

アレルギー用詳細献立表(予定)

年 組 生徒名

令和8年

中学校

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 はっ酵乳(プレーン) めかぶと玉子のスープ 揚げぎょうざ(3個) 大根と豚肉の炒め物			食パン 牛乳 りんごジャム 野菜スープ たららのハーブ揚げ チーズポテト			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			
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	麦乳	食パン(小麦粉60g)	1個	他	たけのご飯(精米70g)	1個	
	飲用牛乳 200ml	1本		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	
他	しめじ	6.30 g		たけのご水煮れ	12.60 g	果	りんごジャム 15g	1個	魚他	木綿豆腐	25.20 g	
	えのきたけ	10.08 g		乾燥めかぶ	0.63 g		たまねぎ	18.90 g		他	桜型かまぼこ	12.60 g
	干しいたけ	0.88 g		干しいたけ	0.88 g		にんじん	12.60 g			生わかめ	3.78 g
	油揚げ	10.08 g		ながねぎ	6.30 g		キャベツ	18.90 g			ながねぎ	6.30 g
	赤みそ	5.67 g	卵	卵	18.90 g		マッシュルーム水煮	10.08 g			塩	1.01 g
	白みそ	5.67 g		塩	0.88 g		塩	0.88 g			しょうゆ	0.38 g
	かつお節	2.52 g		白こしょう	0.01 g		白こしょう	0.01 g			酒	1.26 g
	水	151.20 g		チキンブイヨン	1.26 g		チキンブイヨン	1.26 g			かつお節	2.52 g
	こまつな	12.60 g	肉魚他	中華スープ	0.38 g		しょうゆ	0.38 g			水	151.20 g
魚	さば(切身(薄塩)) 60g	1切		しょうゆ	0.38 g		水	151.20 g		魚	さわら 切身 60g	1切
	油	2.52 g		水	151.20 g		オリーブ油	0.63 g			油	2.52 g
	油	0.63 g		片栗粉	0.63 g	魚	たら 切身 70g	1切		実	白練りごま	2.52 g
	豚かた 千切り	25.20 g		米酢	1.26 g		塩	0.38 g			三温糖	2.52 g
	にんじん	8.82 g		ごま油	0.63 g		黒こしょう	0.03 g			しょうゆ	2.52 g
	切り干し大根	6.30 g	麦肉他	ぎょうざ 16g	3個		乾燥バセリ	0.10 g			みりん	1.26 g
	ながねぎ	10.08 g		油	5.04 g		バジル	0.10 g			片栗粉	0.38 g
	塩	0.25 g		豚かた こま	37.80 g		ローレル粉末	0.10 g			水	12.60 g
	黒こしょう	0.01 g		塩	0.13 g		米粉	5.04 g		実	白すりごま	0.63 g
	しょうゆ	2.52 g		にんじん	10.08 g		片栗粉	5.04 g			こまつな	37.80 g
	酒	1.26 g		だいこん	37.80 g		油	5.04 g		他	にんじん	8.82 g
	ごま油	0.38 g		ごやいもん	6.30 g		じゃがいも	63.00 g			もやし	25.20 g
				ごやいもん	6.30 g		油	0.63 g		他	クラス付しょうゆ	3.15 g
				三温糖	1.89 g		はらベーコン	10.08 g		他果	さくらゼリー 30g	1個
				オイスターソース	1.89 g		塩	0.38 g				
				しょうゆ	1.26 g		白こしょう	0.01 g				
				酒	1.26 g		調理用牛乳	10.08 g				
				片栗粉	1.01 g	乳	プロセスチーズ	5.04 g				
				黒こしょう	0.01 g							

