

令和6年度4月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

※アレルギー対応を必要とする献立名・材料名の両方に○で囲いをしてください。

※アレルギー対応を必要とする献立名・材料名への印は「蛍光ペン」ではなく、朱書き(コピー可能なもの)にしてください。
 ≪教室、職員室、給食室等で対応を確認するため≫

※加工食品については、川西市のホームページで内容を確認してください。

※食材の入荷状況により、献立内容変更することがあります。

★卵除去食対応日は鶏卵・うずら卵・マヨネーズの除去食対応のことで、マヨネーズの除去食は味付けはしませんので、自宅からドレッシングの持参が可能です。

◆○で囲った献立名の横に対応を記入してください。

除 : 除去食を喫食
 弁 : 代替食(弁当)を持参
 × : 食べない

◆今月の給食に使用されている内容を確認した結果、以下のいずれかに○印をしてください。下段の保護者署名に記入してください。

() 今月は該当する食材はありませんでした。

() 今月の該当する食材は本紙、チェック用献立表に記したとおりです。

特に注意が必要な内容は以下のとおりです。

連絡事項(特に必要があれば記入してください)
 * 除去する献立がある場合は代替食の持参も可能です。

[]

保護者署名()

年 組 名 前 ()		アレルゲン ()																																																																																																																																													
日・曜	11日(木)		12日(金)		15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)																																																																																																																																		
献立名	牛乳 白飯 沢煮椀 そばろ煮		牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 鶏肉の煮物 野菜のごまあえ		牛乳 白飯 すまし汁 さばのみそ煮 はりはり大根		牛乳 白飯 ソイシチュー ハムときゃべつの炒め煮 いちごミルクかん		牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 和風ハンバーグ きゃべつのあえもの		牛乳 白飯 五目スープ きびなごのからあげ ほうれんそうのあえもの		牛乳 白飯 もち麦めん汁 たけのこのみそ炒め 春だいこんのあえもの																																																																																																																																		
材料名および使用量(g)	牛乳 1本 ○	精白米 75 □	水 101	牛乳 1本 ○	精白米 75 □	水 101	牛乳 1本 ○	精白米 75 □	水 101	牛乳 1本 ○	精白米 75 □	水 101	牛乳 1本 ○	精白米 75 □	水 101																																																																																																																																
	豚肉(細切) 20 ○	ゆば(乾) 2 ○	にんじん 15 △	だいこん 15 △	えのきだけ 10 △	みつば 3 △	しょうゆ(淡) 4	清酒 1	塩 0.2	けずりふし(だし用) 1	こんぶ(だし用) 0.5	水 120	合挽肉(4.8) 20 ○	じゃがいも 30 □	たまねぎ 20 △	にんじん 5 △	サラダ油 0.5 □	しょうゆ(濃) 2.5	さとう(三温) 1.5 □	みりん 0.5	水 8	鶏肉(若20) 60 ○	しょうが 0.5 △	しょうゆ(濃) 2	さとう(三温) 1.5 □	みりん 0.5	水 130	豆腐(冷) 20 ○	わかめ(乾) 0.5 ○	にんじん 15 △	えのきだけ 10 △	みつば 3 △	しょうゆ(淡) 4	清酒 1	塩 0.2	けずりふし(だし用) 2	こんぶ(だし用) 0.5	水 130	鶏肉(若5) 20 ○	じゃがいも 50 □	たまねぎ 40 △	にんじん 20 △	パセリ(乾) 0.03 △	豆乳 40 ○	ぶどう酒(白) 1	塩 0.8	こしょう(白) 0.02	ガーリック 0.02	こんぶ(だし用) 0.5	でんぶん 1 □	水 50	ハム 10 ○	きゃべつ 30 △	サラダ油 0.5 □	塩 0.2	こしょう(白) 0.01	ガーリック 0.01	水 20	いちご 15 △	牛乳(調) 10 ○	生クリーム 5 □	寒天(フレーク) 0.6 ○	さとう(上白) 5 □	水 25	あおさ(乾) 0.8 ○	にんじん 15 △	清酒 15 △	たまねぎ 15 △	えのきだけ 10 △	葉ねぎ 5 △	みそ(赤) 10 ○	けずりふし(だし用) 2	煮干し(だし用) 1	豆腐ハンバーグ(冷) 1 □	たまねぎ 20 △	しめじ 5 △	みつば 3 △	サラダ油 1 □	しょうゆ(濃) 2	清酒 1	さとう(三温) 0.5 □	でんぶん 0.5 □	水 20	きゃべつ 30 △	にんじん 5 △	しょうゆ(淡) 2	酢 0.5	さとう(三温) 0.2 □	えび(80~120冷) 15 ○	清酒 1	豆腐(冷) 20 ○	たまねぎ 15 △	ホールコーン(冷) 10 △	にんじん 10 △	葉ねぎ 5 △	干し椎茸(スライス) 0.5 △	葉ねぎ 5 △	干し椎茸(スライス) 0.5 △	しょうゆ(淡) 3	しょうゆ(濃) 1	清酒 1	けずりふし(だし用) 2	こんぶ(だし用) 0.5	水 130	もち麦めん 10 □	油あげ(冷) 5 ○	たまねぎ 15 △	にんじん 15 △	葉ねぎ 5 △	干し椎茸(スライス) 0.5 △	しょうゆ(淡) 3	しょうゆ(濃) 1	清酒 1	けずりふし(だし用) 2	こんぶ(だし用) 0.5	水 130	たけのこ(新物) 15 △	豚肉(細切) 20 ○	きゃべつ 15 △	しょうが 0.1 △	にんにく 0.1 △	サラダ油 0.5 □	みそ(赤) 4 ○	しょうゆ(濃) 0.5	さとう(三温) 0.5 □	だいこん 40 △	いりごま 0.5 □	しょうゆ(淡) 1	酢 0.5	さとう(三温) 0.2 □	きびなご(冷) 35 ○	塩 0.3 □	煮干し(だし用) 1	こんぶ(だし用) 0.5	水 120	きびなご(冷) 35 ○	上新粉 4 □	てんぷら油 5 □	ほうれんそう 20 △	緑豆もやし 20 △	しょうゆ(濃) 1.2	さとう(三温) 0.2 □	たけのこのみそ炒め
連絡事項																																																																																																																																															

