 野菜スープ たらのハーブ揚げ 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50/60/70g)	1個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1個	他乳	たけのご飯(精米40/50/60g)	1個	乳	食パン(小麦粉40/45/50g)	1個
他	飲用牛乳 200ml	1本	卵	飲用牛乳 200ml	1本	魚	飲用牛乳 200ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本
他	しめじ	5g	肉	野菜ふりかけ 2.5g	1個	他	木綿豆腐	20g	果	りんごジャム 15g	1個
他	えのきたけ	8g	肉	若鶏もも こま	0.5g	魚	桜型かまぼこ	10g	他	たまねぎ	15g
他	干ししいたけ	0.7g	肉	にんじん	15g	魚	生わかめ	3g	他	にんじん	10g
他	油揚げ	8g	麦	わんたんの皮	10g	魚	ながねぎ	5g	他	キャベツ	15g
他	赤みそ	4.5g	麦	えのきたけ	6g	魚	塩	0.8g	他	マッシュルーム水煮	8g
他	白みそ	4.5g	肉魚	塩	0.7g	魚	しょうゆ	0.3g	他	塩	0.7g
他	かつお節	2g	肉魚	白ごしょう	0.01g	魚	酒	1g	他	白ごしょう	0.01g
他	水	120g	肉魚	中華スープ	1g	魚	かつお節	2g	他	チキンフイヨン	1g
魚	こまつな	10g	肉魚	しょうゆ	0.3g	魚	水	120g	他	しょうゆ	0.3g
魚	さば 切身(薄塩) 50g	1切	肉魚	水	120g	魚	さくら 切身 50g	1切	魚	水	120g
魚	油	2g	肉魚	こま油	0.5g	魚	油	2g	魚	オリーブ油	0.5g
魚	豚かた 千切り	0.5g	他	こまつな	10g	実	白練りごま	2g	魚	たら 切身 50g	1切
魚	にんじん	20g	他	生揚げ	50g	実	三温糖	2g	魚	塩	0.3g
魚	切り干し大根	7g	他	ごま油	1.5g	実	しょうゆ	2g	魚	黒ごしょう	0.02g
魚	ながねぎ	5g	他	おろしにんにく	0.3g	実	みりん	1g	魚	乾燥バセリ	0.08g
魚	塩	0.2g	他	おろししょうが	0.3g	実	片栗粉	0.3g	魚	バジル	0.08g
魚	黒ごしょう	0.01g	他	トウバンジャン	0.06g	実	水	10g	魚	ローレル粉末	0.08g
魚	しょうゆ	0.01g	他	トマトケチャップ	6g	実	白すりごま	0.5g	魚	米粉	4g
魚	酒	1g	他	トマトピューレー	3g	他	しまつな	30g	魚	片栗粉	4g
魚	ごま油	0.3g	他	ながねぎ	5g	他	もやし	20g	魚	油	4g
			果	塩	0.3g	他	クラス付しょうゆ	2.5g	魚	じゃがいも	50g
			果	三温糖	0.8g	他果	さくらゼリー 30g	1個	魚	油	0.5g
			果	チリパウダー	0.02g				魚	はらベーコン	8g
			果	しょうゆ	1g				魚	塩	0.3g
			果	片栗粉	0.8g				乳	白ごしょう	0.01g
			果	フルーツミックス缶	50g				乳	調理用牛乳	8g
									乳	プロセスチーズ	4g