■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8年

中学校

4月13日(月)			4月14日(火)			4月15日(水)			4月16日(木)		
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			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			ご飯 牛乳 ハヤシシチュー ココロソテー 清見オレンジ			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		
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	わかめご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米90g)	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	冷凍豆腐	31.50 g	肉	油	0.63 g	他	油	1.01 g	卵	たいこん	25.20 g
	生わかめ	6.30 g		若鶏もも こま	18.90 g		おろしにんにく	0.63 g		にんじん	10.08 g
卵	なかねぎ	6.30 g	肉	にんじん	10.08 g	他	豚かた 千切り	44.10 g	卵	えのきたけ	6.30 g
	炒りたまご	10.08 g		だいたいこん	18.90 g		塩	0.25 g		干しいたけ	0.88 g
肉	塩	0.88 g	魚	じゃがいも	25.20 g	他	白こしょう	0.01 g	魚	卵	18.90 g
	白こしょう	0.01 g		ごぼう	6.30 g		マッシュルーム水煮	12.60 g		塩	1.01 g
魚	中華スープ	1.26 g	魚	なかねぎ	6.30 g	他	たまねぎ	63.00 g	魚	しょうゆ	0.38 g
	しょうゆ	0.38 g		塩	0.50 g		ハヤシルウ	15.12 g		酒	1.26 g
他	片栗粉	1.26 g	魚	しょうゆ	5.04 g	他	トマトケチャップ	3.78 g	魚	片栗粉	1.26 g
	水	151.20 g		かつお節	2.52 g		中濃ソース	1.26 g		かつお節	2.52 g
肉	ごま油	0.63 g	魚	水	126.00 g	他	しょうゆ	1.26 g	魚	水	151.20 g
	おろしにんにく	0.13 g		いか 切身 70g	1切れ		パブリカ粉末	0.06 g		かつお 2cm角	63.00 g
肉	おろししょうが	0.13 g	魚	調理用ノンエッグマヨネーズ	10.08 g	他	米粉	2.52 g	魚	おろしにんにく	0.38 g
	若鶏もも 2cm角	37.80 g		しょうゆ	2.52 g		油	100.80 g		白こしょう	0.01 g
肉	キャベツ	25.20 g	魚	みりん	1.26 g	他	水	0.63 g	魚	塩	0.25 g
	たまねぎ	18.90 g		一味唐からし	0.01 g		ワインナー	10.08 g		米粉	5.04 g
肉	にんじん	7.56 g	魚	油	2.52 g	他	むきえだまめ	25.20 g	魚	片栗粉	5.04 g
	さつまいも	25.20 g		菜の花	37.80 g		ホールコーン	25.20 g		油	0.63 g
肉	赤みそ	1.89 g	魚	にんじん	12.60 g	他	塩	0.38 g	魚	豚かた 挽き	18.90 g
	三温糖	2.52 g		ホールコーン	12.60 g		白こしょう	0.01 g		にんじん	8.82 g
肉	酒	1.26 g	魚	塩中華ドレッシング	6.30 g	果	チキンフイヨン	0.13 g	他	干しいたけ	0.63 g
	しょうゆ	2.52 g		果	清見オレンジ		1/4個	みりん		1.26 g	大豆(冷凍)
他	コチュジャン	0.63 g	果						他	油揚げ	6.30 g
	カラフルゼリー	56.70 g								干しひじき	2.52 g
									三温糖	2.52 g	
									しょうゆ	3.78 g	
									みりん	1.26 g	

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校

4月17日(金)			4月20日(月)			4月21日(火)			4月22日(水)		
ご飯 牛乳 ぎぶ汁 チキン南蛮 タルタルソース 日向夏ゼリー			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			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 マーボー豆腐 春巻 美生柑		
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		飲用牛乳 200ml	1本		飲用牛乳 200ml	1本
魚	にんじん	12.60g	卵	卵	1個	魚	たまねぎ	37.80g	魚	油	0.63g
	だいこん	25.20g	肉	若鶏もも こま	18.90g		にんじん	12.60g		おろしにんにく	0.63g
	かまぼこ	12.60g	肉	にんじん	12.60g		さやえんどう	6.30g		おろししょうが	0.63g
	干ししいたけ	0.88g	麦	にんじん	12.60g		赤みそ	5.67g		豚かた 挽き	37.80g
	かぼちゃ	18.90g		わんたんの皮	7.56g		白みそ	5.67g		たまねぎ	37.80g
	ながねぎ	6.30g		えのきたけ	7.56g		かつお節	2.52g		にんじん	15.12g
	塩	0.50g		塩	0.88g		水	151.20g		たげのご水煮いれ	12.60g
	しょうゆ	5.04g	肉魚他	白ごしょう	0.01g	肉他	ハンバーグ 60g	1個	他	たけのこ水煮いれ	1.26g
	酒	1.26g		中華スープ	1.26g		油	2.52g		冷凍豆腐	88.20g
	かつお節	2.52g		しょうゆ	0.38g		三温糖	2.52g		ながねぎ	10.08g
	水	126.00g		しょうゆ	0.63g		白ごしょう	0.01g		塩	0.38g
肉	若鶏もも 切身 60g	1切		ごま油	151.20g		しょうゆ	2.52g		チキンブイヨン	1.26g
	塩	0.25g		ごま油	0.63g		みりん	1.26g		三温糖	1.26g
	白ごしょう	0.03g		ごまつな	12.60g		片栗粉	0.50g		赤みそ	6.30g
	米粉	5.04g	他	生揚げ	63.00g		水	15.12g		しょうゆ	1.26g
	片栗粉	5.04g		ごま油	1.89g		油	0.63g		酒	1.26g
	油	5.04g		おろしにんにく	0.38g		おろししょうが	0.38g		トウバンジャン	0.25g
	三温糖	2.52g		おろししょうが	0.38g		たまねぎ	18.90g		テンメシジャン	0.63g
	しょうゆ	2.52g		トウバンジャン	0.08g		にんじん	6.30g		片栗粉	3.78g
	みりん	1.26g	他	トマトケチャップ	7.56g	魚	さつま揚げ	12.60g		水	25.20g
	片栗粉	0.50g		トマトピューレー	3.78g		じゃがいも	50.40g		ごま油	0.88g
	水	15.12g		ながねぎ	6.30g		さやいんげん	6.30g	麦他	春巻 60g	1個
	米酢	1.26g		塩	0.38g		三温糖	1.89g	果	美生柑	7.56g
他	タルタルソース 6g	1個		三温糖	1.01g		しょうゆ	3.78g			1/4個
果	日向夏ゼリー 40g	1個		チリパウダー	0.03g		みりん	1.26g			
				しょうゆ	1.26g		片栗粉	1.01g			
				片栗粉	1.01g						
			果	フルーツミックス缶	63.00g						