たけのこのみそ炒め
 たけのこ(新物)が入手困難な場合はたけのこ(水煮)に変更となります。

令和6年度4月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

年 組 名 前 ()

アレルゲン ()

日・曜	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	30日(火)
献立名	牛乳 白飯 肉じゃが しろなの煮びたし	牛乳 たけのこごはん 豚汁 ぜんまいの炒め煮	牛乳 食パン チーズ(スライス) 野菜スープ チリコンカン	牛乳 白飯 マーボー豆腐 バンサンスー	牛乳 白飯 若竹うどん さわらのからあげ もやしのあえもの	牛乳 カレーライス 白飯 チキンカレー にんじんサラダ
材料名および使用量 (g)	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101	牛乳 1本 ○ 精白米 65 □ 発芽玄米 5 □ たけのこ(新物) 20 △ 油あげ(冷) 2 ○ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 7 △ 清酒 5 けずりぶし(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 83	牛乳 1本 ○ 食パン 1袋 □ (60/80/100) チーズ(スライス) 1枚 ○ 鶏肉(若5) 20 ○ たまねぎ 40 △ じゃがいも 30 □ にんじん 15 △ パセリ(乾) 0.03 △ しょうゆ(淡) 2 ぶどう酒(白) 1 塩 0.6 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先(だし用) 10 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ペーリーフ 0.03 水 120 白いんげん(ゆで) 10 ○ 豚挽肉 20 ○ たまねぎ 20 △ にんじん 5 △ にんにく 0.1 △ サラダ油 0.5 □ トマト(水煮) 10 △ ソース(ウスター) 1 塩 0.2 カイエンペッパー 0.01 こしょう(白) 0.01 でんぶん 0.5 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 合挽肉(4.8) 30 ○ 豆腐(冷) 100 ○ たまねぎ 35 △ にんじん 20 △ 葉ねぎ 5 △ しょうが 1 △ にんにく 0.3 △ ごま油 1 □ 豆板醤 0.2 みそ(赤) 10 ○ さとう(三温) 1 □ 清酒 1 でんぶん 1 □ 水 5 はるさめ 5 □ ハム 10 ○ きゃべつ 20 △ にんじん 5 △ みつば 5 △ しょうゆ(淡) 2.5 酢 0.8 ごま油 0.3 □ さとう(三温) 0.2 □ 辛子 0.03	牛乳 1本 ○ 精白米 60 □ 水 81 たけのこ(新物) 15 △ さとう(三温) 1 □ しょうゆ(濃) 1 水 5 うどん(冷) 60 □ わかめ(乾) 0.5 ○ にんじん 15 △ みつば 3 △ しょうゆ(淡) 5 清酒 1 けずりぶし(だし用) 3 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 さわら(角・冷) 50 ○ 塩 0.5 こしょう(白) 0.05 上新粉 8 □ てんぷら油 8 □ 緑豆もやし 40 △ しょうゆ(淡) 1.6 酢 0.4 さとう(三温) 0.2 □ 辛子 0.03	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 鶏肉(若5) 30 ○ じゃがいも 60 □ たまねぎ 40 △ にんじん 20 △ りんご 5 △ にんにく 0.5 △ サラダ油 1 □ 小麦粉 6 □ バター(調) 6 □ カレー粉 0.9 ソース(ウスター) 4 ケチャップ 3 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.3 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 80 にんじん 25 △ まぐろ油漬(フレーク) 10 ○ たまねぎ 5 △ しょうゆ(淡) 1 酢 0.5 さとう(三温) 0.1 □ 塩 0.05 辛子 0.03 こしょう(白) 0.01
	しろなの煮びたし し しろなが入手困難な場合はちんげん菜等に変更となります。	ぜんまい(水煮) 20 △ 油あげ(冷) 5 ○ にんじん 5 △ いりごま 0.5 □ サラダ油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 1 □ みりん 0.5 けずりぶし(だし用) 1 水 5	たけのこごはん たけのこ(新物)が入手困難な場合はたけのこ(水煮)に変更となります。	若竹うどん たけのこ(新物)が入手困難な場合はたけのこ(水煮)に変更となります。		
連絡事項						