

アレルギー用詳細献立表(予定)  
中学校

年 組 生徒名

令和8年

7月1日(水)			7月2日(木)			7月3日(金)			7月6日(月)		
ご飯 はっ酵乳(プレーン) わかめスープ 鶏肉の唐揚げ きんぴらごぼう			ご飯 牛乳 マーボー豆腐 コロッケ ソース 冷凍みかん			食パン 牛乳 いちごジャム 野菜スープ ハーブチキン ラタトゥイユ			ご飯 牛乳 夏野菜豚汁 あじフライ ソース 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
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	乳	ご飯(精米80g)	1個
	はっ酵乳(プレーン) 125ml	1本		飲用牛乳 200ml	1本	乳	飲用牛乳 200ml	1本		飲用牛乳 200ml	1本
	生わかめ	6.3g		油	0.63g	果	いちごジャム 10g	1個		油	0.63g
魚	だいこん	18.9g		おろしにんにく	0.63g		たまねぎ	18.9g		おろししょうが	0.378g
	かまぼこ	12.6g		おろししょうが	0.63g		にんじん	12.6g		豚かた こま	31.5g
	なごねぎ	6.3g		豚かた 挽き	37.8g		じゃがいも	25.2g		にんじん	12.6g
	塩	0.882g		たまねぎ	37.8g		さやいんげん	10.08g		とうがん	18.9g
魚他	白こしょう	0.025g		にんじん	15.12g		塩	0.882g		かぼちゃ	25.2g
	中華スープ	1.26g		たけのこ水煮1/4	12.6g		白こしょう	0.013g		木綿豆腐	25.2g
	オイスターソース	1.26g		干しいたけ	1.26g		チキンブイヨン	1.26g	他	ながねぎ	6.3g
	水	151.2g		押し豆腐	88.2g		しょうゆ	0.378g		塩	0.126g
	ごま油	0.63g	他	ながねぎ	10.08g		水	151.2g		白みそ	10.08g
	若鶏もも 切身 60g	1切		塩	0.378g	果	白ワイン	0.63g		かつお節	2.52g
	おろしにんにく	0.378g		チキンブイヨン	1.26g		若鶏もも 切身 60g	1切		水	138.6g
	塩	0.378g		三温糖	1.26g	果	オリーブ油	0.63g	麦魚	あじフライ 60g	1枚
	白こしょう	0.025g		赤みそ	6.3g		白ワイン	2.52g		油	7.56g
	酒	2.52g		しょうゆ	1.26g		塩	0.378g	果他	クラス付ソース	6.3g
	米粉	5.04g		酒	1.26g		黒こしょう	0.025g		レモンゼリー 30g	1個
	片栗粉	5.04g		トウバンジャン	0.252g		バジル	0.101g			
	油	5.04g		テンメンジャン	0.63g		ローレル粉末	0.101g			
	油	0.63g		片栗粉	3.78g		油	2.52g			
	豚かた こま	12.6g		水	25.2g		オリーブ油	1.26g			
	にんじん	12.6g		ごま油	0.882g		おろしにんにく	0.252g			
	ごぼう	31.5g	麦他	コロッケ 60g	1個		ばらベーコン	8.82g			
	糸こんにゃく	12.6g		油	7.56g	果他	にんじん	12.6g			
	三温糖	1.89g		クラス付ソース	6.3g		ズッキーニ	12.6g			
	しょうゆ	3.78g	果	みかん	1個		たまねぎ	31.5g			
	みりん	1.26g				他	マッシュルーム水煮	12.6g			
	ごま油	0.378g					トマト缶ダイス	18.9g			
	一味唐からし	0.006g					塩	0.378g			
							白こしょう	0.013g			
							乾燥パセリ	0.013g			

■特定原材料9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

7月7日(火)			7月8日(水)			7月9日(木)			7月10日(金)		
わかめご飯 牛乳 七タ汁 いかのしょうが焼 中華サラダ 中華ドレッシング 七タゼリー			ご飯 牛乳 生揚げキムチどんの具 キャベツのごま炒め 冷凍みかん			背割りコッペパン 牛乳 コーンチャウダー タコスミート フライドポテト			ご飯 牛乳 シーフードカレー カラフルサラダ ナムルドレッシング フローズンヨーグルト		
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	わかめご飯(精米90g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	麦乳	背割りコッペパン(小麦粉60g)	1個	乳	ご飯(精米90g)	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
	にんじん	10.08g		油	0.63g		油	1.26g		油	1.008g
	だいこん	12.6g		おろしにんにく	0.252g		ばらベーコン	5.04g		おろしにんにく	0.63g
魚	星型かまぼこ	12.6g		おろししょうが	0.252g		たまねぎ	25.2g		豚かたごま	25.2g
	米粉めん	6.3g		豚かたごま	31.5g		ホールコーン	12.6g		たまねぎ	6.3g
	塩	1.008g		にんじん	18.9g		クリームコーン缶	37.8g		にんじん	25.2g
	しょうゆ	0.378g	他	生揚げ	88.2g		塩	0.756g		じゃがいも	37.8g
	酒	1.26g		はくさいキムチ	31.5g		白こしょう	0.025g	甲	むきえび	18.9g
	かつお節	2.52g		中華スープ	2.52g		チキンフイヨン	1.26g	魚	いか 短冊	18.9g
	水	151.2g	魚他	赤みそ	3.78g	乳	調理用牛乳	37.8g		酒	2.52g
	オクラ	6.3g		三温糖	1.89g		米粉	2.52g	麦	カレーウ	21.42g
魚	いが切身 70g	1切		酒	1.26g	乳	水	126g		カレー粉	0.252g
	おろししょうが	0.756g		しょうゆ	1.26g		生クリーム	6.3g	他	トマトケチャップ	3.78g
	酒	2.52g		コチュジャン	0.378g		油	0.63g	他	中濃ソース	1.26g
	しょうゆ	3.78g		塩	0.126g		おろしにんにく	0.378g		塩	0.063g
	みりん	1.26g		塩	0.126g	他	豚かた 挽き	31.5g		白こしょう	0.038g
	油	1.26g		片栗粉	1.89g	他	乾燥大豆	2.52g		水	100.8g
	もやし	37.8g		ごま油	0.63g	他	刻み大豆	12.6g		キャベツ	44.1g
	きゅうり	12.6g		ごま油	0.63g	他	たまねぎ	25.2g		赤ピーマン	10.08g
	にんじん	12.6g		おろしにんにく	0.252g	他	トマトピューレー	7.56g	他	むきえだまめ	10.08g
果	中華ドレッシング	6.3g		キャベツ	37.8g	他	トマトケチャップ	5.04g	他	ナムルドレッシング	6.3g
麦	七タゼリー 31g	1個		にんじん	10.08g	他	中濃ソース	1.26g	乳	フローズンヨーグルト60g	1個
果				エリンギ	6.3g	他	しょうゆ	1.26g			
他				ツナフレーク	10.08g	果	赤ワイン	1.26g			
				チキンフイヨン	0.126g		塩	0.126g			
				塩	0.126g		三温糖	0.378g			
				しょうゆ	1.89g		チリパウダー	0.063g			
				みりん	1.26g		チキンフイヨン	0.126g			
				白すりごま	1.008g		フライドポテト	75.6g			
				白いりごま	0.378g		油	5.04g			
				みかん	1個		クッキングソルト	0.252g			