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校

4月23日(木)			4月24日(金)			4月27日(月)			4月28日(火)		
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			ココアマーブル食パン 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 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 ジュリエンスープ ビーンズドライカレー さつま芋スティック		
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90g)	1個	麦乳他	ココアマーブル食パン(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	乳	飲用牛乳 200ml	1本	他	飲用牛乳 200ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本
	油	1.01 g	甲魚	オリーブ油	0.63 g	他	なめこ水煮	18.90 g	他	油	0.63 g
	おろしにんにく	0.63 g		おろしにんにく	0.38 g		木綿豆腐	37.80 g		ばらベーコン	7.56 g
	豚かた こま	44.10 g		シーフードミックス	25.20 g		なごねぎ	10.08 g		たまねぎ	18.90 g
	たまねぎ	63.00 g		白ワイン	1.26 g		赤みそ	11.34 g		にんじん	12.60 g
	にんじん	25.20 g		たまねぎ	25.20 g		かつお節	2.52 g		キャバツ	18.90 g
	じゃがいも	63.00 g		じゃがいも	25.20 g		水	151.20 g		セロリ	2.52 g
麦	カレールウ	21.42 g		セロリ	2.52 g	麦魚	あじフライ 60g	7.56 g		塩	0.76 g
	カレー粉	0.25 g	他	トマト缶ダイス	25.20 g		油	6.30 g	他	白こしょう	0.01 g
他	トマトケチャップ	3.78 g	他	トマトケチャップ	3.78 g	果他	クレス付ソニズ	0.63 g		野菜ピューロン	1.26 g
他	中濃ソース	1.26 g		塩	0.76 g		油	0.63 g		しょうゆ	0.38 g
	塩	0.13 g		白こしょう	0.03 g		豚かた こま	12.60 g		水	151.20 g
	白こしょう	0.04 g		チキンピューロン	1.26 g		にんじん	12.60 g		オリーブ油	0.63 g
	水	100.80 g		しょうゆ	0.38 g		糸こんにゃく	37.80 g		油	0.63 g
	キャバツ	44.10 g		水	126.00 g		干しいたけ	0.63 g		おろしにんにく	0.38 g
他	むきえだまめ	12.60 g	肉	若鶏もも 切身 60g	1切		三温糖	2.52 g	他	豚かた 挽き	25.20 g
	さやいんげん	10.08 g	麦他果	粒入りマスタード	3.15 g		しょうゆ	3.78 g		乾燥大豆	2.52 g
果	フレンチドレッシング	6.30 g		調理用ノンエッグマヨネーズ	0.38 g		みりん	1.26 g	他	たまねぎ	18.90 g
他果	米粉いちごスティックケーキ 20g	1個		おろしにんにく	0.13 g		一味唐からし	0.01 g	他	刻み大豆	25.20 g
				塩	0.13 g	実	白すりごま	0.38 g	麦他	ホールコーン	7.56 g
				黒こしょう	0.03 g		ごま油	0.38 g		カレールウ	5.04 g
				しょうゆ	1.26 g				他	中濃ソース	1.26 g
				油	2.52 g					しょうゆ	1.26 g
				たいこん	37.80 g					塩	0.13 g
				にんじん	8.82 g					さつま芋	63.00 g
				生わかめ	8.82 g					油	5.04 g
				干しひじき	0.63 g					クッキングソルト	0.25 g
			肉実他	ナムルドレッシング	6.30 g						

メモ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校

4月30日(木)										
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 キャバツソテー										
アレルギー	食品名	分量								
麦乳	背割りコッペパン(小麦粉60g)	1個								
乳	飲むヨーグルト(プレーン)	150ml								
油		1.26g								
肉	若鶏もも 2cm角	31.50g								
	たまねぎ	37.80g								
	にんじん	12.60g								
	プロッコリー	25.20g								
	クリームコーン缶	37.80g								
	塩	0.63g								
	白こしょう	0.03g								
	チキンブイヨン	1.26g								
乳	調理用牛乳	50.40g								
	米粉	5.04g								
	水	100.80g								
乳	生クリーム	10.08g								
	ロングウイッチー 50g	1.00本								
	油	1.26g								
他	トマトケチャップ	6.30g								
他	中濃ソース	2.52g								
	三温糖	2.52g								
	白こしょう	0.01g								
	片栗粉	0.38g								
	水	6.30g								
	油	0.63g								
	キャバツ	44.10g								
	たまねぎ	12.60g								
	にんじん	10.08g								
	塩	0.50g								
	白こしょう	0.03g								
	粉辛子	0.10g								
	米酢	0.38g								

メモ