■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。

\*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)  
基準

令和8年

4月13日(月)			4月14日(火)			4月15日(水)			4月16日(木)		
ご飯 牛乳 なめこのみそ汁 あじフライ ソース こんにゃくの甘辛炒め			ご飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻 美生柑			ご飯 牛乳 玉ねぎときぬさやのみそ汁 照焼きハンバーグ じゃが芋の含め煮			ご飯 牛乳 ポークカレー 春キャバツのサラダ フレンチドレッシング いちごスティックケーキ		
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 麦魚 果他	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳 他 麦他 果他	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳 肉他 魚	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳 他 麦 他 果 他果	ご飯(精米60/70/80g)	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
	他 なめこ水煮	15g		油 たまねぎ	0.5g		油 たまねぎ	30g		油 たまねぎ	0.8g
	他 木綿豆腐	30g		油 おろしにんにく	0.5g		油 にんじん	10g		油 おろしにんにく	0.5g
	他 なかねぎ	8g		油 おろししょうが	0.5g		油 さやえんどう	5g		油 豚かた こま	35g
	他 赤みそ	9g		油 豚かた 挽き	30g		油 赤みそ	4.5g		油 たまねぎ	50g
	他 かつお節	2g		油 たまねぎ	30g		油 白みそ	4.5g		油 にんじん	20g
	他 水	120g		油 にんじん	12g		油 かつお節	2g		油 じゃがいも	50g
	麦魚 あじフライ 40g	1枚		油 たけのこ水煮1/4	10g		水 ハンバーグ 50g	1個		麦 ガレールウ	17g
	果他 油	6g		他 干しいたけ	1g		油 三温糖	2g		他 ガレー粉	0.2g
	果他 油	0.5g		他 冷凍豆腐	70g		油 白こしょう	0.01g		他 トマトケチャップ	3g
	果他 油	10g		他 なかねぎ	8g		油 しょうゆ	2g		他 中濃ソース	1g
	果他 油	10g		他 塩	0.3g		油 みりん	1g		他 塩	0.1g
	果他 油	10g		他 チキンピヨソ	1g		油 片栗粉	0.4g		他 白こしょう	0.03g
	果他 油	30g		他 三温糖	1g		油 水	12g		他 水	80g
果他 油	0.5g	他 赤みそ	5g	油 酒	0.5g	他 キャバツ	35g				
果他 油	2g	他 しょうゆ	1g	油 おろししょうが	0.3g	他 水	10g				
果他 油	3g	他 酒	1g	油 たまねぎ	15g	他 さやいんげん	8g				
果他 油	1g	他 トウバンジャン	0.2g	油 にんじん	5g	果 フレンチドレッシング	5g				
果他 油	0.006g	他 テンメンジャン	0.5g	油 さつま揚げ	10g	他 米粉いちごスティックケーキ 20g	1個				
果他 油	0.3g	他 片栗粉	3g	油 じゃがいも	40g						
果他 油	0.3g	他 水	20g	油 さやいんげん	5g						
果他 油	0.3g	他 こま油	0.7g	油 三温糖	1.5g						
		麦他 春巻 50g	1個	油 しょうゆ	3g						
		果 美生柑	1/4個	油 みりん	1g						
				油 片栗粉	0.8g						