×モ

アレルギー用詳細献立表(予定)

令和8年

中学校

7月13日(月)			7月14日(火)			7月15日(水)			7月16日(木)		
ケチャップライス 牛乳 ポテトポタージュ オムレツ ケチャップ こんにゃく入りサラダ フレンチドレッシング			ご飯 飲むヨーグルト(プレーン) ハヤシチュー ココロソテー すいか			ご飯 牛乳 かき玉汁 さばのカレー竜田揚げ もやしの炒め煮			ご飯 牛乳 もずくのサンラータン 豚肉のスタミナ炒め フルーツミックス		
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
他	ケチャップライス(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米90g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個	乳	ご飯(精米80g)	1個
乳	調理由牛乳 200ml	1本	乳	飲むヨーグルト(プレーン) 150ml	1本	乳	調理由牛乳 200ml	1本	乳	調理由牛乳 200ml	1本
乳	調理用バター	1.26g	油	油	1.008g	卵	しめじ	6.3g	油	油	0.63g
	ばらベーコン	10.08g		おろしにんにく	0.63g		えのきたけ	10.08g		若鶏むね こま	25.2g
	たまねぎ	25.2g		豚かた 千切り	44.1g		干ししいたけ	0.882g		にんじん	12.6g
	ポテトペースト	25.2g		塩	0.252g	卵	卵	18.9g	他	もすく	12.6g
	塩	0.756g		白こしょう	0.013g		塩	1.008g	他	木綿豆腐	25.2g
	白こしょう	0.025g		たまねぎ	6.3g		しょうゆ	0.378g		干ししいたけ	0.882g
	チキンパイヨン	1.26g		にんじん	25.2g		酒	1.26g		ながねぎ	6.3g
乳	調理由牛乳	50.4g	麦	マッシュルーム水煮	12.6g		片栗粉	1.26g		塩	0.504g
水	米粉	2.52g	他	ハヤシルウ	15.12g		かつお節	2.52g		白こしょう	0.025g
水	生クリーム	1.26g	他	トマトケチャップ	3.78g		水	151.2g		しょうゆ	5.04g
卵	オムレツ 60g	1個	他	中濃ソース	1.26g	魚	こまつな	12.6g	魚	酒	1.26g
油	ケチャップ(個包装) 8g	1個	他	しょうゆ	1.26g		さば 切身 60g	1切	魚	中華スープ	1.26g
他	キャベツ	37.8g	他	パプリカ粉末	0.063g		おろししょうが	0.252g		片栗粉	1.89g
	きゅうり	12.6g		米粉	2.52g		しょうゆ	3.78g		水	1.26g
果	こんにゃく	18.9g		水	100.8g		酒	1.26g		米酢	1.512g
	フレンチドレッシング	6.3g	他	油	0.63g		カレー粉	0.101g		こま油	0.63g
				ウィンナー	10.08g		米粉	5.04g		油	0.63g
				むきえだまめ	25.2g		片栗粉	5.04g		豚かた こま	37.8g
				ホールコーン	25.2g		カレー粉	0.252g		たまねぎ	18.9g
				塩	0.378g		油	5.04g		キャベツ	25.2g
				白こしょう	0.013g		油	0.63g		にんじん	10.08g
			果	チキンパイヨン	0.126g		豚かた 挽き	12.6g		おろししょうが	0.378g
				すいか	1/48個		にんじん	12.6g		おろしにんにく	0.378g
							たまねぎ	18.9g		しょうゆ	3.78g
							もやし	44.1g		三温糖	0.756g
							しょうゆ	1.89g		塩	0.126g
							塩	0.126g		酒	1.512g
							酒	1.26g		ゴチュジャン	0.252g
							和風だしの素	0.252g	実	白いりこま	0.378g
							三温糖	1.26g	果	フルーツミックス缶	6.3g
							片栗粉	0.252g			

×モ