× モ

アレルギー用詳細献立表(予定)  
基準

令和8年

4月17日(金)			4月20日(月)			4月21日(火)			4月22日(水)		
ココアマール食パン 牛乳 魚介とじゃが芋のトマトスープ マスタードチキン 海藻サラダ ナムルドレッシング			ご飯 はっ酵乳(プレーン) めかぶと玉子のスープ 揚げぎょうざ(2個) 大根と豚肉の炒め物			ご飯 牛乳 ハヤシシチュー コロコロソテー 清見オレンジ			わかめご飯 牛乳 具だくさん汁 いかの一味マヨ焼き 菜の花サラダ 塩中華ドレッシング		
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
麦乳他	ココアマール食パン(小麦粉40/45/50g)	1個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳	わかめご飯(精米50/60/70g)	1個
乳	飲用牛乳 200ml	1本	乳	はっ酵乳(プレーン) 125ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本
油	オリーブ油	0.5g	肉魚他	にんじん	10g	油	油	0.8g	肉	油	0.5g
甲魚果	おろしにんにく	0.3g		たけのこ水煮1/4	13g		おろしにんにく	0.5g		若鶏もも こま	15g
	シーフードミックス	20g		乾燥めかぶ	0.5g		豚かた 千切り	35g		にんじん	8g
	白ワイン	1g		干しいいたけ	0.7g		塩	0.2g		だいこん	15g
	たまねぎ	20g	卵	ながねぎ	5g		白こしょう	0.01g		じゃがいも	20g
	じゃがいも	20g		卵塩	15g		たまねぎ	50g		ごぼう	5g
他	セロリ	2g	肉魚他	白こしょう	0.01g	麦他	にんじん	20g		ながねぎ	5g
	トマト缶ダイス	20g		中華スープ	1g	他	マッシュルーム水煮	10g		塩	0.4g
	トマトケチャップ	3g		しょうゆ	0.3g	他	ハヤシルウ	12g		しょうゆ	4g
	塩	0.6g		水	120g	他	トマトケチャップ	3g		酒	1g
	白こしょう	0.02g		片栗粉	0.5g	他	中濃ソース	1g		かつお節	2g
	チキンピジョン	1g		米酢	1g		しょうゆ	1g		水	100g
	しょうゆ	0.3g	麦肉他	ごま油	0.5g		パブリカ粉末	0.05g	魚	いか 切身 60g	1切
	水	100g		ぎょうざ 16g	2個		米粉	2g		調理用ノンエッグマヨネーズ	8g
肉	若鶏もも 切身 50g	1切		油	4g		水	80g		しょうゆ	2g
麦他果	粒入りマスタード	2.5g		油	0.5g		油	0.5g		みりん	1g
	調理用ノンエッグマヨネーズ	2.5g		豚かた こま	30g	他	ウィンナー	8g		一味唐からし	0.008g
	おろしにんにく	0.3g		塩	0.1g		むきえだまめ	20g		油	2g
	塩	0.1g		にんじん	8g		ホールコーン	20g		菜の花	30g
	黒こしょう	0.02g		だいこん	30g		塩	0.3g		にんじん	10g
	しょうゆ	1g		さやいんげん	5g		白こしょう	0.01g		ホールコーン	10g
	油	2g		三温糖	1.5g	果	チキンピジョン	0.1g		塩中華ドレッシング	5g
	だいこん	30g		オイスターソース	1.5g		清見オレンジ	1/4個			
	にんじん	7g		しょうゆ	1g						
	生わかめ	7g		酒	1g						
	干しひじき	0.5g		片栗粉	0.8g						
肉麦他	ナムルドレッシング	5g		黒こしょう	0.01g						

× モ

アレルギー用詳細献立表(予定)  
基準

令和8年

4月23日(木)			4月24日(金)			4月27日(月)			4月28日(火)		
ご飯 牛乳 かき玉汁 かつおのココロ揚げ ひじきのそぼろ煮			ご飯 牛乳 ざぶ汁 チキン南蛮 タルタルソース 日向夏ゼリー			ご飯 牛乳 ふわっと玉子と豆腐のスープ タッカルビ カラフルゼリー			背割りコッペパン 飲むヨーグルト(プレーン) コーンクリームシチュー 焼きフランクのバーベキューソース キャベツソテー		
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50/60/70g)	1個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳	ご飯(精米50/60/70g)	1個	乳	背割りコッペパン(小麦粉40/45/50g)	1個
	乳	1本	乳	乳	1本	乳	乳	1本	乳	飲むヨーグルト(プレーン) 150ml	1本
	だいこん	20g	魚	だいこん	10g	卵	冷凍豆腐	25g	肉	若鶏もも 2cm角	25g
	にんじん	8g	魚	にんじん	20g	卵	生わかめ	5g	肉	たまねぎ	30g
	えのきたけ	5g	魚	かまぼこ	10g	卵	ながねぎ	5g	肉	にんじん	10g
	干ししいたけ	0.7g	魚	干ししいたけ	0.7g	卵	炒りたまご	8g	肉	ブロッコリー	20g
	卵	15g	魚	かぼちゃ	15g	肉魚他	塩	0.7g	肉	クリームコーン缶	30g
	卵	0.8g	魚	ながねぎ	5g	肉魚他	白こしょう	0.01g	肉	塩	0.5g
	しょうゆ	0.3g	魚	しょうゆ	0.4g	肉魚他	中華スープ	1g	肉	白こしょう	0.02g
	酒	1g	魚	酒	4g	肉魚他	しょうゆ	0.3g	乳	チキンブイヨン	1g
	片栗粉	1g	魚	かつお節	2g	肉魚他	片栗粉	1g	乳	調理用牛乳	40g
	かつお節	2g	魚	水	2g	肉魚他	水	120g	乳	米粉	4g
	水	120g	肉	若鶏もも 切身 50g	100g	肉魚他	ごま油	0.5g	乳	水	80g
	魚	50g	肉	塩	1g	肉	油	1g	乳	生クリーム	8g
かつお 2cm角	50g	肉	白こしょう	0.2g	肉	おろしにんにく	0.1g	乳	ロングウインナー 40g	1本	
おろしにんにく	0.3g	肉	米粉	0.02g	肉	おろししょうが	0.1g	他	油	1g	
白こしょう	0.01g	肉	片栗粉	4g	肉	若鶏もも 2cm角	30g	他	トマトケチャップ	5g	
塩	0.2g	肉	片栗粉	4g	肉	キャベツ	20g	他	中濃ソース	2g	
米粉	4g	肉	油	4g	肉	たまねぎ	15g	他	三温糖	2g	
片栗粉	4g	肉	三温糖	2g	肉	にんじん	6g	他	白こしょう	0.01g	
油	5g	肉	しょうゆ	2g	肉	さつまいも	20g	他	片栗粉	0.3g	
油	0.5g	肉	みりん	1g	肉	赤みそ	1.5g	他	水	5g	
豚かた 挽き	15g	肉	片栗粉	0.4g	肉	三温糖	2g	他	油	0.5g	
にんじん	7g	肉	水	12g	肉	しょうゆ	1g	他	油	35g	
干ししいたけ	0.5g	肉	米酢	1g	肉	しょうゆ	2g	他	キャベツ	10g	
大豆(冷凍)	5g	肉	タルタルソース 8g	1個	肉	コチュジャン	0.5g	他	たまねぎ	8g	
油揚げ	5g	肉	日向夏ゼリー 40g	1個	肉	カラフルゼリー	45g	他	にんじん	8g	
干しひじき	2g	他			果他			他	塩	0.4g	
三温糖	2g	他						他	白こしょう	0.02g	
しょうゆ	3g	他						他	粉辛子	0.08g	
みりん	1g	他						他	米酢	0.3g	

× モ

アレルギー用詳細献立表(予定)  
基準

令和8年

4月30日(木)

アレルギー		食品名	分量							
ご飯		ご飯(精米50/60/70g)	1個							
牛乳		ジュリエンスープ	1本							
		ビーンズドライカレー								
		さつまいもスティック								
乳		飲料牛乳 200ml	0.5g							
		油	0.5g							
		ばらベーコン	6g							
		たまねぎ	15g							
		にんじん	10g							
		キャベツ	15g							
		セロリ	2g							
		塩	0.6g							
他		白こしょう	0.01g							
		野菜ブイヨン	1g							
		しょうゆ	0.3g							
		水	120g							
		オリーブ油	0.5g							
		油	0.5g							
		おろしにんにく	0.3g							
他		豚かた 挽き	20g							
		乾燥大豆	2g							
他		たまねぎ	15g							
		刻み大豆	20g							
麦		ホールコーン	6g							
他		カレールウ	4g							
		中濃ソース	1g							
		しょうゆ	1g							
		塩	0.1g							
		さつまいも	50g							
		油	4g							
		クッキングソルト	0.2g							

メモ